

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ
ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Общие сведения

| | | |
|----|--------------------------|---|
| 1. | Кафедра | Сервиса и туризма |
| 2. | Направление подготовки | 43.03.01 Сервис |
| 3. | Направленность (профиль) | Сервис индустрии гостеприимства и общественного питания |
| 4. | Дисциплина | Традиции и культура питания народов мира |
| 5. | Форма обучения | очная |
| 6. | Год набора | 2022 |

I. Методические рекомендации по организации работы обучающихся во время проведения лекционных и практических занятий

1.1 Методические рекомендации по организации работы обучающихся во время проведения лекционных занятий

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации для практического занятия и указания для выполнения самостоятельной работы.

В ходе лекционных занятий необходимо вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание изучаемой дисциплины, научные выводы и практические рекомендации, положительный опыт в ораторском искусстве.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки, подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Рекомендуется активно задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

1.2 Методические рекомендации по подготовке к семинарским (практическим) занятиям

Практические занятия посвящены изучению наиболее важных тем учебной дисциплины. Они служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности обучающихся по изучаемой дисциплине.

В ходе подготовки к семинарским (практическим) занятиям следует изучить основную и дополнительную литературу, учесть рекомендации преподавателя и требования рабочей программы.

Рекомендуется подготовить свой конспект ответов по рассматриваемой тематике, подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на занятие. Следует продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной практикой. Список рекомендованной литературы следует дополнить современными

источниками, в том числе аналитикой по реализованным проектам в креативных индустриях, культурных мероприятий.

1.3. Методические рекомендации по подготовке презентации

Алгоритм создания презентации:

- 1 этап – определение цели презентации
- 2 этап – подробное раскрытие информации,
- 3 этап – основные тезисы, выводы.

Следует использовать 7-12 слайдов. При этом:

- первый слайд – титульный. Предназначен для размещения названия презентации, имени докладчика и его контактной информации;
- на втором слайде необходимо разместить ключевые вопросы, представленные в презентации
- оставшиеся слайды имеют информативный характер.

Обычно подача информации осуществляется по плану: тезис – аргументация – вывод.

Требования к оформлению и представлению презентации:

1. Тщательно структурированная информация.
2. Наличие коротких и лаконичных заголовков, маркированных и нумерованных списков.
3. Каждому положению (идее) надо отвести отдельный абзац.
4. Главную идею надо выложить в первой строке абзаца.
5. Использовать табличные формы представления информации (диаграммы, схемы) для иллюстрации важнейших фактов, что даст возможность подать материал компактно и наглядно.
6. Графика должна органично дополнять текст.
7. Выступление с презентацией длится не более 10 минут;

1.4. Методические рекомендации по подготовке доклада

Алгоритм создания доклада:

- 1 этап – определение темы доклада
- 2 этап – определение цели доклада
- 3 этап – подробное раскрытие информации
- 4 этап – формулирование основных тезисов и выводов.

1.5. Инструкция по составлению глоссария

1. Внимательно прочитайте и ознакомьтесь с текстом. Вы встретите в нем много различных терминов, которые имеются по данной теме.

2. После того, как вы определили наиболее часто встречающиеся термины, вы должны составить из них список. Слова в этом списке должны быть расположены в строго алфавитном порядке, так как глоссарий представляет собой не что иное, как словарь специализированных терминов.

3. После этого начинается работа по составлению статей глоссария. Статья глоссария - это определение термина. Она состоит из двух частей: 1. точная формулировка термина в именительном падеже; 2. содержательная часть, объемно раскрывающая смысл данного термина.

При составлении глоссария важно придерживаться следующих правил:

- стремитесь к максимальной точности и достоверности информации;
- старайтесь указывать корректные научные термины и избегать всякого рода жаргонизмов. В случае употребления такового, давайте ему краткое и понятное пояснение;
- излагая несколько точек зрения в статье по поводу спорного вопроса, не принимайте ни одну из указанных позиций. Глоссарий - это всего лишь констатация имеющихся фактов;

- также не забывайте приводить в пример контекст, в котором может употребляться данный термин;
- при желании в глоссарий можно включить не только отдельные слова и термины, но и целые фразы.

Основные понятия для глоссария: ресторан, ресторанный бизнес, фаст-фуд, пиццерия, предприятия питания с японской кухней, чайные, кофейни, кафе-мороженое, пабы, пивные рестораны, фуд-корт, семейный ресторан, кальянизированные рестораны, ресторан - курорт выходного дня, клубный формат в ресторанном бизнесе, DJ-кафе, рестораны «здорового питания» и ведическая кухня, бар, Интернет-кафе, мерчендайзинг.

Перечень понятий может быть дополнен и расширен.

1.6. Проведение занятий в интерактивной форме

Интерактивное обучение представляет собой способ познания, осуществляемый в формах совместной деятельности обучающихся, т.е. все участники образовательного процесса взаимодействуют друг с другом, совместно решают поставленные проблемы, моделируют ситуации, обмениваются информацией, оценивают действие коллег и свое собственное поведение, погружаются в реальную атмосферу делового сотрудничества по разрешению проблем.

