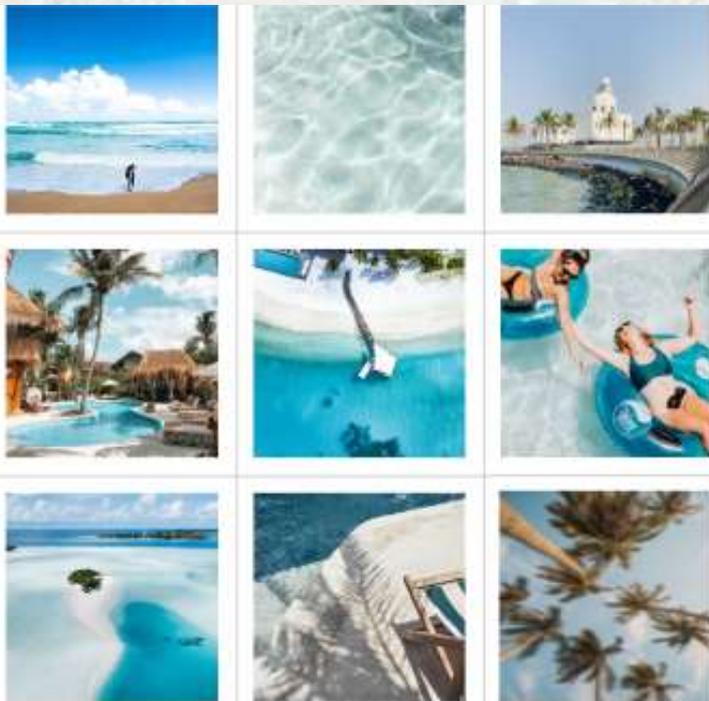


**ОБЛАСТНОЙ КРУГЛЫЙ СТОЛ
«ОСОБЕННОСТИ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
НАПРАВЛЕННОСТИ
РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНЫХ ДИСЦИПЛИН
«ИСТОРИЯ», «ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ» И «ГЕОГРАФИЯ»**

Тема доклада:
**РАЗРАБОТКА УЧЕБНЫХ ПОСОБИЙ ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ
ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОГО ПОДХОДА ПРИ
ИЗУЧЕНИИ ДИСЦИПЛИНЫ «ГЕОГРАФИЯ»
(специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело)**

Докладчик: Задёра Марина Ивановна,
преподаватель ГБПОУ РО «Октябрьский
аграрно-технологический техникум»

18 октября 2024 года



Главными задачами изучения образовательной дисциплины “География” студентами специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является не только изучение социально-экономических и географических особенностей стран и регионов, но и в повышении познавательного интереса обучающихся к географии и в целом к сфере общественного питания — сфере избранной профессии, где найдут приложение приобретаемые в техникуме компетенции.

Задача решается посредством изучения материалов о национальной кулинарии стран мира, кулинарных традициях своей области, поиска и использования рецептов национальных блюд, составления индивидуальных сбалансированных меню.



Базовые характеристики практико-ориентированного направления:
гастрономический туризм —
гастрономические традиции мира.
Обучающимся предлагается исследовать и сделать анализ кухни разных стран, реализуются междисциплинарные связи с историей, сельским хозяйством и т.д. Гастрономический туризм привлекает и гурманов, искушенных любителей новых кулинарных впечатлений, и тех, кто стремится попробовать натуральные, экологически чистые продукты. Гастрономическое путешествие — палитра, с помощью которой турист может составить — «нарисовать» свое собственное представление о той или иной стране.

С целью реализации практико-ориентированного подхода в изучении дисциплины «География» будущими специалистами пищевой отрасли, мной разработаны электронные образовательные ресурсы, пособия, которые могут быть использованы как преподавателями, так и студентами в образовательном процессе.



ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННОЕ СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ “ГЕОГРАФИЯ”

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
МАТЕРИАЛ ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ПРЕПОДАВАТЕЛЕЙ ГЕОГРАФИИ В СРЕДНЕМ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОМ ОБРАЗОВАНИИ

Автор: Задёра Марина Ивановна, преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО “Октябрьский аграрно-технологический техникум”



Пособие «Практико-ориентированное содержание дисциплины «География» содержит лекционный материал:

РАЗДЕЛ II Региональная характеристика мира.

Тема 2.1 Зарубежная Европа.

