

Мир науки. Педагогика и психология / World of Science. Pedagogy and psychology <https://mir-nauki.com>

2021, №6, Том 9 / 2021, No 6, Vol 9 <https://mir-nauki.com/issue-6-2021.html>

URL статьи: <https://mir-nauki.com/PDF/82PDMN621.pdf>

Ссылка для цитирования этой статьи:

Мусийчук, С. В. Гастрономически-духовное как большая идея в подготовке специалистов сервисной реальности / С. В. Мусийчук // Мир науки. Педагогика и психология. — 2021. — Т. 9. — № 6. — URL: <https://mir-nauki.com/PDF/82PDMN621.pdf>

For citation:

Musiichuk S.V. Gastronomic-spiritual as a big idea in the training of service reality specialists. *World of Science. Pedagogy and psychology*, 9(6): 82PDMN621. Available at: <https://mir-nauki.com/PDF/82PDMN621.pdf>. (In Russ., abstract in Eng.).

Мусийчук Сергей Васильевич¹

ФГБОУ ВО «Сочинский государственный университет»

Филиал в г. Анапа, Анапа, Россия

Доцент кафедры «Управления, экономики и социально-гуманитарных дисциплин»

Кандидат философских наук, доцент

E-mail: sv-mus@mail.ru

РИНЦ: https://elibrary.ru/author_profile.asp?id=390248

Researcher ID: <https://www.researcherid.com/rid/AAB-8500-2020>

Гастрономически-духовное как большая идея в подготовке специалистов сервисной реальности

Аннотация. В статье поставлена актуальная проблема на основе глобальных изменений в культурной, социальной и экономической жизни общества во второй половине XX в., обусловленная поставленной процессом глобализации перед системой образования проблеме необходимости оптимизации процесса подготовки специалистов-профессионалов сервисной реальности.

В плане достижения поставленных целей и решения поставленных задач актуальной проблемой является разработка методологических оснований подготовки специалистов сервисной реальности (общественного питания) предполагает определение сущности, структурных элементов и их функций через основополагающую идею, восходящую к гастрономической культуре. В настоящее время в мировой и отечественной образовательной теории и практике приобрело понятие «большая идея». В статье анализируется отечественный и международный опыт построения образования на основе «больших идей» с позиций предметного содержания.

В качестве большой идеи для оптимизации процесса организации специалистов сервисной реальности (общественного питания), предлагается большая идея — «гастрономически-духовное». Предварительный анализ показал, что данное понятие целесообразно определять через концепт «гастрономическая культура», включающее следующие компоненты: продукты и их сочетания; способы приготовления; практика потребления; гастрономически-духовное.

Гастрономически духовное в свою очередь раскрывается через ряд таких кластеров как: вкус; рецепт; сервировка; застолье; атмосфера; репрезентация гастрономического. Для обоснования гастрономически-духовного, как большой идеи для методологического основания

¹ <http://sv-mus.narod.ru/>

подготовки специалистов сервисной реальности проделан аналитический обзор соответствующих компетенций в государственного образовательного стандарта среднего и высшего образования подготовки специалистов сервисной реальности. Выявлено незначительная представленность составляющих компонентов понятия «гастрономически-духовное» в программах государственных стандартов и Единого тарифно-квалификационного справочника (ЕКТС).

Проблема гастрономически-духовно может служить большой идеей для процесса подготовки специалистов сервисной реальности в настоящее время. Теоретические основания и данные полученные при анализе существующих ФГОС и ЕКТС позволяют говорить о необходимости внедрения в практику подготовки специалистов сервисной реальности понятие «гастрономически-духовное» как большую идею.

Ключевые слова: большая идея; гастрономически-духовное; гастрономическая культура; сервисная реальность; подготовка специалистов сервисной реальности; профессиональные стандарты специалистов общественного питания

Не боги научили людей обжигать горшки — они научились этому сами

Ильенков Э.В. «Учитесь мыслить смолоду»

Относительно познаний мы видим, как то, что в более ранние эпохи занимало зрелый дух мужей, низведено до познаний, упражнений и даже игр мальчишеского возраста, и в педагогических успехах мы узнаем набросанную как бы в сжатом очерке историю образованности всего мира

*Гегель Г.В.Ф. «Феноменология духа.
Гл. 3. Образование индивида»*

История человечества превращается в гонку между образованием и катастрофой

Уэлс Г.Дж.