По дисциплине «Традиции и культура питания народов мира» предусмотрены в качестве интерактивной формы обучения – проведение дискуссий. Дискуссия — это метод, обеспечивающий активное вовлечение обучающихся в обмен информацией, мнениями, идеями и соображениями о способах разрешения какой-либо проблемы или по какому-либо вопросу.

1.7. Методические рекомендации по подготовке к устному ответу на практическом занятии

Практические занятия преследуют цель закрепления лекционного материала, более глубокого изучения отдельных тем, развития практических навыков работы с литературой. Устный ответ используется для контроля усвоения пройденной темы.

Для подготовки к устному ответу обучающиеся должны ориентироваться на вопросы, которые изложены в плане занятия. При этом наряду с лекционным материалом рекомендуется использовать дополнительную литературу и информацию Интернет-ресурсов соответствующей тематики.

Ответ студента должен представлять собой развёрнутое, связанное, логически выстроенное сообщение. При этом учитывается правильность ответа по содержанию, его последовательность, самостоятельность суждений и выводов, умение связывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

1.8. Методические рекомендации по решению теста

Тестовая система предусматривает вопросы/задания, на которые обучающийся должен дать один или несколько вариантов правильного ответа из предложенного списка ответов. При поиске ответа необходимо проявлять внимательность.

При отсутствии какого-либо одного ответа на вопрос, предусматривающий множественный выбор, весь ответ считается неправильным.

Ответы правильные выделяются в тесте подчеркиванием или любым другим допустимым символом.

1.9. Методические рекомендации по подготовке к сдаче зачета

Подготовка к зачету предполагает последовательную активность в освоении материалов курса, участие в практических занятиях, выполнение заданий для самостоятельной работы. В период подготовки к зачету студенты вновь обращаются к учебно-методическим материалам и закрепляют промежуточные знания. На зачет выносятся материал в объеме, предусмотренном рабочей программой учебной дисциплины за семестр.

Подготовка студента к зачету включает в себя три этапа:

- самостоятельная работа в течение семестра;
- непосредственная подготовка в дни, предшествующие зачету по темам курса;
- подготовка к ответу на вопросы.

При подготовке к зачету студентам целесообразно использовать материалы лекций, основную и дополнительную литературу.

Зачет проводится в устной форме по билетам, которые утверждаются на заседании кафедры и включают в себя два вопроса. Формулировка вопросов совпадает с формулировкой перечня вопросов, доведенного до сведения студентов накануне экзаменационной сессии. Содержание вопросов одного билета относится к различным разделам программы с тем, чтобы более полно охватить материал учебной дисциплины.

Преподавателю предоставляется право задавать студентам вопросы в рамках билета, а также, помимо теоретических вопросов, предлагать задачи практико-ориентированной направленности по программе данного курса.

На подготовку к ответу на билет на зачете отводится 20 минут.

Результат зачета выражается оценками «зачтено», «незачтено».

При явке на зачет студенты обязаны иметь при себе зачетную книжку, которую они предъявляют преподавателю в начале зачета, а также письменные принадлежности. За нарушение дисциплины и порядка студенты могут быть удалены с зачета.

II. ПЛАНЫ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Занятия 1-3. Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры.

История и этапы развития традиций питания

План:

1. Питание – главное условие существования и индикатор образа жизни, поведения, здоровья человека, нации, общества.
2. Место и роль питания среди социальных явлений и процессов.
3. Значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем.
4. Основные компоненты материальной культуры: кулинария, кулинарное искусство; питание, пища; этикет, приемы; быт, обычаи, традиции, культура, застолье, церемония и церемониал, обряды и ритуалы, культура питания, религия.
5. История и этапы развития питания. Традиции потребления продуктов питания в Древнем Риме, в средние века и современном мире.
6. Синтез традиции и новаций в материальной культуре народов мира.
7. Современные взгляды на пищу и питание человека.
8. Дискуссия «Современные взгляды на пищу и питание человека»
9. Выступления с докладом.

Литература: [1, 4-17]

Вопросы для самоконтроля

1. Сущность и основные этапы становления культуры.
2. Этнографический подход к изучению культуры питания ее определению.
3. Типология цивилизаций по доминирующему продукту.
4. Значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем.
5. Синтез традиции и новаций в материальной культуре народов мира.

Задание для самостоятельной работы

1. Подготовить презентацию.
2. Составить глоссарий.

