

УДК 372.864

Н. А. Гаруля¹, З. В. Лукашеня²

¹Кандидат педагогических наук, доцент, доцент кафедры технологического образования, УО «Мозырский государственный педагогический университет им. И. П. Шамякина», г. Мозырь, Республика Беларусь

²Кандидат педагогических наук, доцент, доцент кафедры технологического образования, УО «Мозырский государственный педагогический университет им. И. П. Шамякина», г. Мозырь, Республика Беларусь

ЭТНОКУЛЬТУРНЫЙ КОНТЕНТ СОДЕРЖАНИЯ В ОБУЧЕНИИ УЧАЩИХСЯ ОСНОВАМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

В статье рассматривается этнокультурный контент в процессе обучения учащихся основам приготовления пищи в учреждениях общего среднего образования Республики Беларусь. На основе контент-анализа учебной программы по учебному предмету «Трудовое обучение. Обслуживающий труд» для V–IX классов выявлены возможности интеграции этнокультурного компонента в технологическое образование учащихся. Показано значение национальной кулинарной культуры для формирования этнической идентичности, воспитания уважения к традициям белорусского народа и развития функциональной грамотности учащихся. Предложены меры по компенсации выявленных по ходу осуществления контент-анализа недочётов через потенциал этнокультурного компонента анализируемой программы.

Ключевые слова: этнокультурное образование, этнокультурный контент содержания, обучение приготовлению пищи, белорусская национальная кухня, технологическое образование, контент-анализ.

Введение

Современное образование Республики Беларусь ориентировано на формирование личности, укорененной в духовных и культурных традициях своего народа, способной к межкультурному диалогу и сохранению национальной идентичности. Важнейшую роль в этом процессе, по нашему мнению, играет этнокультурное образование.

Приоритетность задач общего среднего образования по приобщению учащихся к духовным ценностям и культурно-историческому наследию белорусского народа закреплена на государственном уровне [1; 2]. В данных документах идеи этнокультурного воспитания предполагают уважение к национальной культуре и к обычаям других этнических групп, благодаря приобщению к мировым (общечеловеческим) ценностям в условиях расширения межкультурного взаимодействия.

Этнокультурное образование представляет собой целенаправленный процесс, который ориентирован на развитие личности как представителя своего этноса и гражданина многонационального государства. Это образование, направленное на сохранение этнокультурной идентичности личности путем приобщения к родному языку и культуре с одновременным освоением ценностей мировой культуры [3, с. 22].

Согласно мнению исследователей, основными задачами этнокультурного образования являются:

- формирование чувства национального достоинства, культуры межнационального общения;
- развитие личностных качеств учащихся средствами этнокультурного образования как фактора интеллектуального роста детей и молодежи;
- развитие у учащихся культурно-исторической памяти, особых качеств мышления в процессе системного, комплексного освоения народного искусства;
- формирование ценностного отношения к семье, природе, народному художественному творчеству, национальному наследию [4, с. 35].

Особое значение в системе этнокультурного воспитания имеет приобщение учащихся к традиционной национальной кухне как важнейшему элементу материальной и духовной культуры народа. Пищевые традиции являются важными элементами культуры, поскольку они отражают идентичность народа через способы приготовления пищи, выбор продуктов, ритуалы и символическое значение еды. Они способны сохраняться в современном унифицированном мире и транслировать

этническую уникальность народов. Национальная кухня является одним из важных способов воплощения и трансляции культуры, а пища – элементом этнической идентичности.

Анализу проблем этнокультурного содержания в образовательной сфере посвящены исследования Д. А. Любек, А. Л. Малеева, Е. В. Малеевой, В. А. Рудакова, С. Х. Хакназарова, в которых отражены в основном его региональные особенности. В аспекте этнокультурного контента содержания технологического образования школьников только в исследовании В. А. Рудакова есть опосредованное указание на него в рамках внеучебной работы [5, с. 6]. Актуальность нашего исследования обусловлена необходимостью научного осмысления возможностей этнокультурного контента в технологическом образовании учащихся и в, частности, его эффективной реализации в процессе их обучения основам приготовления пищи.

Целью исследования является выявление доли этнокультурного контента в официально представленном содержании процесса обучения учащихся основам приготовления пищи.

