**Сценарий**

**внеурочного занятия**

**для обучающихся 5-7 классов**

**по теме «Арктическая кухня»**

**Цель занятия:** формирование у обучающихся ценностного отношения к экономическим возможностям Мурманской области, готовности к профессиональному самоопределению, ознакомление с региональным рынком труда.

**Формируемые ценности:** любовь к малой родине; преемственность поколений, труд, профессиональное самоопределение.

**Планируемые результаты:**

**Личностные:**

* развитие интереса к изучению Мурманской области;
* уважение к труду, трудовой деятельности человека;
* готовность и способность обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию.

**Метапредметные:**

− строить умозаключение и делать выводы;

– принимать участие в коллективном диалоге, высказывать свое отношение к обсуждаемым вопросам.

**Предметные:**

– приводить примеры локальных продуктов.

**Продолжительность занятия:** 30 минут.

**Форма занятия:** беседа.

**Оборудование и дидактический материал к занятию:** медиапроектор,интерактивная доска.

**Комплект материалов:**

- сценарий;

****- методические рекомендации;

- презентационные материалы.

**Этапы занятия:**

1. Вводная (мотивационная) часть – до 5 мин.

2. Основная часть – до 20 мин.

3. Заключительная часть, обобщение, рефлексия – до 5 мин.

