

ФАКТОРНЫЙ АНАЛИЗ ОТНОШЕНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ СРЕДНЕЙ ШКОЛЫ К КУРСУ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «КУХНИ НАРОДОВ МИРА»

Днепров С.А., Новикова М.А.

ФГАОУ ВО «Российский государственный профессионально-педагогический университет», Екатеринбург, e-mail: mail@rsvpu.ru

Статья посвящена поиску путей преодоления противоречий в сознании и поведении обучающихся, которые считают, что на своей кухне невозможно приготовить блюда различных народов мира, так как уверены, что в близлежащих магазинах нельзя приобрести доступные продукты, из которых можно приготовить необычные блюда; полагают, что имеющееся у них оборудование не позволит обеспечить технологию приготовления экзотических блюд, или убеждены в том, что для приготовления таких блюд требуется длительное профессиональное образование за рубежом. Усиливаются противоречия между возрастающей доступностью основных продуктов, составляющих пищевую базу для всех кухонь, и снижающейся мотивацией у обучающихся к знаниям о пище народов мира, которые позволяют им быть субъектами приготовления необычных блюд; это пока не дает возможности существенно разнообразить питание и устранить многочисленные противоречия в пищевом поведении населения России. Поэтому изучение питания народов мира должно стать ключевой дисциплиной дополнительного образования в средней школе. Из 70 часов учебного времени в школьной программе по дисциплине «Технология» всего лишь 20 часов отводится на приобщение обучающихся к кулинарии, хотя школьники с интересом занимаются ею. Приобретенные навыки очень помогают им в повседневной жизни, а некоторым дают ориентацию и в выборе будущей профессии. Однако учебного времени, отведенного на данную тему, недостаточно для подготовки к полноценному пищевому самообслуживанию. Для того чтобы помочь учащимся овладеть навыками и способами приготовления здоровой пищи, расширить их знания о национальных традициях народов нашей страны и стран мира, а также познакомить с традиционной русской кухней, была разработана дисциплина, получившая название «Кухни народов мира». Она рассчитана на 70 часов учебного времени и предполагает сочетание как теоретических, так и практических знаний. Практическим занятиям в этой дисциплине отводится 70% учебного времени.

Ключевые слова: кухня народов мира, приготовление пищи, обучающиеся, дисциплина, дополнительное образование.

FACTOR ANALYSIS OF THE RATIO OF SECONDARY SCHOOL STUDENTS TO THE COURSE OF ADDITIONAL EDUCATION «CUISINES OF THE WORLD»

Dneprov S.A., Novikova M.A.

Federal STATE Autonomous educational institution «Russian state vocational pedagogical University», Ekaterinburg e-mail: mail@rsvpu.ru

The article is focused on searching the ways of overcoming the contradictions in conscious and behavior of students, who consider it impossible to cook various cuisine due to the absence of available goods in nearby shops suitable for international dishes cooking. What is more, it is supposed that the existing equipment is not relevant to cook exotic dishes according their own technology; moreover, it is believed, it is necessary to obtain long-term professional education abroad for such purpose. The contradictions are growing between the increasing availability of main products, which are the food base of all cuisines, and the decreasing motivation of students to fulfill the knowledge about the international specialties, that may help them to cook various dishes, nevertheless, still not able to vary nutrition significantly and get rid of multiple bridges of the eating behavior of the Russian population. That is why, the nutrition of peoples of the world should become the key discipline both of supplementary education and secondary one. According to the school program, only 20 hours of 70 of «Technology» discipline is dedicated to interaction with cooking, despite the fact, students are interested in it. The archived skills are very helpful in everyday life; moreover, for some students, they become the direction of their future profession. However, the teaching hours devoted to this topic is not sufficient for full food self-service preparation. In this investigation, the discipline «Cuisines of the World» is constructed in order to help students to get skills and ways of healthy food cooking, to broaden their knowledge about national traditions of our country and world countries and, in addition, to demonstrate the traditional Russian cuisine. The discipline is 70 hours; it supposes the integration of theory and practice. As for the practice, 70% of teaching hours is devoted to it.

Keywords: cuisine of the peoples of the world, cooking, students, discipline, additional education.

