

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ШКОЛА №7 ИМЕНИ ГЕРОЯ РФ М.В.РЕВЕНКО Г.ВОЛГОДОНСКА

**МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ СВЯЗИ В ПРЕПОДАВАНИИ ЛИТЕРАТУРЫ И
МИРОВОЙ ХУДОЖЕСТВЕННОЙ КУЛЬТУРЫ**

Работу подготовила: Борисова Д.П., учитель русского языка и литературы,
МБОУ СШ №7 г.Волгодонска

Название ОУ: МБОУ СШ №7 г.Волгодонска

Адрес учреждения: ул. Ленина, 29, тел. (8639) 22-15-70,
г. Волгодонск, Ростовская обл., индекс 347 360

г. Волгодонск
2019 год

В связи с внедрением новых образовательных стандартов метапредметные связи становятся неотъемлемой частью современного процесса обучения. Метапредмет является инновационной установкой, которая выводит преподавание на совершенно модернизированный уровень. Суть данного подхода состоит в том, что в качестве содержания образования, транслируемого ребенку, в нем выступают культурные техники и способы мышления и деятельности. В качестве метапредметного результата обучения следует назвать уровень развития базовых способностей учащихся: мышления, понимания, коммуникации, рефлексии, действия. Этот образовательный результат является универсальным и позволяет сопоставлять результаты обучения в любых образовательных системах.

Процесс обучения, ориентированный на метапредметные связи, является целостным, формирующим гармонично развивающуюся личность. Обучение происходит не только на уровне рациональной формы познания мира, но и на мировоззренческом и чувственно-эмоциональном аспектах. Так, ребенок вводится в систему аксиологических и онтологических координат, аккумулирует множественность равноправных ценностных систем. Данное направление становится квинтэссенцией в современном образовательном процессе. Метапредметные связи являются основополагающим ориентиром в преподавании литературы и мировой художественной культуры. Это дает возможность говорить с учащимися о смысле жизни, о нравственных и культурных ценностях, о философских категориях бытия не назидательно, а качественно, технологично. Метапредметная цель – расширение опыта творческой деятельности учащихся по отношению к образовательному стандарту по предмету, формирование мировоззренческих установок, ценностных, культурологических позиций.

На уроках литературы ученики получают навыки анализа и синтеза текстов разных уровней сложности, осуществляют поиск проблемы, переводя ее в плоскость общечеловеческого содержания. Так, подобные мыслительные операции способствуют формированию метапредметных связей и использованию их в любой образовательной деятельности. Именно уроки литературы занимают ключевую позицию в воспитании гармонически развитой личности, подобные качества ребенок может и должен применять и на других предметах, в рамках всей своей учебной деятельности. Неотъемлемым звеном этого направления являются уроки по мировой художественной культуре, потому что без обращения к культурному наследию, без осознания его уникальности, умения видеть истину невозможно сформировать у ребенка целостной картины мира. К сожалению, в средней общеобразовательной школе предмет мировая художественная культура преподается лишь в старших классах, поэтому учитель литературы уже в среднем звене вправе обращать детей к проектно-исследовательской деятельности. Это прекрасная возможность для формирования метапредметных связей.

Под влиянием изучения литературы учащиеся переосмысливают знания, получаемые на других предметах. И наоборот, знание литературы и культуры влияет на восприятие других предметов; навыки и умения, полученные при обучении отдельным предметам, превращаются в прочные образовательные навыки и умения. Создаются устойчивые связи, позволяющие детям самостоятельно решать жизненные проблемы.

В качестве примера приведу фрагмент выступления ученицы на «XV и XVI краеведческих чтениях», ориентированного на метапредметные связи.

Предметна тема: «Кушать подано! Или за одним столом с любимыми литературными героями» и «А что у вас сегодня на обед? Или на кухне у любимых классиков».

Метапредметная тема: «Культурное наследие».

Цели:

Предметная: развитие навыков анализа литературного произведения и библиографических источников .

Методологическая: развитие мышления учащихся через установление причинно-следственных связей, формирование целостного видения мира.

Метапредметная: формирование ценностного отношения к культурному наследию прошлого, умения проецировать свою будущую деятельность во благо жизни.

«Актуальность выбранной темы обусловлена тем, что современный человек имеет весьма туманное представление о том, что такое русская кухня, а читая литературные произведения и встречая в них названия блюд, редко желает познакомиться поближе с традициями исконно русской кухни.

Многие авторы литературы XIX -XX веков подарили нам шедевры русской кулинарии: сколько вкусных блюд можно приготовить, заглянув в любимые произведения, изучив биографии писателей, записки их современников. Одна из существенных составляющих писательского мастерства - умение правдоподобно, ярко и выразительно описывать всякие съедобные вещи. Подчас такие детали играют важную роль в общем впечатлении от книги. А случилось ли с вами такое? Читая какую-либо книгу и наткнувшись на описание процесса готовки или поглощения героями особо вкусного блюда, вам остро захотелось повторить кулинарный эксперимент?

