

Аттестационная работа

Слушателя курсов повышения квалификации по программе:
«Проектная и исследовательская деятельность как способ
формирования метапредметных результатов обучения в
условиях реализации ФГОС»

Хилько Ларисы Валентиновны

Фамилия, имя, отчество

*МБОУ Садовская СОШ филиал с. Лозовое, Тамбовского
района*

Образовательное учреждение, район

На тему:

**Методическая разработка по выполнению
проектной работы «Кухня Амурских казаков»**

Краткая характеристика жанра работы

- Данная работа является методической разработкой по выполнению проектной работы «Кухня Амурских казаков».
- Предполагается, что данная работа будет выполнена при изучении элективного курса «Русская культура» в 7 классе.

Краткая характеристика образовательного учреждения

Лозовская школа, ведёт своё начало с 1931года, школа была деревянная, с печным отоплением и было всего 4 класса, затем в 1967 году была открыта 9-летняя школа, и в 1995году было построено новое современное здание. В школе на данный момент обучается 122 ученика.



Цель работы

- обобщить собранный материал по кулинарным традициям амурских казаков. Проследить процесс трансляции быта и традиций амурского казачества в кухне наших односельчан.
- Для разрешения поставленной цели намечены следующие **задачи**:
- Исследовать содержание некоторых кулинарных рецептов традиционной кухни амурского казаков.
- Реконструировать технологию приготовления чая «сливан», определить его вкусовую ценность.
- Определить степень влияния культурных традиций амурских казаков на жителей села Лозовое.

Актуальность работы

- вижу в необходимости возрождения исторических традиций народа, привлечения внимания к незаслуженно забытым рецептам старинной казачьей кухни, пропаганде привлекательности традиционной пищи у современных школьников как залога здорового образа жизни.
- **Практическая значимость проекта** заключается в том, что возрождение культурных традиций, быта казаков способно оказать влияние на воспитание у молодежи патриотизма, сохранение и умножение традиций приема вкусной и полезной пищи.
- Материал работы может быть использован для уроков и внеклассных мероприятий по истории амурского казачества, уроков технологии.