В современном быстро меняющемся мире люди часто испытывают дистресс (стресс, имеющий исключительно негативные последствия), в состоянии которого меняется восприятие окружающего мира, в том числе – вкусовые ощущения и пищевое поведение. Появляется усталость от однообразия привычных, традиционных и национальных блюд. Особенно это касается супов, каш и даже салатов. Поэтому не только у состоятельных людей, но и у людей с обычным достатком все большей популярностью пользуются гастрономические туры в зарубежные страны [1, с. 224], а в крупных городах широко распространены кафе и рестораны, которые предлагают непривычную экзотическую кухню [2]. Посетители этих ресторанов предпочитают эту кухню традиционной, потому что они не хотят питаться, «как дома».

Актуальность исследования обусловлена давно возникшими, а в настоящее время углубляющимися противоречиями в пищевом поведении населения. Во-первых, как в России, так и во всем мире стремительно снижается доля самостоятельно приготовленной пищи и соответственно увеличивается доля фастфуда и полуфабрикатов, которые обладают специально созданным экзотическим вкусом и видом, броскими и привлекательными названиями, «мобильной» сервировкой и самое главное – доступностью в режиме стритфуда, т.е. уличной еды. Во-вторых, отказ от самостоятельно приготовленной пищи в свою очередь приводит к еще более серьезным противоречиям. Люди, отказавшиеся от самостоятельного приготовления пищи, склонны к переяданию, поскольку продавцы полуфабрикатов и уличной еды используют технологии, которые ускоряют приготовление и усиливают вкус и аппетитность вопреки питательности и полезности пищи [3 с. 526]. В-третьих, нередко используются пищевые добавки, отдаленное действие которых на организм человека еще не вполне исследовано, такие как усилитель вкуса глутамат натрия [4]. В-четвертых, продавцы фастфуда и стритфуда, стремясь максимально снизить свои издержки, нередко используют продукты с истекшим или истекающим сроком годности, что негативно сказывается на здоровье населения. В-пятых, цены на готовую еду часто необоснованно завышены – наряду с нормальной добавленной стоимостью в 20–30% нередко встречаются и никак не оправданные: например, на воздушную кукурузу, продаваемую в кинотеатрах, торговая наценка превышает 1000% [5].

Цель исследования: исследовать возможности создания и реализации на практике педагогических условий, способствующих обучению школьников самостоятельному приготовлению разнообразной пищи на домашней кухне.

В 2018–2019 учебном году нами была проведена опытно-поисковая работа, целью которой являлось исследование востребованности дисциплины «Кухни народов мира» современным школьниками. Мотивацией к изучению дисциплины «Кухни народов мира»

может быть приготовление экзотических блюд, так как развитие умений приготовления традиционных национальных блюд в современных условиях уже нельзя рассматривать как мотивацию для обретения бытовой пищевой независимости. Необходимо исследовать отношение обучающихся к дисциплине дополнительного образования «Кухни народов мира», чтобы повысить их заинтересованность к самостоятельному приготовлению пищи: изучение этого курса обусловит пищевую независимость человека, его правильное пищевое поведение и в конечном итоге обеспечит здоровье и долголетие. Введение и реализация на практике дисциплины «Кухни народов мира» полностью отвечают интересам формирующейся личности обучающихся, так как активно развивают мотивацию к исследовательской деятельности и творчеству обучающихся VIII класса и позитивно влияют на результат обучения по дисциплинам: «Биология», «География», «История» и даже «Русский язык» и «Литература».

Материал и методы исследования. Для проверки данного предположения нами была разработана анкета, которая была названа «Выявление необходимости создания дисциплины дополнительного образования “Кухни народов мира”», которая была предложена учащимся и педагогам МБОУ «Шалинская СОШ № 90» поселка Шаля Свердловской области. Общее количество учащихся и педагогов, принявших участие в исследовании, составило 163 человека. Среди них: обучающихся в 6–8-х классах – 123 человека и 40 педагогов.

Обучающиеся и педагоги ответили на 35 вопросов, которые включала в себя анкета, среди них были: «Пригодится ли Вам информация, полученная в объединении дополнительного образования «Кухни народов мира», во время путешествий в другие страны?»; «Помогут ли Вам знания, приобретенные в объединении дополнительного образования “Кухни народов мира”, на уроках географии и биологии?»; «Считаете ли Вы, что курс дополнительного образования “Кухни народов мира” может быть полезен для Вас?»; «Встречаете ли Вы в повседневной жизни блюда разных народов мира?» и другие.

