

Региональный конкурс методических разработок в системе СПО «Профессионально-ориентированное содержание урока общеобразовательной дисциплины» Номинация: «Общественно-научные дисциплины»	Конкурсный № 30
---	--------------------------------------

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА УРОКА

по общеобразовательной дисциплине:

СОО «Общие учебные предметы»

ОУП.09 «История»

на тему: «Зарождение кулинарных традиций в быту советских граждан

20-30 х. гг. XX вв.»

для обучающихся по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Разработчик: преподаватель истории ГБПОУ «Самарский техникум кулинарного искусства» Кирюшкина Екатерина Александровна

Аннотация: методическая разработка урока составлена в соответствии с рабочей программой учебного предмета ОУП. 09 «История» для подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Данная разработка включена в учебно-методический комплекс по предмету, как профессионально-ориентированное занятие.

Студенты первого курса на уроках истории знакомятся с культурой, бытом и нравами эпохи, которую изучают согласно программе, данное занятие способствует интеграции студентов в профессиональную деятельность.

Разработка занятия может быть полезна преподавателям истории, обществознания и дисциплин социально-экономической направленности.

Организация - разработчик: ГБПОУ «Самарский техникум кулинарного искусства».

Разработчик: Кирюшкина Екатерина Александровна, преподаватель социально – экономических дисциплин первой квалификационной категории, ГБПОУ «Самарский техникум кулинарного искусства».

Содержание

1. Введение	4
2. Методические рекомендации по проведению занятия «Питание советских граждан в 20-30 е гг. XX вв.»	5
3. План-конспект занятия «Питание советских граждан в 20-30 е гг. XX вв.»	6
4. Заключение	11
5. Список использованных источников	12
6. Приложение	13

Введение

В настоящее время специальность «Поварское и кондитерское дело» или специалист по поварскому и кондитерскому делу является одной из самых популярных и востребованных в мире. Актуальность этой специальности заключается в постоянном спросе, потому что питание для каждого человека является важнейшим процессом в жизни [1]. Специальность «Поварское и кондитерское дело» среднего профессионального образования входит в ТОП-50 наиболее востребованных на рынке труда, перспективных профессий и специальностей [2].

Изменения в стандартах среднего профессионального образования происходят ежегодно, связано данное явление с множеством причин.

Во-первых, проблему повышения качества образования и модернизацию его содержания высказал В.В. Путин в 2020 году. Президент поставил цель о необходимости подготовки специалистов на уровне мировых стандартов. Для обеспечения подготовки квалифицированных специалистов среднего звена было решено ввести компетентностный подход в профессиональном образовании (ориентация на формирование профессиональных компетенций) [3].

Стандарт ФГОС СПО подвергается изменениям ввиду уникальной специфики специальности и баланс между культурно-просветительской, воспитательной и профессиональной деятельностью варьируется до сих пор.

Таким образом, перед преподавателями общеобразовательных дисциплин в последние годы стоит вопрос о том, как составить профессионально-ориентированные задания, чтобы они соответствовали ФГОС СОО и ФГОС СПО, а также способствовали успешной интеграции обучающихся в выбранной специальности.

Данная методическая разработка урока предназначена для преподавателей дисциплин гуманитарной направленности, чтобы эффективнее иллюстрировать изменения в питании людей первой половины XX века. Студенты знакомятся не только с политическими изменениями, но и с трансформацией культуры питания советского человека, который видел ужасы Гражданской войны, становление и последующее свертывание новой экономической политики, раскулачивание, индустриализацию и коллективизацию. Изобилие советской столовой являлось показателем становления коммунизма, возникновением образа человека нового времени, который в эпоху урбанизации наглядно видел, как улучшается технологическая база советских столовых и воспитываются повара нового поколения.

Методические рекомендации по проведению занятия «Питание советских граждан в 20-30 е гг. XX вв.»

Профессионально-ориентированное занятие направленно на развитие познавательных потребностей, функционирования мышления, организацию поиска новых знаний, повышению эффективности образовательного процесса, формирование практического опыта и использования его при решении жизненно важных задач и проблем.

В 20–30-х годах XX века в Советской России (СССР) происходили грандиозные изменения не только в социально-экономической сфере, но и в сфере культуры и быта. Изменениям подвергался весь старый уклад, многое из материальной и духовной культуры бывшей России. В том числе подверглась изменениям и культура питания жителей страны. Под культурой питания понимается наличие в рационе определённого набора продуктов, используемого для приготовления пищи, сам процесс приготовления пищи в соответствии с определёнными стандартами, принятыми в данном культурном пространстве, обычай потребления пищи [4].