Актуальность исследования

Глобальные изменения в культурной, социальной и экономической жизни общества во второй половине XX в., обусловленные ускорением процесса глобализации поставили перед системой образования проблему необходимости оптимизации процесса подготовки специалистов-профессионалов сервисной реальности. Проблема целей образования уже несколько десятилетий является предметом дискуссии политиков и общественности, экономистов и дидактов и находит отражение в ряде документов. Например, такие цели отражены в Стратегии Европейской кооперации в области образования:

- сделать реальностью непрерывное образование на протяжении всей жизни;
- повысить качество и эффективность обучения;

- обеспечить равенство, социальную солидарность и активную гражданственность;
- развивать креативность и инновации².

В указе Президента Российской Федерации «О национальных целях и стратегических задачах развития» в п. 5, отражающем сферу образования сказано о необходимости достижения цели воспитания гармонически развитой и социально ответственной личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций³.

Методологические основания исследования

В плане достижения поставленных целей и решения поставленных задач актуальной проблемой является разработка методологических оснований подготовки специалистов сервисной реальности (общественного питания) предполагает определение сущности, структурных элементов и их функций через основополагающую идею, восходящую к гастрономической культуре. В настоящее время в мировой и отечественной образовательной теории и практике приобрело понятие «большая идея». Обратимся к осмыслению понятия «большая идея» в современных педагогических исследованиях. Так, в материалах «Большие идеи для содержания образования» Центра изучения школьных практик и образовательных программ XXI века, Институт образования НИУ ВШЭ⁴ в большой идее отражаются фундаментальные понятия, в систематическом порядке динамика отдельных процессов, свойств, состояний, позволяющая предвидеть последствия действий (или бездействия). Анализируя отечественный и международный опыт построения образования на основе «Больших идей» с позиций предметного содержания для электронных образовательных платформ А.М. Агапов и Т.Ю. Мысина приходят к убедительным выводам: «...большие идеи являются способом организации учебного материала, который основан на базовых концептах, обобщающих разрозненные факты; большие идеи существуют как на уровне отдельного предмета, так и на уровне всех учебных предметов; структурирование содержания образования, базирующееся на больших идеях, является мировой тенденцией; освоение обучающимися больших идей позволяет им лучше ориентироваться в содержании учебных предметов, которое зачастую эклектично; большие идеи являются ориентиром для педагогов при разработке шкал учебных целей и соответствующих заданий, способствуя развитию практики обучения [1]. Например, проблему реализации «больших идей» в достижении прогресса преподавания и изучения естественных наук (Science), технологий (Technology), инженерии (Engineering) и математики (Mathematics) (STEM) осмысливают К. Чалмерс, М. Картер, Т. Купер, Р. Насон [2].

Принципы и большие идеи научного образования тщательно анализируют авторы сборника под редакцией W. Harlen [3]. Использование «больших/ключевых идей», «сквозных/переломных концептов, понятий» (англ. cross-cutting/threshold concepts) для

² Рекомендация ЕвроСовета от 22 мая 2018 года о ключевых компетенциях для обучения на протяжении всей жизни — URL: https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=uriserv:OJ.C_.2018.189.01.0001.01.ENG&toc=OJ:C:2018:189:TOC (дата обращения: 28.01.2022).

³ Указ Президента РФ от 7 мая 2018 г. N 204 «О национальных целях и стратегических задачах развития Российской Федерации на период до 2024 года» — URL: <http://www.kremlin.ru/acts/bank/43027> (дата обращения: 28.01.2022).

⁴ Большие идеи для содержания образования / М.В. Гасинец, Н.А. Авдеенко, А.М. Михайлова, О.Д. Федоров, Т.В. Пашенко; Национальный исследовательский университет «Высшая школа экономики», Институт образования. — М.: НИУ ВШЭ, 2020. — 60 с. — URL: <https://ioe.hse.ru/news/428821729.html> (дата обращения: 28.01.2022).

улучшения процесса преподавания и обучения студентов, через построение учебных программ вокруг этих идей [4–6].