После завершения опроса и помещения всех полученных данных в таблицу Excel был применен факторный анализ по методу «Principal components» с вращением «Varimax» в программе Statistica 6.0. По мнению К. Иберла, факторный анализ позволяет заглянуть за кулисы того, что непосредственно измеряется, и стремится определить истинные функциональные величины, лежащие в основе данного явления. Основная цель факторного анализа состоит в выявлении гипотетических величин или факторов большого числа экспериментальных данных [6, с. 14]. Очень важной задачей является интерпретация выявленных факторов. Как отмечал А.Д. Наследов, в каждом факторе прежде всего интерпретируются переменные с наибольшей факторной нагрузкой. При этом обязательно

учитывается знак факторной нагрузки переменной. Если знак отрицательный, то это отмечается как противоположный полюс переменной со знаком «плюс» [7, с. 253]. Иными словами, отрицательный знак в факторной нагрузке переменной не обозначает, что данная переменная является негативной характеристикой исследуемого явления, а обозначает лишь, что данная переменная находится в обратно пропорциональной связи с общей нагрузкой фактора и выступает противоположным полюсом в континууме фактора. Каждому фактору присваивается наименование, обобщающее по смыслу включенные в него переменные [7, с. 271].

Результаты исследования и их обсуждение. В результате применения факторного анализа по методу главных компонент, метода вращения Варимакс с нормализацией Кайзера (мера адекватности выборки Кайзера–Майера–Олкина (КМО) была получена 9-факторная структура отношений учащихся к курсу дополнительного образования «Кухни народов мира». Каждому фактору было присвоено наименование, обобщающее по смыслу все включенные в него переменные. Общий процент дисперсии факторной структуры составил 48%.

Первый фактор получил название: «Отношение обучающихся к дисциплине «Кухни народов мира». Самый большой факторный «вес» (0,981) имеют ответы на вопросы, связанные с удовлетворением образовательной потребности в получении необходимых знаний о кулинарных традициях в процессе изучения дисциплины «Кухни народов мира». 40,49% опрошенных считают, что знания по дисциплине «Кухни народов мира» пригодятся им во время путешествий, и 41,1% обучающихся уверены, что курс дополнительного образования «Кухни народов мира» может быть полезен для них. Эти представления ярко отражают традиционное мнение о кухнях народов мира как о чем-то экзотическом и недостижимом, находящемся за рубежами России. Во время обучения таких учащихся надо убедить в том, что самые экзотические блюда можно приготовить на своей кухне из доступных продуктов. Это значительно разнообразит питание и сделает его здоровым [8]. Поэтому 40,5% обучающихся признают, что знания и умения, приобретенные в процессе изучения дисциплины «Кухни народов мира», помогут им на уроках географии, истории и биологии, также они пригодятся и после окончания школы.

Дисциплина «Кухни народов мира» воспитывает в детях толерантность, так как они готовы не только попробовать, но и приготовить блюда разных народов. Об этом свидетельствует переменная величина «Посещая объединение дополнительного образования “Кухни народов мира”, Вы считаете, что получите необходимые знания о традициях других народов?» с факторным «весом» 0,926. Так считают 46% опрошенных.

Для выявления отношения к дисциплине «Кухни народов мира» в целом все переменные величины первого фактора весьма ценны, так как позволяют выяснить представления обучающихся об их перспективном отношении к питанию народов мира, что очень редко удается в процессе общения.

Второй фактор получил наименование «Отношение к дисциплине “Кухни народов мира”». Наибольший факторный «вес» в этом факторе имеет переменная «Посещаете ли Вы сейчас какие-нибудь секции, кружки, объединения дополнительного образования?» (0,939). Положительно на этот вопрос ответили 57% опрошенных. Большая часть школьников посещают кружки, секции, а также с интересом приходят в объединения дополнительного образования.