Целью нашего исследования является анализ использования темы кулинарии в литературных произведениях XIX-XX веков, выявление взаимосвязи литературы и кулинарии. Для достижения цели были поставлены следующие задачи:

1. Изучить кулинарные пристрастия писателей XIX-XX веков, в частности, писателей, побывавших на Дону и донских писателей (изучить биографии русских классиков, воспоминания их современников, прочитать и

проанализировать произведения любимых авторов, где присутствуют описания блюд русской кухни и научиться готовить блюда).

2. Проследить историю русской кухни, найти современные аналоги старинным рецептам.

3. Определить, чем питались наши предки, жившие в XIX -XX веках, и изучить гастрономические пристрастия современного человека.

4. Узнать, знакомы ли учащиеся с блюдами из литературных произведений.

Объект исследования: учащиеся 10-11-х классов и учителя школы.

Предмет исследования: кулинарные пристрастия писателей XIX века. Исследование посвящено двум областям человеческой деятельности: русской литературе и русской кухне.

Методы исследования: изучение литературы, анкетирование.

Гипотеза: если я проведу исследование, то узнаю, что в век прогресса и всеобщей занятости сама жизнь подталкивает к тому, что мы забываем не только о традициях исконно русской кухни, но и о духовной пище. Принимая все кулинарные новшества, мы забываем о родной русской кухне, о том, что извлечено опытом, передано от отцов к детям.

Древнерусская кухня, развивавшаяся с IX-X вв. и достигшая наибольшего расцвета в XV-XVI вв. характеризуется общими чертами, во многом сохранившимися и доньше. В начале этого периода появился русский хлеб.

Большое место в меню занимали и разнообразные кашицы и каши. В это же время окончательно складываются все основные типы русских супов, при этом появляются неизвестные в средневековой Руси похмелки, солянки, рассольники.

На кулинарию XVII в. сильное влияние оказывает татарская кухня, что связано с историческими событиями. В этот период в русскую кухню попадают блюда из пресного теста (лапша, пельмени), а также изюм, урюк, смоква (инжир), лимоны и чай, ставшими на Руси традиционным.

Начиная с петровских времен, русская знать заимствует и вводит у себя западноевропейские кулинарные традиции. И лишь во второй половине XIX в. начинается восстановление русского национального меню, но с французскими коррективами.

К последней трети XIX в. русская кухня господствующих классов стала занимать наряду с французской кухней одно из ведущих мест в Европе. Главные черты русской кухни можно определить следующим образом: обилие яств, разнообразие закусочного стола, любовь к употреблению хлеба, блинов, пирогов, каш, своеобразие первых жидких холодных и горячих блюд, разнообразие рыбного и грибного стола, широкое применение солений из овощей и грибов, изобилие праздничного и сладкого стола с его

вареньями, печеньями, пряниками, куличами и т. д. (Обратите внимание на Приложение I).

С середины XIX и до середины XX века начинается серьезный разворот гастрономических интересов в сторону национальных традиций. Возникает совершенно уникальная трактирная кухня. В основе её - традиционная русская кулинария, здесь уже не стесняются ни каш, ни щей, ни расстегаев, ни кулебяк. Блюда готовятся в больших трактирных печах, которые не отличались от домашних русских печей.

Основное достоинство русской кухни - умение вбирать в себя и творчески дорабатывать, совершенствовать лучшие блюда всех народов, с которыми приходилось общаться русским людям на долгом историческом пути. Именно это сделало русскую кухню самой богатой кухней в мире.

Сколько вкуснейших блюд приготовили для нас такие мастера русской прозы, как Александр Сергеевич Пушкин, Михаил Александрович Шолохов, Антон Павлович Чехов и многие-многие другие «великие повара» русской литературы.

Русскую классику я читаю с завистью не к тем блюдам, которые ели наши предки, а потому, что люди эти были так полны жизни и восторга перед ее чудесами.

НО здесь описания еды не самоцель, не воспевание русской кухни. Блюда простые, разве что приготовлены с вдохновением, о котором сегодня мы почти забыли. Да и вся русская классика оставляет в этом смысле жизнерадостное впечатление. Герои литературных произведений то и дело садятся за стол, встают из-за стола, со вкусом выпивают, закусывают, звенят столовыми приборами, передают друг другу блюда с аппетитною начинкою.

Итак, еда Державина воспринимается глазами, еда Гоголя — душой, еда Гончарова - только желудком, а у Чехова — языком.

Каковы кулинарные пристрастия современной русской литературы? Они отсутствуют. Ибо и сами ее персонажи вызывают некоторое сомнение в их существовании. Вообще говорят, что по кулинарным пристрастиям данной литературы можно многое сказать о состоянии народа, которому она принадлежит.

И пора сожалеть не о том, что еды мало, а о том, что пропало любопытство, любознательность, желание приготовить самое простое блюдо вкусно, с душой.

Наука кулинария не стоит на месте, и мы пользуемся благами XXI века, беспощадно тыча пальцем в печи СВЧ, кухонные комбайны и оцениваем свежесть продуктов по дате, выбитой на упаковке. В наш век прогресса и всеобщей занятости сама жизнь подталкивает к тому, что всё чаще и чаще мы покупаем готовые блюда фабричного производства и всё реже готовим пищу из свежих продуктов. На мой взгляд, именно приготовление пищи вносит нотку порядка и покоя в повседневный хаос нашей современной жизни. Большинство людей едят для того, чтобы жить. Но можно есть, получая удовольствие от еды.