В истории отечественной науки содержатся размышления об организации процесса обучения мышлению. Обратимся к мыслям, изложенным в работе влиятельного отечественного философа Эвальда Васильевича Ильенкова (1924–1979) «Школа должна учить мыслить», впервые опубликованной в приложении к № 4 журнала «Народное образование» в 1964 г. Обратимся к одной из ярких иллюстраций, описанных Э.В. Ильенковым в ироничной форме, несомненно усиливающей философские рассуждения автора о необходимости поэтапного освоения процесса совершения мыслительных операций, порожденных за всю историю человечества (частично мысль представлена в эпиграфе к статье). «Представим себе на минуту такую школу поварского искусства, где будущих поваров старательно обучают смакованию и поеданию готовых блюд, но не дают ученикам даже заглянуть в кухню, где эти блюда приготавливаются.

Удивимся ли мы, если какой-нибудь выпускник такой школы станет добывать понадобившийся ему изюм посредством выковыривания его из «калорийных булочек»? А что сказали бы мы об учителе арифметики, который заставлял бы своих учеников зазубривать наизусть ответы, напечатанные в конце задачника, не показывая им задач, ответами на которые они являются? Разве смогут они освоить при этом способы решения этих — даже самых нехитрых — задач?» [7]. Э.В. Ильенков совершенно справедливо подчеркивает, что педагоги зачастую «преподавая детям (и не только детям) основы современных научных знаний, не дают заглянуть им в «кухню науки», не помогают им «рассмотреть тот процесс, в ходе которого сырой, еще не переваренный и не пережеванный материал жизни постепенно превращается в систему «чистых» теоретических абстракций, дефиниций, правил, законов и алгоритмов» [7]. Таким образом в работах Э.В. Ильенкова прослеживаются основания компетентностного подхода, в содержании которого находит воплощение компетентность мышления или по словам автора «Теории развивающего обучения» ведущего отечественного психолога, педагога, философа Василия Васильевича Давыдова (1930–1998) — «теоретического мышления» [8; 9].

В своей работе «Проблемы развивающего обучения: Опыт теоретического и экспериментального психологического исследования» В.В. Давыдов цитирует автора культурно-исторической теории психического развития человека Л.С. Выготского: «Культура, — писал Л.С. Выготский, — и есть продукт социальной жизни и общественной деятельности человека, и потому самая постановка проблемы культурного развития поведения уже вводит нас непосредственно в социальный план развития» [10]. В разделе Заключение своей работы В.В. Давыдов еще раз обращается к наследию школы Л.С. Выготского, подчеркивая, что краеугольным камнем его теории является присвоение в процессе обучения и воспитания богатств материальной и духовной культуры, выработанной человечеством.

Размышляя о проблемах универсальных компетентностей и новой грамотности коллектив авторов отмечает, что: «В теории Выготского наиболее ценной с точки зрения реализации компетентностного подхода стала идея «социальной ситуации развития», согласно которой психические новообразования описывались как результат взаимодействия индивида и социума. Исключительно важной и инструментальной для развития социальных компетентностей оказалась и идея «зоны ближайшего развития», в которой подчеркивается, что начальным этапом освоения навыка является коллективная деятельность, взаимодействие обучающегося со сверстниками и взрослыми. Эти идеи во многом определили методологию целого класса исследований в образовании, направленных на понимание процессов психического и социального развития. Именно в этот период формируется методология

исследования мышления, опирающаяся на изучение социальной среды, оформляются подходы к пониманию процессов влияния образования на психологическое и социальное развитие» [11].

Современные исследователи, занимаются проблемами мышления в образовательной среде. Так, Х.Л. Эриксон, предполагает необходимым учитывать при разработке учебных планов, соответствующие им инструкции по организации мышления в процессе обучения в классе [12]. «Пороговые знания», термин, введённый в практику высшего образования Я. Мейером и Р. Лэндом [13], используется исследователями для описания предмета, явления или опыта на основе однажды усвоенных знаний. Проблемы концептуального обучения Х.Л. Эриксон предлагает осмысливать, как процессы, протекающие в голове, сердце и душе [14].

Результаты и их обсуждение

Перейдем к рассмотрению понятия «гастрономически-духовное» как «большой идеи» при разработке учебных стандартов и планов для подготовки специалистов сервисной реальности. Гастрономически-духовные ценности как средство функционирования социальных институтов в исторической ретроспективе [15–19].