В современных общеобразовательных школах только еще начинает вводиться профессиональное дополнительное образование. Поэтому переменные величины, находящиеся на втором и третьем местах по факторному «весу»: «Устраивает ли Вас информационное обеспечение и достаточно ли Вам информации, предоставляемой о дополнительном образовании?» (0,918), «С большим ли интересом Вы идете заниматься в объединение дополнительного образования?» (0,916), свидетельствуют о значительном интересе обучающихся к дополнительному образованию. Четвертая переменная величина по факторному «весу» (0,901) «Удовлетворены ли Вы режимом работы секции, кружка, объединений дополнительного образования?» показала, что режим работы объединений для обучающихся устанавливается в соответствии с расписанием уроков и поэтому устраивает большинство из них. В этот фактор попала и выбивающаяся из общего ряда переменная величина «Знаете ли Вы, что картофель в Россию завез Петр I?» с факторным «весом» $-0,51$. Как оказалось, об этом знают всего лишь 52% учеников. Это говорит о том, что многие современные школьники 6–8-х классов не знают историю появления самых распространенных продуктов, которые еще не так давно относились к экзотическим, а теперь стали одними из самых распространенных.

Переменная величина «Знаете ли Вы, что все кухни народов мира можно разделить на несколько крупных групп и объединить по некоторым общим признакам?» получила скромный факторный «вес» $-0,402$. Утвердительно на этот вопрос ответили 47% опрошенных. У большинства обучающихся пока еще слишком мало знаний для того, чтобы как-то классифицировать различные кухни мира.

Седьмая переменная величина «Готовили ли Вы за последнюю неделю?» $-0,361$. Ее выбрали 61% опрошенных. Даже в рабочем поселке Шаля Свердловской области обучающиеся 13–16 лет стали все меньше и меньше самостоятельно готовить пищу дома,

предпочитая пищу, приготовленную родителями или на предприятиях общественного питания.

Третий фактор был назван «Знакомство с кухнями народов мира». В современном мире за кулинарной экзотикой необязательно ехать в другие страны. Оригинальные блюда, непривычные для большинства россиян и даже пугающие своей необычностью, доступны в местах общественного питания, но мало кто знает, что их можно приготовить дома из стандартного набора продуктов, привычных для россиян. Поэтому у факторной переменной «Пробовали ли Вы блюда других народов мира?» в факторе «Знакомство с кухнями народов мира» самый большой факторный «вес» – 0,902. Положительно на этот вопрос ответили 72% респондентов. У большинства из них есть некоторые знания и представления об этих блюдах, но почти не известны история и география распространения продуктов питания. Переменная «Можно ли приготовить некоторые пикантные блюда разных стран у себя на кухне?» с факторным «весом» 0,875 показывает, что 57% опрошенных знакомы с рецептами экзотических блюд. Следующая переменная «Встречаете ли Вы в повседневной жизни блюда разных народов мира?» получила факторный «вес» 0,78. Выяснилось, что 77% обучающихся хотя бы один раз встречались в будничной жизни с непривычной для нас пищей.

Четвертая переменная «Знаете ли Вы, что в большинстве мусульманских стран отдают предпочтение баранине?» (0,563) говорит о том, что 63% опрошенных имеют представление о кухне исламских стран. Пятая факторная величина «Возрастет ли уважение к Вам со стороны Ваших знакомых, если Вы будете уметь готовить блюда разных стран?» с факторным «весом» 0,524 свидетельствует о том, что лишь чуть более трети школьников (36%) считают приготовление пищи полезным занятием. Многие не согласны с тем, что если они научатся готовить, то уважение со стороны окружающих к ним возрастет.

Переменная «Умеете ли Вы готовить блюда других народов мира?» получила факторный «вес» 0,465, это свидетельствует о том, что 30% респондентов пробовали готовить или видели, как готовят блюда других народов мира. В этот фактор снова попала переменная величина «Знаете ли Вы, что картофель в Россию завез Петр I?» с факторным «весом» –0,51.

Восьмая переменная «Знаете ли Вы, что шурпа – это густой и жирный суп?» (0,347) показывает, что всего лишь 12% опрошенных знакомы с конкретными экзотическими блюдами. Переменная «Знаете ли Вы, что все кухни народов мира можно разделить на несколько крупных групп и объединить по некоторым общим признакам?» с «весом» 0,338 свидетельствует о том, что 47% школьников догадываются о том, что можно разделить все кухни мира на некоторые группы. В этот фактор вновь попала переменная величина «Готовили ли Вы за последнюю неделю?» –0,361, показывающая нам, что подростки все