Лекционный материал

Общественное питание занимает особое место в сфере услуг и играет огромную роль в жизни каждого человека и современного общества в целом. Оно способствует решению многих социально-экономических проблем, таких как: более эффективное использование продовольственных ресурсов страны, своевременное обеспечение населения качественными продуктами питания, что имеет решающее значение для поддержания здоровья, повышения производительности труда, повышения качества образования; эффективное использование свободного времени, что является очень важным фактором для современного человека. При этом все больше людей предпочитают питаться «вне дома».

Касательно обслуживания, в европейских компаниях стремятся к отказу от традиционных вариантов. Мало кого привлекают банкеты, гостям гораздо приятнее свободно перемещаться по территории и задерживаться в различных зонах «по интересам». Даже обеды проводятся в таком формате, а помпезные банкеты в основном организывают только в тех случаях, когда предстоит государственный или официальный прием. Стоит выделить еще одну особенность европейского кейтеринга: гости кушают в комфортной обстановке, максимально растягивают этот процесс, что связано со свободной атмосферой праздника. Люди отдыхают, общаются, хорошо проводят время и никуда не спешат. Пищу готовят в присутствии гостей. Организуют кулинарные станции, анимации. В Европе принято готовить блюда с нуля, порционировать на виду у большого числа зрителей. Кроме того, еда не обветривается и имеет нужную температуру, сохраняет приятный вкус. Чтобы реализовать такую технологию, профессионалов обеспечивают оборудованием с требуемыми характеристиками.

Пособие «Практико-ориентированное содержание дисциплины «География» содержит лекционный материал:



В настоящее время в мире бурно развивается концепция ресторанов в крупных торговых центрах. Благодаря такому обслуживанию увеличивается как количество посетителей центра, так и время пребывания их в центре, что увеличивает объем продаж по разным оценкам на 10– 30%. Например, в Великобритании насчитывается около 1000 таких ресторанов. Разновидностью этой концепции является концепция фудкортов или «двориков» в торговых центрах, где объединяется несколько кафе или ресторанов быстрого обслуживания. Лидерство на рынке ресторанных услуг удержать крайне тяжело. Авторитетные организации ежегодно составляют рейтинги – локальные, национальные и мировые – и выявляют лучшие ресторанные заведения мира. Среди наиболее популярных ресторанных гидов выделяют:



- *Michelin* – «Мишлен» (Франция, Бельгия, Люксембург, Голландия, Швейцария, Испания, Португалия, Великобритания, Австрия, Чехия, Польша, Италия, Ирландия и другие страны);
- *GaultMillau* – «Гольто» (Франция, Швейцария, Германия и др.);
- *Gambero Rosso* – «Гамберо Rosso» (Италия);
- *The Restaurant Magazine* – «Ресторанный журнал» (Англия);
- *Ristoranti di Venezia*
- «Рестораны Верональдо» (Италия);
- *Le Puffin Paris* – «Пюффин» (Франция) и т. д.



Тема 2.2. Зарубежная Азия Географическое положение как фактор в кухне стран мира Влияние географического положения и окружающей среды на японскую кухню



Япония — это архипелаг (цепь островов), состоящий из около 3000 островов. Около двух третей земли занято горами и не пригодны для проживания, поэтому почти все люди живут в городах, большинство из которых были построены на равнинной территории страны. В стране иногда случаются стихийные бедствия, такие как тайфуны (огромные штормы, бушующие над океаном) и землетрясения.

Пособие «Практико-ориентированное содержание дисциплины «География» содержит лекционный материал, работу с картой:



Некоторые горные районы были террасированы (в них были наделаны ступенчатые участки), чтобы фермеры могли выращивать рис и другие культуры. Климат хорош для сельского хозяйства, где основной культурой является рис. Около половины пашенных земель Японии заняты под выращивание риса. С 1970 по 1990 годы в Японии удвоилось производство соевых бобов.

На Японию приходится около 2% всей добычиной в мире рыбы. Каждый человек в Японии съедает более 58 кг рыбы в год или около 1,3 кг рыбы в неделю.

«Ведь рыба не ухнет, когда она за ступ...»

(Японская народная мудрость)

Исторические события, происходящие в разных странах, а также их географическое положение, культура, традиции, национальные особенности и религиозные верования их народов оказывали большое влияние на национальные кулинарные рецепты. «Сказки неба, что ты ешь, и я скажу, как ты живешь», говорит одна старинная поговорка. И в самом деле, если знать кулинарные традиции определенного народа, то легко можно догадаться и о местонахождении, и о климате страны, и о национальном характере, узнать, в чем причина такого многообразия национально-кулинарных рецептов и что повлияло на формирование национальных блюд отдельных территорий.