Методы и методология исследования

В Республике Беларусь обучение основам приготовления пищи осуществляется в рамках учебного предмета «Трудовое обучение. Обслуживающий труд» для V–IX классов учреждений образования, реализующих образовательные программы общего среднего образования. Учебная программа, утвержденная постановлением Министерства образования Республики Беларусь от 29.07.2025 № 135, предусматривает изучение содержательной линии «Основы приготовления пищи» во всех классах второй ступени общего среднего образования [6]. Для достижения поставленной цели исследования мы использовали метод контент-анализа, который представляет собой систематическое, объективное и количественное изучение содержания раздела программы «Основы приготовления пищи» с целью выявления и количественной оценки представленности в нём этнокультурного контента белорусской национальной кухни.

Согласно методологии реализации контент-анализа [7; 8], нами были выделены следующие единицы анализа:

- 1) единица контекста – тема урока в рамках раздела «Основы приготовления пищи»;
- 2) единица счёта – количество часов, отведённых на изучение тем с этнокультурным содержанием;
- 3) смысловая единица – упоминания белорусской национальной кухни, традиционных блюд, обрядов, застольного этикета.

Для выявления этнокультурного контента использовались следующие категории.

Прямые упоминания белорусской национальной кухни (категория 1): темы, в названии которых присутствуют слова «белорусская национальная кухня», «традиционные блюда»; темы, содержание которых посвящено особенностям белорусской кухни.

Упоминания традиционных продуктов (категория 2): указания на традиционные белорусские продукты питания (картофель, ржаной хлеб, гречка, молоко, сало и др.); упоминания способов заготовки, характерных для белорусской традиции (квашение, соление, мочение).

Традиционные технологии приготовления (категория 3): описания способов обработки продуктов, характерных для белорусской кухни; упоминания традиционной посуды и оборудования.

Обрядово-праздничный контекст (категория 4): связь блюд с календарными праздниками (Рождество, Масленица, Пасха, Купалье, Дожинки); связь блюд с семейными обрядами (свадьба, крестины, поминки).

Застольный этикет (категория 5): упоминания традиций белорусского гостеприимства; правила сервировки стола в национальном стиле; белорусские традиции приёма пищи.

Степень представленности конкретной категории этнокультурного контента в содержании раздела «Основы приготовления пищи» учебной программы будет считаться:

- очень высокой – при условии наличия прямых указаний на неё в каждом классе;
- высокой – при наличии только прямых указаний также в каждом классе;
- средней – при условии наличия указаний и упоминаний, но не в каждом классе;
- если представленность категории реализуется только через косвенные упоминания, то она считается низкой.

Результаты исследования и их обсуждение

Белорусская национальная кухня имеет многовековую историю и складывалась на протяжении веков на основе своей самобытной сельской кулинарии и под влиянием своих ближайших соседей – русских, украинцев, литовцев, латышей, поляков. Кулинарные традиции белорусов – это простота

народных рецептов и утонченность блюд для аристократов, разнообразное использование местных продуктов и необычные способы их приготовления [9, с. 63].

Целью изучения предмета «Трудовое обучение. Обслуживающий труд» является формирование основ компетентности учащихся в различных сферах трудовой, хозяйственно-бытовой деятельности, способствующей социализации личности в современных социально-экономических условиях. В задачи обучения включены: формирование знаний, умений и навыков по приготовлению пищи; воспитание культуры труда, эстетического вкуса, культуры поведения и общения; развитие познавательных интересов и самостоятельности, творческих способностей; формирование готовности учащихся к профессиональному самоопределению [6].

Осуществленный нами анализ учебной программы показывает, что в каждом классе предусмотрено изучение темы «Белорусская национальная кухня». Данный факт констатирует, что этнокультурный компонент органично интегрирован в содержание раздела «Основы приготовления пищи» на всех этапах обучения. Результаты данного этапа контент-анализа представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Представленность этнокультурного контента в содержании раздела «Основы приготовления пищи» (по классам)

Класс	Всего часов раздела	Часов с этнокультурным содержанием	Доля этнокультурного контента (%)	Темы с этнокультурным контентом
V класс	7	2	28,6 %	Белорусская национальная кухня. Традиционные блюда к завтраку
VI класс	14	3	21,4 %	Белорусская национальная кухня. Традиционные блюда к ужину
VII класс	14	3	21,4 %	Белорусская национальная кухня. Традиционные блюда к обеду
VIII класс	7	2	28,6 %	Белорусская национальная кухня. Блюда к празднику (календарного цикла)
IX класс	7	2	28,6 %	Белорусская национальная кухня. Блюда к семейным обрядам
ИТОГО	49	12	24,5 %	

Считаем целесообразным рассмотреть детальный анализ представленности этнокультурного контента в содержании раздела «Основы приготовления пищи» по классам.