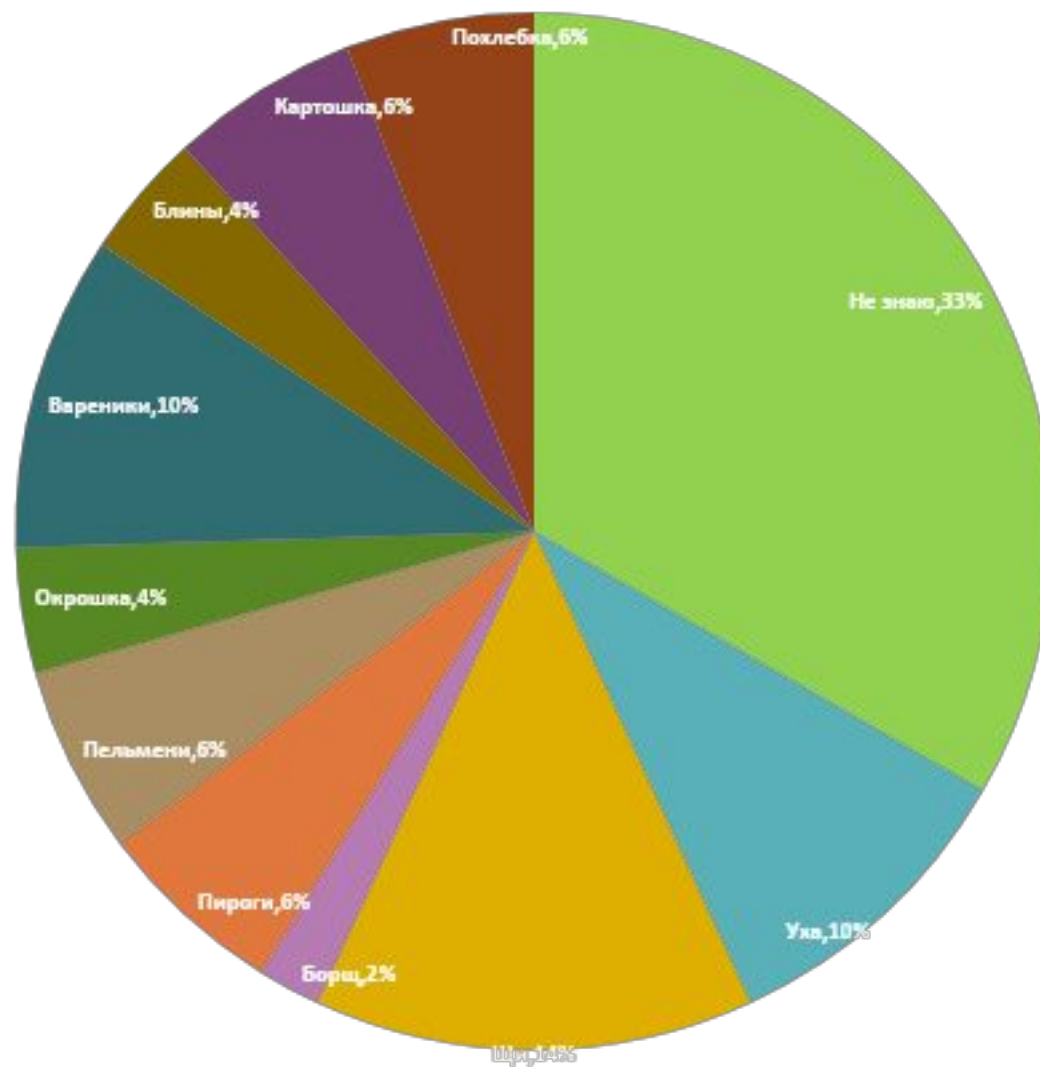
Предмет исследования

- **быт и кулинарные традиции дальневосточного казачества.**
- **Методы:**
- Теоретические:
- Методом анализа и синтеза была изучена литература по данной теме.
- Эмпирические:
- Методом анкетирования был изучен уровень знаний жителей села, потомков казаков, о вкусовых традициях предков.
- Методом интервьюирования был выяснен рецепт приготовления чая «сливан».
- **Опытным путем приготовлено любимое блюдо амурских казаков – чай «сливан».**

- **Предметом исследования** данной работы являются быт и кулинарные традиции дальневосточного казачества.
- **Методы:**
- Теоретические:
- Методом анализа и синтеза была изучена литература по данной теме.
- Эмпирические:
- Методом анкетирования был изучен уровень знаний жителей села, потомков казаков, о вкусовых традициях предков.
- Методом интервьюирования был выяснен рецепт приготовления чая «сливан».
- Опытным путем приготовлено любимое блюдо амурских казаков – чай «сливан».

- Для того чтобы выяснить, знают ли люди блюда амурских казаков, нами был проведён опрос среди жителей села Лозового (школьников, родителей, учителей и т.д.), в котором участвовало 30 человек. Результаты были следующие:
- **1. Вопрос: Какие блюда амурских казаков вы знаете?**
- Исследование населения на знание блюд казачьей кухни Диаграмма 1 говорит о том, что большая часть опрошенных нами жителей с. Лозового не знают старинные блюда амурских казаков (33%). Либо называют самые распространённые национальные блюда как русской, так и казачьей кухни (щи – 13%, уха – 10%, вареники – 10%). Практически никто не назвал любимые амурскими казаками чай «сливанчик», «шультун», «затуран».

Какие блюда амурских казаков знают лозовчане



■ Не знаю ■ Уха ■ Щи ■ Борщ ■ Пироги ■ Пельмени ■ Окрошка ■ Вареники ■ Блины ■ Картошка ■ Похлебка

Технология приготовления блюда

Зеленый или черный чай насыпаем в байдару (большой глиняный горшок емкостью до 3-5 л.), заливаем кипятком. Отдельно сливочное масло взбивается вместе с молоком, добавляются 2 взбитых яйца, а затем, всё это, добавляем в кипяток. Важное значение имеет также перемешивание чая после добавления молока или сливок. Это основная процедура, давшая имя напитку, чай долго и терпеливо сливаем ковшом так, чтобы длинные и тонкие струи входили в уже слитый чай, как иглы. Потом опять солим по вкусу и по желанию добавляем сливочное или топленое масло. (См. приложение № 9). **Вывод исследования: чай «сливан» сытный и вкусный, технология его приготовления не сложная, его можно использовать как на предприятиях общественного питания, так и в домашней кулинарии.**

Вывод исследования:

чай «сливан» сытный и вкусный, технология его приготовления не сложная, его можно использовать как на предприятиях общественного питания, так и в домашней кулинарии.



Итог работы:

- В ходе исследовательской работы была выяснена рецептура старинного чая амурских казаков «сливана» или «сливанчика», это является *новизной и практическим результатом* работы. Дегустация напитка учениками нашей школы показала: старинный рецепт не только полезен, но и вкусен.
- Материал, содержащийся в исследовании, может быть полезен при изучении истории и культурных традиций амурских казаков, внеклассных мероприятий по истории и на уроках технологии.