Продовольственная безопасность – это понятие социально-экономическое и политическое, обозначающее проведение такой политики, при которой человек получает необходимое для удовлетворения его физиологических потребностей количество продуктов питания. С другой стороны, продовольственная безопасность – это такая сложившаяся социально-экономическая ситуация, способствующая приобретению или получению человеком всё того же необходимого количества продуктов питания. Вопросы продовольственной безопасности и продовольственного обеспечения населения в последние годы всё активнее изучаются историками, причём как отечественными, так и зарубежными. Эта тема может являться самостоятельным объектом исследования или рассматриваться в контексте изучения общих социально-экономических и политических процессов.

План-конспект занятия «Питание советских граждан в 20-30 е гг. XX вв.»

Тип занятия: урок открытия нового знания.

Форма проведения: комбинированный урок.

Время проведения: 45 минут.

Цель занятия: развитие коммуникативных компетенций по теме «Культура питания советских граждан первой половины XX века».

Задачи:

Образовательные:

1. обобщить и систематизировать знания по теме;
2. умение самостоятельно анализировать источник и составлять меню;

Развивающие:

1. формировать интерес к будущей профессии;
2. развивать творческий подход к решению ситуации;
3. представлять готовую работу и оценивать собственный результат;

Воспитательные:

1. формировать сознательное отношение к выполнению задания;
2. способствовать развитию творческого мышления.

План проведения занятия

Ход учебного занятия	Содержание учебного материала	Методы обучения	Средства обучения	Объем времени
1	2	3	4	5
Организационный этап	Вступительное слово преподавателя			1 мин.
Мотивационно-целеполагающий этап. Активация знаний, умений	На прошлых занятиях мы познакомились с политической жизнью Советской России 20-30 х. годов, познакомились с эпохой НЭПа, индустриализации,	Беседа-рассуждение	Речь педагога. Приём «Ключевые слова».	4 мин.

	<p>коллективизации. Сегодня мы рассмотрим быт советского гражданина этого времени, ведь общественное самосознание менялось вместе с политическим влиянием на жизнь населения страны.</p>			
<p>Содержательно-деятельностный этап. Изучение нового материала</p>	<p>Для ознакомления с новой темой прошу вас прочитать текст «Изобилие советской столовой» (Приложение №1) и рассмотреть иллюстрации (Приложения №2, №3, №4).</p> <p>После ознакомления выполнить задание в тетради:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Назовите причины, по которым вернулись к идее открытия общественных столовых. 2. Как решался вопрос нехватки профессиональных работников для работы в столовых и ресторанах. 3. Составьте свое меню для рабочей столовой. Первые блюда(супы), вторые блюда (гарнир, мясо или рыба), напитки. (не менее 2 позиций по каждому разделу) Напишите рецептуру любых 3 блюд, входящих в ваше меню. (Для работы можете использовать «Сборник рецептов»). 	<p>Практическая работа. Самостоятельное выполнение задания в основе источника. Творческая работа студентов по составлению меню</p>	<p>Технические средства обучения: компьютер, проектор, интерактивная доска. Текст «Изобилие советской кухни», выданный в печатном виде</p>	<p>20 мин.</p>
<p>Осмысление. Комплексное применение знаний и умений</p>	<p>Преобразования были вызваны, во-первых, изменением статуса ряда социальных групп – носителей определённой культуры питания. К ним можно отнести</p>	<p>Фронтальный опрос</p>	<p>Технические средства обучения: компьютер, проектор,</p>	<p>10 мин</p>

	<p>дворянство, буржуазию и духовенство. Во-вторых, стремлением новой советской власти кардинально перестроить весь быт, изгнав из него дворянско-буржуазный дух и установить новый – пролетарский. В-третьих, тяжелой экономической ситуацией, приведшей к нехватке продовольствия и к голоду в отдельных регионах страны.</p>		интерактивная доска.	
<p>Рефлексия. Закрепление</p>	<p>Анализ значимости темы, описанной в тексте. Продовольственная политика, проводимая государством в период военного коммунизма, представляла собой политику регулирования продовольственной безопасности населения.</p>	<p>Беседа Выводы обучающихся: Продовольственная ситуация начала 20-х годов была весьма тяжелой, из-за нехватки продуктов питания некоторые регионы страны стояли под угрозой голода. В таком случае можно</p>	<p>Текст «Изобилие советской кухни»</p>	<p>7 мин.</p>