**Ход занятия**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Этапы занятия | Деятельность учителя | Деятельность обучающихся |
| 1. Вводная (мотивационная) часть. | Слайд 1.  - Тема нашего занятия «Арктическая кухня». Какими особенностями, на ваш взгляд, отличается арктическая кухня, например, от африканской?  - Арктическая кухня - развивающееся направление современной российской региональной кухни, которое объединяет регионы Арктической зоны по территориальному, климатическому и природно-географическому признакам, с характерной для данных территорий «единой продуктовой корзиной».  - Какой продукт ассоциируется у вас со вкусом Севера?  (принимаются любые корректные ответы обучающихся)  - Давайте разберемся, как связано понятие «арктическая кухня» с Мурманской областью. | Участвуют в беседе. |
| 2. Основная часть. | Слайд 2.  - На слайде представлена карта нашей страны и выделены регионы, входящие в Арктическую зону.  - Одним из изысканных деликатесов субарктической кухни еще столетие назад была кровь животных, смешанная с парным оленьим молоком в разных пропорциях.  - Аналогичный обычай существовал в XII-XVII вв. у татар, а еще ранее – у скифов. Выражение «кровь с молоком» сохранилось в русском языке с тех пор и означает здоровую пищу, а не здоровый цвет лица, как стали объяснять впоследствии. Человек, который употреблял кровь с молоком, был отменно здоров.  - Кулинарные техники, рецептура и культурные традиции регионов «арктической» группы могут отличаться в зависимости от этнокультурного, национального состава населения, объединены массовым распространением на территориях блюд русской кухни и ее советского периода.  - Современная кухня Кольского Заполярья – это слияние гастрономических культур Русского Севера и Евро-Арктических стран.  Слайд 3.  - Как вы думаете, сколько лет понятию «арктическая кухня» в его современном понимании?  - Понятие «арктическая кухня» появилось в Мурманской области в 2018 году, когда региональный отдел развития туризма начал объединять активных шеф-поваров и собственников гостинично-ресторанного бизнеса.  - В Мурманской области действует наибольшее количество предприятий питания с меню арктической кухни.  - Туристским информационным центром в 2024 году зарегистрирован товарный знак «Арктическая кухня». Для поддержания высокого уровня предоставления услуг рестораторами, использующими название «Арктическая кухня», запланирована реализация аттестации рестораторов.  - Главным принципом арктической кухни является использование локальных северных продуктов.  - Это в первую очередь оленина, морская рыба треска, палтус и зубатка, морские ежи, гребешки, крабы, а также лишайник, ягель и северные ягоды: морошка, клюква, брусника.  - Учитываются и кулинарные традиции коренных народов Севера: саамов и поморов.  - Какие традиционные поморские или саамские блюда вы можете назвать? Пробовал ли кто-то из вас блюда арктической кухни?  Слайд 4.  - Предлагаю игру. Я буду описывать блюдо или его состав, а вы предположите, какое из названий, представленных на слайде, к нему подходит. Будут представлены как традиционные блюда региона, так и новые, придуманные поварами Мурманской области.  - Два вида водорослей, гребешки, креветки, кальмары и краб, вода, соль, специи (териберские щи).  - Сырные шарики в панировке из ягеля, внутри прячутся либо креветки, либо гребешки, либо морошка (ягельежи).  - Рыба, вода, морошка или вороника (похлёбка кулль-вярр).  - Копченая или поджаренная рыба (семга или сиг) и морошка (салат нюввт).  - Треска, соль, сок черники и брусники (закуска «Северное сияние»).  - Белая рыба (треска, палтус, зубатка или пикша), мука, вода, картофель, лук, молоко, хлеб (помакуха).  - Мука (пшеничная и ржаная), сахар или мед, яйцо куриное, масло сливочное, пряности, соль, вода (козули).  - Мука, кефир (кислое молоко), соль, морошка (черника, брусника), сахар (солоники с ягодами).  Слайд 5.  - Федеральная служба по интеллектуальной собственности составила карту России из региональных брендов. Роспатент регистрирует их последние 30 лет.  - Аутентичное меню нашей страны насчитывает 216 уникальных продуктов питания и напитков из 73 регионов.  - Есть две категории региональных брендов. Если производство полностью находится в регионе и товар имеет особые свойства, тогда это наименование места происхождения товара (НМПТ). Если же бренд имеет отличительные характеристики, а с определенным местом его связывают репутация, известность, но не весь цикл производства, тогда это географическое указание (ГУ).  - Можете ли вы назвать продукт, который продается в магазинах нашей страны, имеющий в названии словосочетание «по-мурмански»?  Слайд 6.  - Региональным брендом Мурманской области является мурманская треска, и в частности, «Печень трески по-мурмански».  Слайд 7.  - Сегодня арктическая кухня стала межрегиональным туристическим продуктом и успешной практикой развития гастрономического туризма в Арктической зоне Российской Федерации.  - К проекту по продвижению арктической кухни, основанному в Мурманской области, присоединились такие регионы, как Республика Карелия, Архангельская область и Республика Саха (Якутия).  - Координатором проекта выступает Комитет по туризму Мурманской области совместно с проектом «Гастрономическая карта России».  - Гастрономический туризм играет ключевую роль в развитии туризма в Мурманской области, делая акцент на арктической кухне. Мурманская область, участвуя как в федерально значимых мероприятиях, так и в региональных, демонстрирует уникальные блюда региона, привлекающие местных жителей и туристов.  - Такими «центрами притяжения» являются кулинарные фестивали.  Слайд 8.  - Внимание на экран.  Слайд 9.  - Фестиваль «Вкус Арктики» — это уникальное событие, призванное не только популяризировать арктическую кухню, но и способствовать развитию гастрономического туризма.  - Программа фестиваля включает не только дегустации, но и мастер-классы. Гости могут увидеть процесс приготовления блюд и почувствовать себя настоящими кулинарами.  - Попробовать арктическую кухню можно не только в Мурманске, но и в Кольском районе, Печенгском округе, Мончегорске, Кировске и других муниципалитетах нашего региона на популярных фестивалях.  - Были ли вы на таком фестивале? Поделитесь впечатлениями. | Участвуют в беседе.  Отвечают на вопрос.  Участвуют в беседе.  Участвуют в игре.  Отвечают на вопрос.  Смотрят видеоролик.  Участвуют в беседе. |
| 3. Заключительная часть. | Слайд 10.  - Как влияет на развитие экономики Мурманской области бренд «арктическая кухня?»  - Представители каких профессий (кроме поваров), отраслей экономики важны для развития бренда «Арктическая кухня»? (технологи, дизайнеры, маркетологи/туризм, добыча и переработка пищевой продукции, креативные индустрии и прочее).  - Что нового вы узнали на занятии?  - О чем хотели бы узнать дополнительно? | Участвуют в беседе. |

****