реже и реже готовят сами. Одиннадцатая переменная «Сервировали ли Вы стол за последний месяц?» получила самый наименьший факторный «вес» – 0,316. Это говорит о том, что самостоятельная сервировка стола сейчас уходит в прошлое. В нашу повседневную жизнь активно вторгаются предприятия общественного питания. Люди предпочитают сервировать стол только на значительные семейные праздники, но и их стало модно проводить в кафе и ресторанах, где работники приготовят блюда, оформят сервировку стола и после окончания мероприятия уберут грязную посуду. Это экономит время, но делает нас более ленивыми. У людей пропадает желание учиться создавать приятную атмосферу в доме с помощью сервированного стола в будни, но проведение торжественных мероприятий вне дома экономит время современных людей. Поэтому лишь 7% опрошенных сервируют стол в повседневных условиях, а в последний месяц также 7% опрошенных сервировали стол дома.

Фактор 4 «Различия кухонь народов мира». В настоящее время на российском телевидении значительное место отводится демонстрации питания в разных странах. У людей формируются знания об особенностях национальных кухонь, также появляется желание попробовать эти блюда, но не у всех есть возможность посещать кафе и рестораны, где готовятся эти необычные яства. Мало кто знает, что все эти блюда приготовлены из доступных для нашей среды продуктов и что все это можно приготовить на своей кухне [9].

Наибольший «вес» в факторе «Различия кухонь народов мира» получила переменная «Согласны ли Вы, что южная кухня – это острота, аромат, колорит по сравнению с более простой и более сдержанной кухней Севера?» (0,783). 14% опрошенных согласны с тем, что южная кухня значительно отличается от других.

Вторая переменная «Знаете ли Вы, что для приготовления фейжоада – блюда южно-американской кухни – необходимы фасоль с различными видами мяса, мука маниоки и специи?» с факторным «весом» –0,592 показала, что менее 1% опрошенных знакомы с рецептами приготовления экзотических блюд, которые очень редко встречаются в нашей стране. В четвертый фактор вновь вошла переменная «Знаете ли Вы, что шурпа – это густой и жирный суп?» (0,347), показывающая, что 12% опрошенных употребляли в пищу или занимались приготовлением блюд разных народов. Четвертая факторная переменная «Можете ли Вы найти отличие пшеничной муки от муки маниоки?» (0,453) свидетельствует о том, что всего лишь 6% респондентов имеют представление о существовании различных видов муки.

Фактор 5 «Особенности национальных кухонь народов мира». В этом факторе наибольший «вес» у переменной «Американская кухня – это кухня иммигрантов?» – 0,587. 9% опрошенных ответили на этот вопрос положительно. Видимо, какие-то знания об американской кухне они получили во время просмотров голливудских фильмов, в которых

часто встречаются иммигранты, которые готовят любимые блюда. В этот фактор вновь вошла переменная «Умеете ли Вы оформить правильную сервировку стола для отдельной кухни мира?», с факторным весом 0,524 она показала нам, что никто из опрошенных не умеет правильно сервировать стол. Сервировка стола имеет богатую историю: в каждую эпоху были свои правила оформления стола, которые менялись с течением времени [10, с. 325].

Третья факторная переменная «Умеете ли Вы готовить блюда других народов мира?» с весом 0,515 свидетельствует о том, что 30% опрошенных хотя бы один раз готовили блюда других народов на своей кухне из доступных продуктов. Переменная величина «Можете ли вы определить, к какой кухне мира относится блюдо ризотто с морепродуктами?» получила факторный «вес» 0,499. 9% опрошенных смогли определить, к какой кухне мира относится блюдо ризотто с морепродуктами. В пятый фактор вновь вошла факторная переменная «Сервировали ли Вы стол за последний месяц?» (0,472).

Шестая переменная в этом факторе «Согласны ли Вы, что в Китае и Японии предпочитают рыбу и морепродукты?» с «весом» $-0,377$ показывает, что 20% школьников согласны с этим утверждением. Китай и Япония расположены на берегах Тихого океана, люди в этих странах питаются пищей, добытой из моря.

Фактор 6 – «Соотношение русской кухни с кухнями народов мира». В этом факторе наибольший факторный «вес» получила переменная «Часто ли Вы сами готовите и употребляете блюда других народов мира?» – 0,724. Все опрошенные школьники ответили, что очень редко пробуют экзотическую пищу, так как привыкли к традиционной еде. Многие считают, что у них мало навыка для приготовления блюд или просто нет времени, а также нет возможности посещать места общественного питания, специализирующиеся на приготовлении блюд разных стран мира.