ЯПОНИЯ, ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА



Из-за особенности географического положения в Японии сложилась одна из самых удивительных в мире гастрономических культур, стоящая особняком, как от далекой ей европейской традиции, так и от территориально близкой восточной. Столетиями Япония оставалась закрытой страной, и этот фактор сохранил для нас японскую кухню во всей её самобытности.

Япония – островное государство. В тисках моря, омываемым японские острова, обитает самая разнообразная жизнь. Японцам известно более 10 тысяч видов морских животных, большую часть которых они считают съедобными. Европейцам могут позволить себе быть гораздо более пристрастными в выборе морских продуктов, ведь дары моря для них лишь небольшая часть рациона. Но в Японии в пищу употребляют почти всё, что даёт море: водоросли, всевозможных моллюсков, крабов, кальмаров, трепангов. По сей день Япония занимает первое место в мире по добыче рыбы. Многие морские обитатели, которых с удовольствием едят в Японии, даже не имеют названий в других языках.

Морское богатство Японии уравновешивается крайней бедностью её земли. Японские острова – местность гористая: сложенные известняком террасы, не очень-то подходящие для земледелия и скотоводства.

Пособие «Практико-ориентированное содержание дисциплины «География» содержит видеолекции:



Из-за особенности географического положения в Японии сложилась одна из самых удивительных в мире гастрономических культур, стоящая особняком, как от далекой ей европейской традиции, так и от территориально близкой восточной. Столетиями Япония оставалась закрытой страной, и этот фактор сохранил для нас японскую кухню во всей её самобытности.

Япония – островное государство. В тисках моря, омываемым японские острова, обитает самая разнообразная жизнь. Японцам известно более 10 тысяч видов морских животных, большую часть которых они считают съедобными. Европейцам могут позволить себе быть гораздо более пристрастными в выборе морских продуктов, ведь дары моря для них лишь небольшая часть рациона. Но в Японии в пищу употребляют почти всё, что даёт море: водоросли, всевозможных моллюсков, крабов, кальмаров, трепангов. По сей день Япония занимает первое место в мире по добыче рыбы. Многие морские обитатели, которых с удовольствием едят в Японии, даже не имеют названий в других языках.

Морское богатство Японии уравновешивается крайней бедностью её земли. Японские острова – местность гористая: сложенные известняком террасы, не очень-то подходящие для земледелия и скотоводства.



Традиционно маленькие японские порции – следствие нехватки продуктов в деревнях старой Японии. В старинной японской легенде даже существовало жестокое правило: «кто съест три рыбины один, станет чудовищем водяным». Сказка про беременную женщину, которая нарушила этот завет и долгие годы провела в озере в образе ужасного дракона, рассказывается в Японии по сей день. Неудивительно, что сейчас, когда Европа озабочена не столько выживанием, сколько диетами и здоровым образом жизни, японская кулинария стала столь популярной.

Пособие «Практико-ориентированное содержание дисциплины «География» содержит характеристику популярных национальных блюд:



Как ни говори, но бедность японской земли породила изысканность и изощренность японской кулинарии. Японцы утверждают, что «на свете можно есть все, кроме отражения луны», и порой употребляют в пищу такие вещи, которые более избалованные природой люди и в рот бы не взяли: корни, болотную ряску, цветы. Многие японские блюда – дети голода: они содержат очень мало калорий, зато способ их приготовления призван сохранить наибольшее количество витаминов и полезных веществ. Например, овощи в Японии принято подавать непроваренными (так, чтобы они аппетитно хрустели на зубах), а рыбу и мясо вообще сырыми (или после минимальной термической обработки).

ВЛИЯНИЕ ГЕОГРАФИЧЕСКИХ И КЛИМАТИЧЕСКИХ УСЛОВИЙ НА РАЗНООБРАЗИЕ КИТАЙСКОЙ КУХНИ



Климатические условия в разных регионах Китая оказывают влияние на выбор ингредиентов и методы приготовления блюд. Западные регионы предпочитают острые специи, южные – рис и рыбу, а северные – хлебобулочные изделия.

Влияние географии на выбор ингредиентов и методы приготовления

География также имеет значение: реки и озера обеспечивают свежую рыбу, а плодородные равнины производят обилие овощей и зерновых. Это важно для формирования кулинарных традиций в каждом регионе.

Влияние географических и климатических условий на формирование вкусовых предпочтений и кухонь

СЕВЕРНЫЙ РЕГИОН

Северные регионы Китая, такие как Пекин, отличаются более суровым климатом, что влияет на их кулинарные традиции. В северных блюдах преобладает использование пшеничной муки и жирного мяса — утка по-пекински, например.