Анализ понятия «гастрономически-духовное» считаем целесообразным начать с концепта «гастрономическая культура» (рис. 1). Рассматриваемый концепт включает в себя ряд понятий, таких как:

- продукты и их сочетания;
- способы приготовления;
- практика потребления
- гастрономически-духовное.

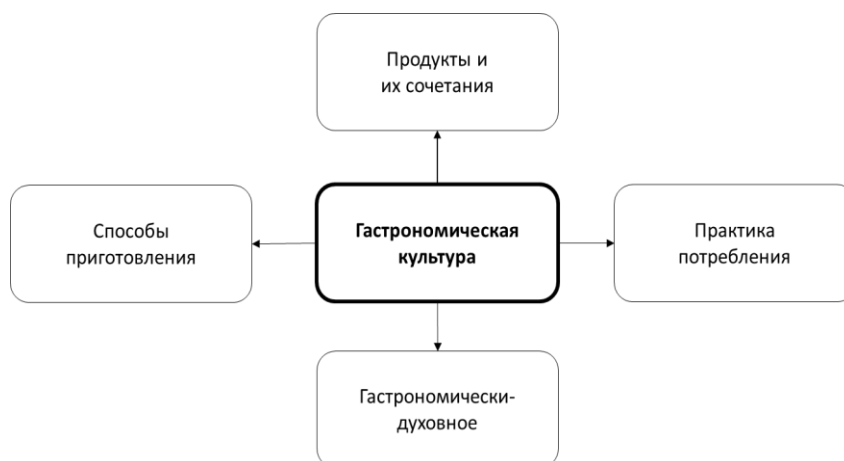


Рисунок 1. Концепт «гастрономическая культура» (разработано автором)

Гастрономическая культура на примере составления обеда в России XIX в. глубоко анализируется М.А. Беллон [20]. Автор, мнение какого разделяю пишет, что искусство составления обеда находится в аксиосфере культуры, обретая эстетические и нравственные ценности. Автор выделяет весьма значительное количество смыслов, основанных на ценностях эстетической культуры, выделяя такие как: подбор кушаний и сочетающихся с ними вин, приготовление столового серебра и текстиля, рассадку гостей за столом, воздействие на направление застольного разговора. Так же М.А. Беллон анализирует и нравственные аспекты культуры, проявляющиеся во время обеда: гостеприимство, этикет и хороший тон,

вдохновляющие беседы, особый процесс коммуникации хозяина и гостей. В другой работе этого автора под название «Культура питания: особенности ценностных смыслов» дается такое определение: «характеристика реализации культуры, воплощения в питании ценностных смыслов путем оформления, обработки, одухотворения этой сферы жизнедеятельности» [21]. Есть все основания считать, что в гастрономической культуре может быть выделено гастрономически-духовное основание.

Перейдем к рассмотрению понятия «гастрономически-духовное», схематически представленного на (рис. 2).

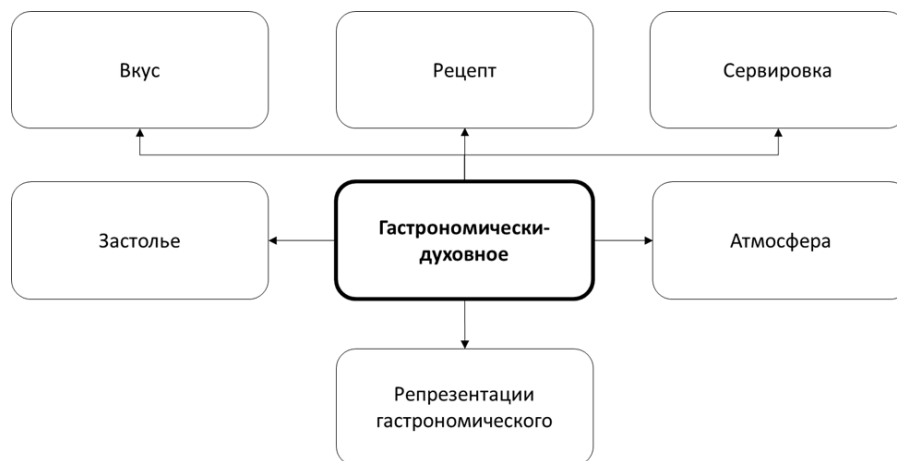


Рисунок 2. Концепт «гастрономически-духовное» (разработано автором)

Концепт «гастрономически-духовное», как показал предварительный анализ целесообразно представить в таких понятиях как:

- вкус;
- рецепт;
- сервировка;
- застолье;
- атмосфера;
- репрезентация гастрономического.