В шестой фактор вновь попала вторая переменная «Готовили ли Вы за последнюю неделю» с факторным «весом» 0,525, которая указывает на то что, только 61% опрошенных хотя бы один раз готовили пищу в течение недели. Многие молодые люди в современном мире считают, что если ты проводишь время за приготовлением пищи, то тебе попросту нечем заняться. Зачем тратить время, если можно посетить предприятия общественного питания?

Третья переменная «Знаете ли Вы, что все кухни можно разделить на несколько крупных групп и объединить по некоторым общим признакам?» с факторным «весом» 0,365 (47% опрошенных); четвертая: «Знаете ли Вы, что в большинстве мусульманских стран отдают предпочтение баранине?» с «весом» 0,315 (62% опрошенных) и пятая переменная «Можете ли Вы найти отличие пшеничной муки от муки маниоки?» с весом 0,312 (5%

опрошенных) вновь попали в этот фактор. Повторное присутствие свидетельствует, что обучающиеся и педагоги хорошо знают, что разные нации и народы отличаются друг от друга не только по внешним признакам, языку, культуре и быту, но по пищевым пристрастиям.

В факторе 7 «Знакомство с экзотическими блюдами народов мира» наибольший «вес» (0,820) получила переменная «Можно ли купить в ближайшем от Вас магазине рисовую бумагу в листах, необходимую для приготовления спринг-роллов с курицей из вьетнамской кухни?». 10% опрошенных уверены, что в магазинах, расположенных на территории населенного пункта, можно купить продукты, необходимые для приготовления экзотической пищи.

Вторая переменная «Знаете ли Вы, что такое мамо в китайской кухне?» с факторным «весом» 0,589 показывает, что 1% опрошенных знакомы с кулинарной культурой Китая. В седьмой фактор вновь вошла переменная: «Можете ли Вы определить, к какой кухне мира относится блюдо ризотто с морепродуктами?» (0,377). Присутствие в этом факторе говорит о том, что 9% школьников интересуются происхождением нетрадиционной для России пищи.

Знакомство с культурой чужой страны нельзя считать полным без приобщения к местной кухне. Люди увлекаются гастрономическим туризмом, и многие из них считают, что вкусовые впечатления являются главной эмоциональной составляющей любой поездки. Обучающиеся, еще не имея возможности путешествовать, могут познакомиться со способами приготовления национальных блюд в домашних условиях, изучить историю страны, особенности питания, выбрать несколько рецептов из доступных продуктов и все приготовить на своей обычной кухне.

Фактор 8 получил название «Чувство собственного достоинства на основе знакомства с кухнями разных народов мира». В восьмом факторе переменная «Посещали ли Вы другие страны?» получила наибольший факторный «вес» – 0,729. Оказалось, что из общего числа опрошенных школьников только 9% посещали зарубежные страны. Опрос проводился в рабочем поселке, который расположен довольно далеко от областного центра Свердловской области. Вторая переменная «Умеете ли Вы оформить правильную сервировку стола для отдельной кухни мира?» с «весом» 0,572 показывает нам, что обучающиеся не знают правил сервировки стола. Из-за того, что в поселке нет мест общественного питания, где осуществляется сервировка стола, многие стремятся повысить свои знания правильной сервировки с помощью Интернета и телевизионных передач. В этот фактор вновь вошли переменная «Можете ли Вы найти отличие пшеничной муки от муки маниоки?» с факторным «весом» 0,456 и четвертая переменная «Возрастет ли уважение к Вам Ваших знакомых, если Вы будете уметь готовить блюда разных стран?» с «весом» 0,350. Повторное

присутствие в этом факторе свидетельствует о том, что 36% опрошенных считают, что в процессе изучения дисциплины «Кухни народов мира» у них появятся базовые знания о правильной сервировке стола, культуре питания и умении приготовления блюд других народов мира.