		<p>говорить, что жителям была не гарантирована их продовольственная безопасность и вся их культура питания сводилась к необходимости выжить в условиях ограниченности ресурсов.</p>		
Домашнее задание	<p>Мы сегодня познакомились с кулинарными традициями советской кухни первой половины XX века. В непростое для страны время люди старались баловать себя простыми, вкусными блюдами. В это время пересматривается роль женщины, теперь она не только хранительница домашнего очага, но и полноправный гражданин советской страны.</p> <p>Посмотреть анимированную презентацию «Индустриализация и коллективизация» на портале Урок С1 по ссылке:</p>	<p>Написать рецепты традиционных советских десертов 20-30 х. годов.</p>	<p>Техническое средства обучения: компьютер, проектор, интерактивная доска.</p>	<p>2 мин.</p>

	https://urok.1c.ru/upload/lib/DL_RE S_B2652714-70B4-41D2-A9EF-30F9985B6C55/IS9IR_XI_MA_01.mp4			
Выставление оценок. Подведение итога урока	Заключительное слово преподавателя. Комментарии студентов по теме занятия.	Диалог преподавателя и студентов	Речь педагога	1 мин.

Заключение

Приобретение творческих навыков при изучении нового материала студентами помогает быстрее развивать навыки коммуникабельности, происходит развитие критического мышления. Профессиональная тематика всегда близка студентам, выбравшим данную специальность, а составление меню из «простых» блюд хорошо им знакомо, ведь многие в домашних условиях готовят такие блюда, как каши, щи, картофельное пюре ежедневно.

Продовольственная ситуация начала 20-х годов была весьма тяжёлой, из-за нехватки продуктов питания некоторые регионы страны стояли перед угрозой голода. В таком случае можно говорить, что жителям была не гарантирована их продовольственная безопасность и вся их культура питания сводилась к необходимости выжить в условиях ограниченности ресурсов. Продовольственная политика, проводимая государством в период военного коммунизма, представляла собой политику регулирования продовольственной безопасности населения. Коренным образом государственные деятели хотели изменить и место женщины в семье, превратив её из кухарки в общественницу, что также было шагом в сторону формирования системы общественного питания.

Таким образом, 30-е годы XX века были весьма противоречивыми в плане развития культуры питания. Однако её отличительная особенность – это то, что население было не свободно в своих гастрономических пристрастиях, которые определялись либо состоянием сельского хозяйства в стране, либо целенаправленной политикой государства, регулировавшего все сферы культуры, в том числе и культуру питания. Продовольственная защищённость населения также была крайне низкой и в некоторые периоды определяла культуру питания населения.

Список использованных источников:

1. Петрякова М.А., Нефёдова И.В. Развитие творческих способностей обучающихся на уроках междисциплинарных курсов по профессии «Повар, кондитер» [Текст] / Научный электронный журнал «Матрица научного познания». п. Ракитское. – 2020. –№6. – С. 397-399.
2. Гомбоева И.С. Возможности электронных таблиц в решении профессионально ориентированных задач будущими поварами, кондитерами [Текст] / Современные проблемы физико-математических наук. – 2019. – С. 436-444.
3. Белоусова Г.Г. Самостоятельная работа студентов как средство формирования профессиональных компетенций по профессии «Повар, кондитер» [Текст] / Материалы III научно-практической конференции. – 2016. – С. 9-13.
4. Реховская Т.А. Культура питания населения и проведение политики продовольственной безопасности в России (СССР) в 20-30 е годы XX века [Текст] / Вестник Кемеровского государственного университета культуры и искусств. – 2014. –№28. – С.55-61.

Приложение №1

Изобилие советской столовой

Советский общепит в его столовском варианте даже при позднем СССР, - скорее, объект для сатиры, чем для кулинарного наслаждения. Между тем, столовая не всегда была символом издевательства над желудками наших сограждан. И в отдельные эпохи даже могла бы вызвать зависть у современников. Конечно, общественные столовые после революции – не самое аппетитное зрелище. Но уже к концу 1920-х ситуация постепенно поправляется. Появляются продукты, воспитываются новые повара, улучшается технологическая база.

Далеко не все получалось сразу. Политика ускоренной индустриализации привела к вполне предсказуемым негативным последствиям. В конце 20-х гг. исчезли дешевые чайные и трактиры, где можно было сытно и недорого поесть. Линия на гигантоманию привела к появлению огромных рабочих столовых, но пострадало качество пищи. Во многие фабрики-кухни отправились работать комсомольцы. Они проводили кулинарные конкурсы, собрания, с молодежным энтузиазмом подходили к технологии и вкусам. Но вот как раз в сфере питания этот дежурный энтузиазм оказался не самым лучшим решением. Как говорится, песнями сыт не будешь. Даже если они про светлое будущее пролетариата.