Для того что бы гастрономические практики были приобщены к высоким ценностям культуры они должны представлять собой «высшую степень облагороженности, одухотворенности и очеловеченности природных и социальных условий жизни и человеческих отношений [22, с. 148]. В русле решаемой проблемы гастрономически-духовного в сервисной реальности обратим внимание на выделенные Г.П. Вылежцовым эстетические ценности культуры, как «специальные и адекватные средства фиксации, хранения и передачи последующим поколениям в живом, органичном и концентрированном виде общечеловеческих и духовных ценностей» [22, с. 132].

В полной мере к репрезентации гастрономически-духовного может быть отнесена мысль Э. Кассирера о функции духа, как проблеме символических форм, понимаемой как «изначально-творческой силе»: «Она не просто пассивно запечатлевает наличное, но и включает в себе самостоятельную энергию духа, посредством которой простому наличному бытию придается определенное “значение”, своеобразное идеальное содержание [23].

Анализируя кулинарный код культуры в семантике образных средств языка, Е.В. Капелюшник подчеркивает, что система образных и символических смыслов, связанных с

блюдами традиционной кухни, составляет особый «кулинарный код» национальной культуры. «Названия продуктов питания, блюд и кушаний, их качеств, а также процессов их приготовления и употребления обладают ярко выраженной национально-культурной спецификой, а в своем образном функционировании отражают особенности национального мировидения и миропонимания»⁵.

Репрезентация гастрономически-духовного представлена в сборниках рецептов, кулинарных справочниках, меню, произведениях мировой художественной литературы, изобразительного и декоративно-прикладного искусства). Так, например, роскошные пиры князя Владимира Святославовича описаны в «Повести временных лет». Не оспоримым является факт, что сервисная реальность описана и в преданьях старины глубокой и продолжает рефлексироваться и в наше время. Например, в Англии сохранены традиции сервисной реальности 3–4-х вековой давности. Один из знаменитых английских дворецких, более полувека прослуживший в знатных домах Великобритании и отошедший от дел в возрасте 87 лет, Артур Инч высказал такую мысль о гастрономическом сервисе и его связи с ощущением красоты: «Нет более великолепного зрелища, чем правильно сервированный обеденный стол»⁶.

Говоря об атмосфере застолья, как важных ключевых понятиях гастрономически-духовного, целесообразно обратиться, в качестве примера к изданию книги (и то, что оно репринтное, только подчеркивает важность с обсуждаемых на ее страницах проблем), носящей название «Хороший тон: Сборник правил и советов на все случаи жизни, общественной и семейной»⁷. Приведем несколько цитат из этой книги. Вот, например, свидетельства о важности атмосферы застолья «Хозяйка дома дает тон, который должен господствовать в нем»⁸. Так же характеризующий атмосферу застолья: «Роль хозяйки дома — исключительно светская, в отличие от ролей матери или жены, которые принадлежат семье»⁹. Есть предписания и для гостей, могущих оказать влияние на атмосферу обеда: «Хвалить вино и еду нельзя слишком восторженно, чтобы она не сочла, что у нее так хорошо вышло только теперь, а обычно не так»¹⁰. Имеются и наставления по процедуре принятия пищи в соответствии с возрастным статусом: «Приоритет за семейным столом вовсе не у детей, но у стариков: детям, например, не разрешалось макать в чай сухари, так позволительно делать только старикам, у которых нет зубов»¹¹.

Обосновывая гастрономически-духовное, как большую идею для методологического основания подготовки специалистов сервисной реальности обратимся к результатам аналитического исследования соответствующих компетенций в ФГОС (Федеральный государственный образовательный стандарт) среднего и высшего образования подготовки специалистов сервисной реальности. Выявлено, что на уровне ФГОС среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции

⁵ Капелюшник Е.В. Кулинарный код культуры в семантике образных средств языка: автореф. дисс. канд. филолог. н. Томск, 2012. 22 с. С. 20.

