**Сценарий**

**внеурочного занятия**

**для обучающихся 1-2 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». - Как вы думаете, о чем сегодня пойдет разговор?- Какими особенностями, на ваш взгляд, отличается арктическая кухня, например, от африканской?(принимаются все ответы)- Арктическая кухня - развивающееся направление современной российской региональной кухни. Оно объединяет регионы Арктической зоны 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.- Относится ли к Арктической зоне Мурманская область? - Способы приготовления, рецептура и культурные традиции регионов «арктической» группы могут отличаться в зависимости от национального состава населения, объединены массовым распространением на территориях блюд русской кухни.- Современная кухня Кольского Заполярья – это слияние кулинарных традиций 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.- В Мурманской области действует наибольшее количество предприятий питания с меню арктической кухни. - В 2024 году зарегистрирован товарный знак «Арктическая кухня». - Главным принципом арктической кухни является использование локальных северных продуктов. - Какие «северные продукты» вы можете назвать?(оленина; морская рыба: треска, палтус и зубатка; морские ежи, гребешки, креветки, крабы; 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, современная кухня).- Сырные шарики в панировке из ягеля, внутри прячутся либо креветки, либо гребешки, либо морошка. (ягельежи, современная кухня)- Рыба, вода, морошка или вороника. (похлёбка кулль-вярр, саамская кухня)- Копченая или поджаренная рыба (семга или сиг) и морошка. (салат нюввт, саамская кухня)- Треска, соль, сок черники и брусники. (закуска «Северное сияние», современная кухня)- Белая рыба (треска, палтус, зубатка или пикша), мука, вода, картофель, лук, молоко, хлеб. (помакуха, поморская кухня)- Мука (пшеничная и ржаная), сахар или мед, яйцо куриное, масло сливочное, пряности, соль, вода. (козули, поморская кухня)- Мука, кефир (кислое молоко), соль, морошка (черника, брусника), сахар. (солоники с ягодами, поморская кухня)- Какие из этих блюд вы хотели бы попробовать?Слайд 5.- Федеральная служба по интеллектуальной собственности составила карту России из региональных продуктов – узнаваемых по всей стране.  - Особенное меню нашей страны насчитывает 216 уникальных продуктов питания и напитков из 73 регионов. - 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 вы думаете, представители каких профессий (кроме поваров) важны для развития арктическая кухня»? (технологи, дизайнеры, маркетологи/туризм, рыбаки, оленеводы, представители креативных индустрий и другие)- Что нового вы узнали на занятии?- О чем хотели бы узнать дополнительно? | Участвуют в беседе. |

****