В девятом факторе, который был назван «Передача рецептов приготовления блюд», наибольший «вес» оказался у переменной «Делились ли Вы своими знаниями русской кухни?» – 0,777. Оказалось, что никто из опрошенных учеников никогда не делился рецептами традиционно русских блюд. Из-за распространения стандартизованного общественного питания мы забываем об особенностях русской пищи, а ведь она очень многогранна и разнообразна, так как складывалась на протяжении многих веков, обогащаясь за счет заимствований из кулинарных традиций других народов. Все меньше наших знаний о кухне мы передаем из поколения в поколение. Русский народ стал забывать рецепты русских блюд. Интересно, что блюда и рецепты сильно разнятся в зависимости от конкретного региона, например кухня русского Севера очень отличается от кухни Поволжья, а сибирская – от московской [11 с. 256]. Традиционно на Руси пища готовилась в печи, где выдерживался особый температурный режим. Поэтому в русской кухне распространены такие способы обработки продуктов, как запекание, тушение, томление и выпаривание. В настоящее время мы больше изучаем кухню других народов, чем свою.

Переменная величина «Согласны ли Вы, что в Китае и Японии предпочитают рыбу и морепродукты?» с факторным «весом» 0,489 показывает, что 20% опрошенных знакомы с тем, что развитое рыболовство в данных странах стало основополагающим фактором в местной кухне. Неудивительно, что Япония является лидером по продолжительности жизни в мире, а Китай стремительно приближается к лидерству, так как морепродукты содержат в себе весь комплекс витаминов группы В, который активно влияет на увеличение продолжительности жизни [12].

Выводы

1. Проведенное исследование показало, что искусство приготовления пищи – древнейшая область человеческой деятельности, поэтому дисциплина «Кухни народов мира» необходима для всех без исключения обучающихся.

2. Кулинария всегда молодое искусство. Появляются новые технологии приготовления пищи, новые продукты, идет взаимообогащение национальных культур. Можно внести свой вклад в развитие этого вечного искусства.

3. Чтобы начать интересные эксперименты и разбудить фантазию, нужна база знаний и навыков. Также необходимы основные навыки кулинарной обработки продуктов питания и приготовления блюд.

4. Изучение дисциплины «Кухни народов мира» развивает мотивацию к исследовательской деятельности и творчеству учащихся и позитивно повлияет на результат обучения, это поможет учащимся по окончании курса поступить в колледж на профессию «Повар».

Список литературы

1. Марина Миронова. Еда без границ. Правила вкусных путешествий. М.: Альпина Паблишер, 2016. 224 с.
2. 5 бюджетных блюд. [Электронный ресурс]. URL: <https://novate.ru/blogs/020619/50511> (дата обращения: 25.10.2019).
3. Медведев Ж. Питание и долголетие. М.: Время, 2011. 526 с.
4. Белков С., Лошманов Р. Что такое глутамат натрия? [Электронный ресурс]. URL: <https://eda.ru/media/vopros/что-такое-glutamat-natriya> (дата обращения: 25.10.2019).
5. Реальная цена популярных товаров. [Электронный ресурс]. URL: <https://www.adme.ru/tvorchestvo-dizajn/my-uznali-realnuyu-cenu-12-populyarnyh-tovarov-i-posle-etogo-vam-rashochetsya-ih-pokupat-1710465> (дата обращения: 25.10.2019).
6. Иберла К. Факторный анализ / пер. с нем. В.М. Ивановой; предисл. А.М. Дуброва. М.: Статистика, 1980. 398 с.
7. Наследов А.Д. Математические методы психологического исследования. Анализ и интерпретация данных: учеб.пособие. СПб.: Речь, 2004. 392 с.
8. Рекомендации по рациональным нормам потребления пищевых продуктов, отвечающим современным требованиям здорового питания. [Электронный ресурс]. URL: http://img.rg.ru/pril/42/73/53/5313_11.gif (дата обращения: 25.10.2019).
9. 30 главных национальных блюд разных стран мира. [Электронный ресурс]. URL: <https://fishki.net/2320120-30-glavnyh-nacionalnyh-bljud-raznyh-stran-mira.html> (дата обращения: 25.10.2019).
10. Похлёбкин В.В. Сервировка // Кулинарный словарь. М.: Эксмо, 2015. 456 с.
11. Ковалев В.М., Могильный Н.П. Русская кухня: традиции и обычаи. М.: Советская Россия, 1990. 256 с.
12. Семенов И. Рыбные страсти: вся польза морепродуктов. [Электронный ресурс]. URL: <http://zdorovie.com/nutrition/food/ry-bny-e-strasti-vsya-pol-za-moreproduktov/15439> (дата обращения: 25.10.2019).