Надо сказать, что власть это тоже понимала. В феврале 1927 г. состоялось первое Всесоюзное совещание по общественному питанию, на котором происходил широкий обмен накопленным опытом, обсуждались меры превращения «дела народного питания» в отрасль народного хозяйства.

19 августа 1931 г. ЦК ВКП(б) в постановлении «О мерах улучшения общественного питания» поставил задачу улучшить питание рабочих и служащих, облегчить положение женщины, освободив ее от тягот домашнего хозяйства путем развертывания сети фабрик кухонь. И все-таки все упиралось в проблему кадров. Можно закупить хлебозаводы, колбасные цеха. Но вчерашние крестьяне, хлынувшие в города за работой, - работники еще те. Их еще воспитывать, да обучать. Вот тогда-то и приходит в голову старая идея кулинарных школ. Первая советская кулинарная школа была организована в Ленинграде. Лучшие специалисты, работавшие в Нарпите, - П.В.Александров, Н.А.Курбатов, П.А. Гришин, - создавали учебные планы школы, ее программы. Под руководством П.В.Александрова был написан первый учебник по кулинарии. В качестве инструкторов

производственного обучения были приглашены крупнейшие кулинары города - Зуев, Похлев, Курбатов. А выпускники распределялись в столовые, кафе, рестораны.

Вначале школа располагалась на 2-ой Советской улице, затем в ресторане "Амбир" (Садовая,12). Учебный процесс был построен по новому принципу.

Учащиеся совмещали учебу с работой в цехах ресторана, начинали они с подсобных рабочих, затем переходили в заготовочные цеха (мясной, рыбный, зеленой, овощной и т.д.), затем переходили на работу к плите (вначале учениками повара, а затем поварами). Кроме того, они проходили практическое обучение в качестве официанта. Возможно именно это внимание к общепиту и позволило переломить ситуацию с его ужасным качеством. Выше вы видите меню столовых конца 1920-х – начала 1930-х годов.

Приготовленные учениками блюда стоили дешево, а качество их было неизменно высоким, ведь за ним наблюдали известные кулинары. В меню наряду с обычными ресторанными блюдами включались изысканные банкетные блюда, именно поэтому ресторан был популярен в Ленинграде. Перед открытием у его дверей толпилась очередь, желающие пообедать в «Ампире» приезжали со всех концов города.

Приложение №2

Буфет ресторана «Амбир» в 1930-е годы



Приложение №3

Меню столовой 1929 год



Приложение №4

Меню столовой 1928 год

М Е Н Ю О Б Е Д О В 27 МАЯ 1928г.

ОБЕД из 4-х блюд - 1р.25к.-

1. Соллянка рыбная с растегаем.
2. Бульон с кореньями /Прентаньер/ с гренками.
3. Ветчина с курицей и кнелью, соус белый.
4. Ломбир сливочный.

ПУДДИНГ рисовый горячий, соус абрикосовый.

ОБЕД из 3-х блюд-75к.

1. Борщ с кислой капустой и сосиской.
2. Шницель с гарниром из овощей.
3. Крем ванильный. Мороженое.

ДИЕТИЧЕСКИЙ обед-60к.

1. Бульон с кореньями /Прентаньер/ с гренками.
2. Телятина жареная с картофелем в бешемели.

ВЕГЕТАРИАНСКИЙ -45к.

1. Суп горох с луком и гренками.
2. Макароны запеченные с яйцами.-

СУПЫ ИЗ ОБЕДОВ: Соллянка рыбная с растегаем-45к.
Остальные супы по.....-25к.

ДЕЖУРНЫЕ БЛЮДА:

1. Бульон с курицей и кнелью, соус белый-50к.	7. Кулебяка с мясом.....-30к.
2. Ветчина с картофельным пюре.....-50к.	8. Осетрина по русски.....-50к.
3. Шницель с гарниром из овощей.....-40к.	9. Голубь тушеный с горошком и морковью.....-35к.
4. Котлеты рубленые мясные с лапшой.....-35к.	10. Биштекс по деревенски.....-50к.
5. Телятина жареная с картофелем в бешемели-45к.	11. Рагу из овощей-25к.
6. Макароны запеченные с яйцами.....-25к.	12. Каша рисовая на молоке.....-25к.

Пломбир сливочный.....-25к.
Пуддинг рисовый горячий, соус абрик.-20к.
Мороженое.....-20к.
Крем ванильный.....-20к.
Компот из сушеных фруктов.....-20к.
Кисель клюквенный.....-15к.