В V классе этнокультурный контент выявлен в составе темы «Белорусская национальная кухня» (2 часа) по следующим категориям.

Прямые упоминания (1). В формулировке темы «Белорусская национальная кухня. Общие сведения об особенностях приготовления блюд белорусской национальной кухни к завтраку»; в названии практической работы «Приготовление блюд белорусской национальной кухни»; в требованиях к результатам: «имеют представление об особенностях приготовления блюд белорусской национальной кухни».

Традиционные продукты (2). Упоминания в контексте других тем: «Бутерброды» – указание на ржаной хлеб, традиционный для Беларуси; «Блюда из яиц» – яичница по-белорусски; «Горячие напитки» – традиционный травяной чай.

Традиционные технологии (3). Упоминание посуды: «глиняные горшки, деревянные ложки»; традиционные способы сервировки стола к завтраку.

Интегрированный этнокультурный контент в содержании раздела учебной программы для V класса выявлен в темах, не имеющих прямого указания на белорусскую кухню. В них присутствуют элементы этнокультурного содержания через примеры традиционных продуктов и блюд.

Соответственно, аналогично по VI классу: *прямые упоминания* (1) выявлены в формулировке темы и практической работы; *традиционные продукты* (2) – упоминание традиционных белорусских молочных продуктов (сметана, творог, сыр клинковый, масло); указание на крупы, традиционно используемые в белорусской кухне, и блюда из них. *Традиционные технологии* (3) представлены

приготовлением гущи (традиционной каши) и использованием традиционной посуды (глиняная посуда). *Застольный этикет* (5) упоминается при раскрытии сервировки стола к ужину в правилах подачи блюд в белорусских традициях. Темы о молочных продуктах и крупах содержат косвенный (интегрированный) этнокультурный контент через упоминание традиционных белорусских продуктов и блюд.

В содержании анализируемого раздела программы для **VII класса** этнокультурный контент в категории «*Прямые упоминания*» (1) выявлен в формулировке темы «Белорусская национальная кухня. Общие сведения о способах и приемах приготовления традиционных белорусских блюд. Особенности приготовления блюд белорусской национальной кухни к обеду» и соответствующей ей формулировке практической работы. Категория «*Традиционные продукты*» (2) выявлена через упоминание традиционных белорусских овощей и способов их обработки; видов мяса, традиционно используемых в белорусской кухне. *Традиционные технологии* (3) представлены приготовлением традиционных мясных (мачанка, верещака, пяхыста) и овощных (капустняк, борщ, свекольник) блюд, а также использованием пряностей и специй, характерных для белорусской кухни. В наличии *обрядово-праздничный контекст* (4), выявленный косвенным упоминанием через «блюда к обеду» – центральный приём пищи в традиционной белорусской семье. *Застольный этикет* (5), как и в предыдущем классе, упоминается при раскрытии сервировки стола к обеду в правилах подачи блюд в белорусских традициях. В темах об овощах и мясе присутствует значительный косвенный этнокультурный контент через примеры традиционных блюд и технологий их обработки.

В программном содержании раздела по **VIII классу** этнокультурный контент выявлен по всем пяти основным категориям:

– *прямые упоминания* (1) – в формулировке темы «Белорусская национальная кухня. Особенности приготовления блюд белорусской национальной кухни, связанные с праздниками календарного цикла» и соответствующей ей формулировке практической работы: «Приготовление блюд белорусской национальной кухни к празднику»;

– *традиционные продукты* (2) – упоминание традиционных рыбных блюд белорусской кухни и традиции консервирования и заготовок («Консервы в домашнем питании»);

– *традиционные технологии* (3) – технология приготовления рыбных блюд (камп по-королевски, рыбные галки, уха); использование пряностей и специй в белорусской кухне; традиции консервирования (квашение, соленье);

– *обрядово-праздничный контекст* (4) выявлен через прямое указание: «Особенности приготовления блюд белорусской национальной кухни, связанные с праздниками календарного цикла» и характеристику обрядовых блюд к календарным праздникам (Рождество, Масленица, Пасха, Купалье, Дожинки);

– *застольный этикет* (5) – сведения о характерных особенностях сервировки стола при разных видах приема гостей к празднику.