Мы забываем, как великолепна, проста и рациональна русская кухня. В наше время всё чаще и чаще на нашем столе возникают блюда иностранной кухни. Это неплохо, но мы забываем о родной русской кухне, то, к чему мы привыкли, с чем свыклись, что извлечено опытом, передано от отцов к детям и определяется местностью нашего бытия, климатом и образом жизни. Время течет неумолимо, меняя нравы, обычаи, традиции, и лишь одно остается неизменным – хлебосольство русского дома, несмотря на социальный слой. Хочется надеяться, что мы возродим русскую кухню, и любимыми блюдами станут не гамбургер и суши, а настоящий «пушкинский варенец» и ушное из телячьих щечек, студень из белых грибов, бараний бок с кашей, судак и красные блины...

Изучив историю русской кухни, проанализировав кулинарные пристрастия авторов литературы XIX -XX веков, я решила попробовать приготовить блюда русской кухни, названия которых мне повстречались в произведениях литературы. Меня заинтересовал вопрос: знакомы ли моим ровесникам и людям старшего поколения блюда русской кухни? Любят ли они русскую кухню или предпочитают фаст-фуд? Для этого я провела исследование, которое проводилось на базе МБОУ СШ № 7 города Волгодонска. В нем приняли участие 20 учащихся 10 класса, 20 учащихся 11 класса, а также 20 учителей школы.

Порядок исследования: разработка анкеты с названиями блюд, подготовка бланков для фиксации результатов, реализация исследования, количественный и качественный анализ данных, выводы по проведенному исследованию.

(Обратите внимание на Приложение II, III и IV, V).

Обобщив результаты можно сделать вывод, что большая часть респондентов к русской кухне относится равнодушно. Проблема заключается в том, что большинство опрошенных имеют весьма туманное представление о том, что такое русская кухня, а читая литературные произведения и встречая в них названия блюд, у детей не возникает желания познакомиться поближе с традициями исконно русской кухни.

Также следует отметить, что прослеживается определенная взаимосвязь между возрастом и знаниями и предпочтениями. Юные респонденты предпочитают блюда японской кухни, почти не знакомы с блюдами старинной русской кухни и мало читают; самые читающие - учителя, они же отдают свое предпочтение блюдам русской кухне.

Все это лишний раз говорит о глубокой внутренней пропасти, которая разделяет нас и наших великих предков. Гастрономическое искусство, как и театральное, мимолетно: оно оставляет следы лишь в нашей памяти. Не зря так прекрасны описания еды в классической литературе, в том числе и русской.

Данное исследование было попыткой совместить два моих давних увлечения — хорошую литературу и вкусную еду. Гипотеза, выдвинутая мной в начале исследования, подтвердилась: в век прогресса и всеобщей

занятости сама жизнь подталкивает к тому, что мы забываем не только о традициях исконно русской кухни, но и о духовной пище. Погоня за едой экзотической стала для современного человека еще одной забавой, способной отвлечь от ежедневных стрессов, вечно преследующих житейских проблем. Принимая эти кулинарные новшества, мы забываем о родной русской кухне, о том, что извлечено опытом, передано от отцов к детям и определяется местностью нашего бытия, климатом и образом жизни.

Традиции современной русской кухни складывались многими столетиями, на их формирование существенное влияние оказали как религия, так и различные исторические факторы, в связи с чем, она приобрела многонационально-региональный характер.

Изучив вопрос о взаимосвязи литературы и кулинарии, можно сделать вывод, что рецепты, а также описание самих трапез и традиций в кулинарной культуре, сноски, поясняющие состав и значение блюда, содержащиеся в произведениях художественной литературы, выступают не только материальными свидетелями культуры быта народов, различных социальных групп, но и раскрывают многообразие эстетических представлений людей о красоте окружающего их мира и об их вкусах.

По кулинарным пристрастиям в литературных произведениях можно многое сказать о состоянии народа, которому она принадлежит. Сколько вкуснейших блюд приготовили для нас мастера русской прозы, «великие повара» русской литературы. Сколько удовольствия можно получить не только от перечитывания известных с детства замечательных отрывков, но и обогатить свой кулинарный опыт, приготовив любимые блюда литературных героев.

Так что, перед тем как готовить ужин, не забудьте заглянуть на страницы художественной литературы, потому что кто, как ни талантливые мастера пера, создают национальные кулинарные мифы.»

Метапредметная технология способствует преодолению в сознании школьника все еще культивируемого наукой и образованием разрыва мира на отдельные предметные области. И именно на метапредметном уровне человек может приобщиться к мысли, что мир и человек при всей своей противоречивости и сложности един и целостен. Какими бы разными ни были люди (в том числе, разных народов и культур), но всех их объединяет одно желание – быть понятым. Умению мыслить, понимать и сообразно этому действовать и необходимо, и возможно учиться.