Популярные блюда и ингредиенты северной кухни. В северной кухне часто используются хлебобулочные

изделия, мясо, капуста и соя.

ЮЖНЫЙ РЕГИОН

Южные регионы, включая провинцию Гуандун, известны своим теплым климатом и обилием риса и рыбы. Кантонская кухня, представитель южной кухни, акцентирует внимание на свежих ингредиентах и нежных вкусах.

Употребление морепродуктов и риса является характерной чертой кантонской кухни.

География
Китая



БРЮТ

ЗАПАДНЫЙ РЕГИОН

Западные регионы, как Сычуань, характеризуются острыми и ароматными блюдами, где основную роль играют специи, такие как перец Сычуань и имбирь

Известные приправы западной кухни

Специи и перец играют ключевую роль в создании характерных острых вкусов.

ВОСТОЧНЫЙ РЕГИОН

Восточные регионы, включая Шанхай, привлекают внимание своей деликатной кулинарией, где акцент делается на сочетании вкусов и ароматов.

Популярные блюда и стили готовки восточной кухни

Шанхайская кухня славится блюдами, такими как "сяо лонг бао" и "сварные раковины". Ее кулинарные традиции подчеркивают вкус и текстуру ингредиентов.

• ИЗВЕСТНЫЕ РЕГИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ КИТАЯ



Выделяют 3 основных направления

Сычуаньская кухня

Сычуаньская кухня известна своими острыми и ароматными блюдами. Она часто использует перец Сычуань и имбирь для создания богатых вкусов.

Известные блюда Сычуаньской провинции

"Гун бао" и "Мапо-тофу" – это только некоторые из популярных блюд, характерных для сычуаньской кухни.

• БЛЮДА КИТАЙСКОЙ КУХНИ ПО РЕГИОНАМ



• ИЗВЕСТНЫЕ РЕГИОНАЛЬНЫЕ КУХНИ КИТАЯ

Кантонская кухня

Кантонская кухня славится своей простотой и свежестью. "Димсам" и "Свинина с медом и ананасом" – известные блюда, которые подчеркивают этот стиль.

Влияние международной торговли на развитие кантонской кухни

Кантонская кухня была сильно подвержена влиянию международных культурных обменов, что сделало ее разнообразной и вкусной.

Шанхайская кухня

Шанхайская кухня выделится своей деликатной и мягкой природой. Она акцентирует внимание на сочетаниях вкусов.

Традиционные блюда шанхайской кухни

"Сю лонг бао" и "Отварные раковины" – это только два из блюд, которые отражают культурное наследие Шанхая.

Китайская кухня – это мир вкусов и традиций, объединенных разнообразием региональных стилей готовки. Региональные различия в китайской кухне подчеркивают богатство культуры и ее влияние на мировую гастрономию гурманов и путешественников. Знакомство с региональными различиями китайской

кухни предоставляет возможность насладиться бесконечным разнообразием вкусов и исследовать культурное наследие Китая. Каждый регион приглашает на вкусовое приключение, открывая уникальные истории и традиции через кулинарные шедевры.

- РАЗНООБРАЗИЕ ИНДИЙСКОЙ КУХНИ ПО РЕГИОНАМ



В кухне северной Индии много блюд среднеазиатского происхождения. Вкус муглайских кушаний насыщен и богат, они щедро приправлены специями и посыпаны орехом и шафраном. Из северных районов происходят знаменитые тандури (курица, мясо или рыба, маринованные с травами и запеченные в глиняной печи) и кебаб. Употребление в пищу мяса коровы, как и вообще крупного рогатого скота, строгойше запрещено религиозными законами и древними обычаями, которых придерживаются даже мусульмане. В то же время в районе Гоа население употребляет в пищу много свинины: рис и свинина - основная пища гоанцев во все времена года.

- РАЗНООБРАЗИЕ ИНДИЙСКОЙ КУХНИ ПО РЕГИОНАМ

Кулинарные традиции народов, населяющих многомиллионную Индию, настолько разнообразны, что говорить о единой национальной кухне не приходится. На севере - свои блюда, южане любят совсем другое.

Мясные блюда больше распространены на севере: роган-джош (баранина карри), гуштаба (острые тефтели в йогурте) и вкуснейший бирияни (курица или баранина с рисом в апельсиновом соусе).



Информация об авторе работы:

Задёра Марина Ивановна, ст. методист, преподаватель
ГБПОУ РО «Октябрьский аграрно-технологический техникум»,
Ростовская область Октябрьский район, п. Качкан

+7(909)4110730

marinazadyora@yandex.ru