Значительный интегрированный этнокультурный контент содержат темы о рыбе, консервах, пряностях.

Выявленный этнокультурный контент в содержании учебной программы по **IX классу** в категории «*Прямые упоминания*» (1) представлен формулировками темы («Белорусская национальная кухня. Общие сведения об особенностях технологии приготовления блюд белорусской национальной кухни, связанных с семейными обрядами») и практической работы («Приготовление блюд белорусской национальной кухни»). Категория «*Традиционные продукты*» (2): в теме «Виды теста и способы его приготовления» – мука, традиционная для белорусской выпечки; в теме «Сладкие блюда» – традиционные белорусские сладости. Категория «*Традиционные технологии*» (3) в содержании для этого класса выявлена в технологии приготовления традиционной выпечки (калачи, бабки, пироги, каравай) и сладких блюд (кисель из овсяной муки, компоты, мёд). Категория «*Обрядово-праздничный контекст*» (4) реализуется через прямое указание: «Особенности технологии приготовления блюд белорусской национальной кухни, связанные с семейными обрядами», обрядовые блюда к семейным праздникам (свадьба – каравай, обрядовые блюда; крестины – калачи; поминки – кутья; юбилей – праздничные блюда). *Застольный этикет* (категория 5) выявлен в правилах подачи обрядовых блюд и в застольном этикете на семейных торжествах. Интегрированный этнокультурный контент присутствует в темах о тесте и сладких блюдах через примеры традиционной выпечки и десертов.

Представленность категорий этнокультурного контента обобщенно визуализирована в таблице 2.

Таблица 2 – Степень представленности категорий этнокультурного контента в содержании раздела «Основы приготовления пищи» учебной программы

Категория	Степень представленности	Примеры
Категория 1 «Прямые упоминания белорусской национальной кухни»	Высокая (наличие в каждом классе)	Специальные темы в каждом классе
Категория 2 «Традиционные продукты»	Очень высокая (наличие прямых указаний и упоминаний в каждом классе)	Картофель, ржаной хлеб, гречка, молоко, сало, крупы
Категория 3 «Традиционные технологии»	Высокая (наличие в каждом классе)	Квашение, соление, тушение, выпечка в печи
Категория 4 «Обрядово-праздничный контекст»	Средняя (VIII–IX классы)	Календарные и семейные обряды
Категория 5 «Застольный этикет»	Средняя (VI–IX классы)	Правила сервировки, приём гостей

Как видно из вышеизложенного, этнокультурный контент представлен в содержании раздела «Основы приготовления пищи» учебной программы по учебному предмету «Трудовое обучение. Обслуживающий труд» систематически на протяжении всего курса обучения (V–IX классы). В каждом классе выделена отдельная тема, специально посвящённая белорусской национальной кухне. Наблюдается чёткая логика усложнения этнокультурного содержания; тематически структура этнокультурного контента организована по принципу «от простого к сложному»:

- V класс: знакомство с особенностями белорусской кухни, простые блюда к завтраку (начальный уровень сложности);
- VI класс: изучение традиционных блюд к ужину, застольный этикет (базовый уровень сложности);
- VII класс: освоение более сложных технологий – мясные, овощные блюда к обеду (средний уровень сложности);
- VIII класс: изучение обрядовой кулинарии, связанной с календарными праздниками (повышенный уровень сложности);
- IX класс: освоение сложных обрядовых блюд, связанных с семейными торжествами (высокий уровень сложности).