Занятия 4-6. Влияние природных условий и религий на становление и формирование традиций культуры питания

План:

1. Климато-географические условия – основа формирования традиций и культур питания.
2. Местные природные ресурсы – фактор формирования традиций в питании.
3. Национальные особенности народа (этногенез) – принцип формирования традиции.
4. Влияние культурных и торговых связей на процесс формирования культур и традиций питания.
5. Мировые религии и их влияние на формирование традиций и культур питания народов мира:
 - 5.1. Традиции питания в христианстве. Особенности питания в католицизме, протестантизме и православии.
 - 5.2. Кошерные и трэфные предписания на пищевые продукты. Обрядовое питание в иудаизме.
 - 5.3. Пищевые обряды и традиции питания в исламе. Характеристика пищевых обрядов и традиций питания в исламских праздниках.
 - 5.4. Индуизм, его сущность и традиции в питании.
 - 5.5. Буддизм, синтоизм: их сущность и связь с питанием
6. Выступления с докладом.
7. Дискуссия «Арктическая кухня»

Литература: [1, 17-18]

Вопросы для самоконтроля

1. Историко-философский подход к изучению культуры питания
2. Идеология традиций и культуры питания народов мира.
3. Религиозные традиции и пищевые обряды в православии.
4. Религиозные традиции и пищевые обряды в протестантизме.
5. Религиозные традиции и пищевые обряды в католицизме.
6. Религиозные традиции и пищевые обряды в иудаизме.
7. Религиозные традиции и пищевые обряды в исламе.
8. Влияние природных и географических факторов на формирование традиций питания.

Задание для самостоятельной работы

1. Подготовить презентацию.
2. Составить глоссарий.

Занятия 7-12. Национальные особенности культуры питания народов мира

План:

1. Фактор формирования традиций и культур питания народов Западной Европы.
2. Италия, Франция – основоположники развития культур питания народов Европы.
3. Специфический набор пищевого сырья, его обработки, репертуар блюд и застолья в странах Европы: Франция, Италия, Австрия, Германия, Испания, Англия.
4. Характерные черты формирования традиций и культур питания народов Скандинавии.
5. Кулинарное искусство и его национальные черты народов Швеции, Норвегии, Финляндии, Дании.
6. Исторический путь развития традиций питания славянских народов Европы.
7. Влияние традиций и культур питания народов Европы на мировые традиции.
8. Особенность арабской кухни
9. Характеристика кухни Израиля.
10. Традиционные блюда арабской кухни стран Ближнего Востока (Турция, Сирия, Ирак, Саудовская Аравия, Ливан, Иран)
11. Традиционные блюда японской кухни.
12. Основные продукты и способы их обработки, характерные для японской кухни.
13. Традиционные блюда китайской кухни
14. Традиционные блюда индийской кухни. Специи, используемые при приготовлении блюд индийской кухни.
15. Национальные кулинарные традиции корейцев и вьетнамцев
16. Особенности питания народов стран Индонезии, Австралии и Новой Зеландии.
17. Режим питания народов стран Северной Африки (Египет, Алжир, Тунис).
18. Традиционные блюда марокканской кухни.
19. Особенности культуры питания и кухни народов Центральной Африки.
20. Еда в Восточной Африке.
21. Питание в Южной Африке.
22. Традиционные блюда кухни индейцев Северной Америки
23. Современная кухня США и Канады
24. Особенности мексиканской кухни
25. Переплетение кулинарных традиций народов Южной Америки
26. Кухня стран Карибского бассейна
27. Развитие традиций питания русского народа в период: Древнерусский, Московский, Петровско-Екатерининский, Советский, Постперестроечный.
28. Роль русского очага в формировании быта, традиций питания.
29. Пищевое сырье, специфические приемы его обработки в России.
30. Кулинарный национальный репертуар блюд.
31. Соусы, приправы, пряности в русском кулинарном искусстве.
32. Национальные напитки на Руси: морсы, квасы, меды, сбитни, лесные чаи, рассолы.
33. Традиция и культура питания русского народа как фактор развития туризма.
34. Современные предприятия общественного питания в гостиницах: понятия, типы, классификация.
35. Организация процесса обслуживания на предприятиях питания различных форматов. Формы организации питания.
36. Управление службой питания.
37. Условия питания: полный пансион, полупансион, одноразовое питание (завтрак), «всё включено», питание во время экскурсий, путешествий и т.д.
38. Обслуживание туристических групп.
39. Выступления с докладом.
40. Тест

Дискуссия «Вклад России в мировую культуру питания»

Дискуссия «Взаимосвязь гостиничных подразделений и службы питания»

Дискуссия «Арктический туризм и арктическая кухня. Сделано в Арктике»

Литература: [1, 19-161]

Вопросы для самоконтроля

1. Что предпочитают на завтрак гости из разных стран?
2. Какие напитки предпочитают гости из разных стран?
3. Какие традиционные блюда разных стран вы знаете?
4. Туристы из каких стран предпочитают легкий завтрак?
5. В какой стране бутерброд называют «королем кухни»?
6. Исторический путь развития традиций питания славянских народов (Украина, Белоруссия, Польша, Чехия, Словакия, Болгария).
7. В кухнях каких стран используют дикорастущие ягоды?

Задание для самостоятельной работы

1. Подготовить презентацию.
2. Составить глоссарий.