Этнокультурный контент представлен в 100 % практических работ по темам белорусской национальной кухни, в рамках которых предполагается: приготовление традиционных блюд, использование аутентичных рецептов, соблюдение традиционных технологий, оформление блюд в национальном стиле. Во всех классах требования к результатам включают: представления об особенностях белорусской национальной кухни, умения готовить традиционные белорусские блюда, понимание традиций, застольного этикета. Программа содержит указание: «на основании... региональных особенностей и традиций» [6], что создаёт возможность учёта местных кулинарных традиций разных регионов Беларуси. Этнокультурный контент интегрирован не только в специальные темы, но и в общее содержание раздела (примеры традиционных блюд используются при изучении блюд из различных видов продуктов). В старших классах (VIII–IX) введена обрядово-праздничная тематика, прослеживается связь кулинарии с календарными и семейными обрядами.

Осуществленный нами контент-анализ выявил также недочёты, устранение которых, по нашему мнению, позволит повысить уровень представленности этнокультурного контента в содержании образования учащихся основам приготовления пищи и поможет в более полной мере реализовать поставленные задачи. К таковым мы относим следующие:

- недостаточная детализация содержания: формулировки тем носят общий характер; рецепты и технологии не указаны конкретно;
- отсутствие непосредственных указаний на региональные различия; не конкретизированы особенности кухни разных регионов Беларуси;
- ограниченность исторического контекста: не указывается историческая эволюция блюд; отсутствует информация о происхождении рецептов;

- слабая представленность фольклорного материала: не упоминаются пословицы, поговорки о пище; отсутствуют ссылки на фольклорные источники;
- недостаточная связь с современностью: не показана адаптация традиционных рецептов к современным условиям; не указаны современные интерпретации традиционных блюд.

Заключение

Учебная программа по учебному предмету «Трудовое обучение. Обслуживающий труд» для V–IX классов по разделу «Основы приготовления пищи» содержит значительный этнокультурный контент белорусской национальной кухни, который представлен систематически, последовательно и с соблюдением дидактических принципов. Прямой этнокультурный контент составляет 24,5 % в содержании раздела (12 часов из 49 специально отведено темам белорусской национальной кухни). Косвенный этнокультурный контент присутствует в 60–80 % тем раздела через примеры традиционных продуктов, блюд, технологий. Доля этнокультурного контента варьируется от 21,4 % (VI–VII классы) до 28,6 % (V, VIII–IX классы), средняя доля составляет 25,72 %. Этнокультурный контент программы характеризуется системностью (представлен во всех классах, выделены специальные темы), последовательностью (соблюдается логика усложнения от простых блюд к обрядовым), практической направленностью (100 % тем включают практические работы по приготовлению традиционных блюд, аутентичностью (используются подлинные названия блюд, традиционные технологии). Этнокультурный контент присутствует не только в специальных темах, но и интегрирован в общее содержание; в старших классах сделан акцент на связь кулинарии с обрядами и праздниками.

Выявленный этнокультурный контент учебной программы по учебному предмету «Трудовое обучение. Обслуживающий труд» для V–IX классов по разделу «Основы приготовления пищи» способствует реализации целей этнокультурного образования, предполагает формирование знаний учащихся о традиционной культуре народа, воспитание у них уважения к культурному наследию, развитие их этнокультурной идентичности; создает условия для приобщения учащихся к традициям через практическую деятельность; содействует формированию готовности к сохранению и развитию национальных традиций.

Результаты контент-анализа могут быть использованы учителями обслуживающего труда при планировании уроков с учётом этнокультурного контента; методистами – для разработки рекомендаций по нивелированию выявленных в процессе контент-анализа недочётов; разработчиками учебников при создании учебных пособий с этнокультурным содержанием; исследователями для дальнейших научных исследований в области этнокультурного образования.

Проведённый контент-анализ показал, что учебная программа по разделу «Основы приготовления пищи» для V–IX классов обладает значительным потенциалом для реализации этнокультурного компонента образования. Выявленный этнокультурный контент является основой для разработки системы разноуровневых заданий, способствующих компенсации выявленных по ходу осуществления контент-анализа недочётов. Перспективы дальнейших исследований связаны с разработкой методических материалов по конкретным темам раздела «Основы приготовления пищи», созданием электронных образовательных ресурсов по белорусской национальной кухне, изучением региональных особенностей кулинарных традиций Беларуси. Региональный компонент делает обучение более лично значимым для учащихся, позволяет им лучше понять и прочувствовать связь с малой родиной, осознать себя частью культурного сообщества. Приобщение учащихся к традициям национальной кухни в процессе технологического образования является важным фактором духовно-нравственного воспитания, формирования культурной идентичности и подготовки молодого поколения к самостоятельной жизни в современном поликультурном мире.

СПИСОК ОСНОВНЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. Концепция учебного предмета «Трудовое обучение» : приказ М-ва образования Респ. Беларусь от 29 мая 2009 г. № 675. – URL: http://school20-orsha.by/index.php?option=com_content&view=article&id=525&Itemid=170 (дата обращения: 10.09.2025).
2. О реализации основ идеологии белорусского государства : Директива Президента Респ. Беларусь от 09 апр. 2025г. № 12. – URL: <https://president.gov.by/ru/documents/direktiva-no-12-ot-9-aprela-2025-g> (дата обращения: 10.09.2025).
3. Пивторак, Е. В. Теория и методика этнокультурного образования : учеб.-метод. пособие / Е. В. Пивторак. – М. : ЛитРес, 2019. – 120 с. – URL: <https://www.litres.ru/book/evgeniya-vladimirov/n-teoriya-i-metodika-etnokulturnogo-obrazovaniya-uchebn-42350162> (дата обращения: 11.09.2025).

4. Газизова, Ф. С. Этнокультурные ценности в воспитательной траектории дошкольной образовательной организации: теоретические и практические аспекты / Ф. С. Газизова, О. А. Еремеева // Этнокультурное образование: традиции и новые вызовы : сб. ст. / М-во образования и науки Удмуртской Республики, КНУ УР «Научно-исследовательский институт национального образования» / редкол. Н. И. Ураськина (отв. ред.) [и др.]. – Ижевск, 2022. – С. 32–37.

5. Рудаков, В. А. Изучение предметов с этнокультурным содержанием в ХМАО-Югре / В. А. Рудаков // Тенденции развития науки и образования. – 2020. – № 62–14. – С. 5–8.

6. Учебная программа по учебному предмету «Трудовое обучение. Обслуживающий труд» для V–IX классов учреждений образования, реализующих образовательные программы общего среднего образования, с русским языком обучения и воспитания. Постановление Министерства образования Республики Беларусь от 29.07.2025 № 135. – URL: <https://adu.by/images/2025/08/12/Trud-obuch-Obsluzh-trud-5-9.pdf> (дата обращения: 10.09.2025).

7. Аверьянов, Л. Я. Контент-анализ : моногр. / Л. Я. Аверьянов. – М. : РГИУ, 2007. – 286 с.

8. Приборович, А. А. Контент-анализ – форма исторического исследования / А. А. Приборович // Роль личности в истории: реальность и проблемы изучения : науч. сб. (по материалам 1-й Междунар. науч.-практ. Интернет-конф. / редкол. В. Н. Сидорцов (отв. ред.) [и др.]. – Мн., 2011. – С. 153–159.

9. Дубанос, Е. А. Белорусская национальная кухня: урок трудового обучения в 7 классе / Е. А. Дубанос // Настаўніцкая газета. Дадаткі. – 2022. – URL: https://n-asveta.by/dadatki/madelnny_urok/2022/n10/dubanos.pdf. (дата обращения: 24.09.2025).

Поступила в редакцию 29.10.2025

E-mail: ninagarulya@yandex.by

N. A. Garulya, Z. V. Lukashenya

ETHNOCULTURAL CONTENT IN TEACHING STUDENTS THE BASICS OF FOOD PREPARATION

The article examines the ethnocultural content in the process of teaching students the basics of food preparation in general secondary education institutions of the Republic of Belarus. Based on a content analysis of the curriculum for the subject *Labour Education. Service Labour* for grades 5–9, the study identifies opportunities for integrating an ethnocultural component into technological education. The significance of national culinary culture in shaping ethnic identity, fostering respect for the traditions of the Belarusian people, and developing students' functional literacy has been demonstrated. Measures have been proposed to compensate for the shortcomings identified during the content analysis by leveraging the potential of the ethnocultural component of the program under review.

Keywords: ethnocultural education, ethnocultural content, teaching food preparation, Belarusian national cuisine, technological education, content analysis.