⁶ Инч А. 1000 правил сервировки и столового этикета. Безупречные рекомендации лучшего английского дворецкого / А. Инч, А. Херст. — М.: АСТ: Астрель, 2009. с. 5.

⁷ Хороший тон: Сборник правил и советов на все случаи жизни, общественной и семейной [Репринтное издание. СПб.: Издание Германа Гоппе, 1881]. М.: Советский писатель, 1991. 544 с.

⁸ Там же, с. 48.

⁹ Там же, с. 46.

¹⁰ Там же, с. 299.

¹¹ Там же, с. 63.

общественного питания¹² к гастрономически-духовному можно отнести только компетенцию ОК 1. «Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес».

На уровне среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании ФГОС среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании».¹³ К гастрономически-духовному с большой долей допущения можно отнести компетенции: ПК 1.1. «Анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания в соответствии с заказами потребителей», ПК 2.5. «Анализировать эффективность обслуживания потребителей», ПК 2.6. «Разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания», и ПК 3.2. «Формировать спрос на услуги общественного питания, стимулировать их сбыт».

Анализируя гастрономически-духовное в профессиональных стандартах подготовки специалистов общественного питания на уровне высшего образования, бакалавриата, можно сказать, что по специальности 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» ФГОС высшего образования. Уровень высшего образования Бакалавриат. Направление подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»¹⁴ к гастрономически-духовному можно отнести компетенции: УК-5. «Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах», ОПК-1. «Способен применять информационную и коммуникационную культуру и технологии в области профессиональной деятельности с учетом основных требований информационной безопасности».

По направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания на уровне магистратуры (Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень магистратуры)¹⁵ гастрономически-духовное можно отметить только в компетенции ПК-13 «Способностью прогнозировать будущие результаты деятельности предприятия и разрабатывать его стратегию, оценивать экономические, политические, социальные, культурные, технологические и финансовые составляющие, способные повлиять на стратегию предприятия питания».

¹² Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. N 384) — URL: <https://base.garant.ru/70706902/53f89421bbdaf741eb2d1ecc4ddb4c33/> (дата обращения: 28.01.2022).

¹³ Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 7 мая 2014 г. N 465) — URL: <https://base.garant.ru/70679034/53f89421bbdaf741eb2d1ecc4ddb4c33/> (дата обращения: 28.01.2022).

¹⁴ Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования — бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (утв. приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 17 августа 2020 г. N 1047 — URL: <http://ivo.garant.ru/#/document/74617490/paragraph/12/doclist/876/showentries/0/highlight/19.03.04%20Технология%20Опродукции%20и%20организация%20общественного%20питания.1> (дата обращения: 28.01.2022).

¹⁵ Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования. Уровень высшего образования. Магистратура. Направление подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания (Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 14 августа 2020 г. N 1028) — URL: <https://fgos.ru/fgos/fgos-19-04-04-tehnologiya-produkcii-i-organizaciya-obschestvennogo-pitaniya-1028/> (дата обращения: 28.01.2022).

Так же был проведен анализ отражения понятия «гастрономически-духовное» в ЕТКС (Едином тарифно-квалификационном справочнике). Проанализировав тарифно-квалификационные характеристики профессии «повар» для тарификации работ и присвоения тарифных разрядов согласно статье 143 Трудового кодекса Российской Федерации. На основе, указанных характеристик, предъявляются требования к профессиональным знаниям и навыкам составляется должностная инструкция повара, а также документы, требуемые для проведения собеседования и тестирования при приеме на работу (ЕТКС Выпуск утвержден Постановлением Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30, Раздел ЕТКС «Торговля и общественное питание»¹⁶) для 5 и 6 разряда, можно отметить, что в разделе «Характеристика работ» перечислены только сугубо поварские работы «Приготовление блюд и кулинарных изделий, требующих особо сложной кулинарной обработки». В разделе «Должен знать» отмечается, что нужно знать: рецептуры, основы технологии приготовления всех видов блюд и кулинарных изделий; особенности приготовления национальных, фирменных блюд и блюд иностранных кухонь; характеристику диет; блюда и продукты, запрещенные к применению по отдельным диетам; изменения, происходящие при тепловой обработке с белками, жирами, углеводами, витаминами, красящими и другими веществами, содержащимися в пищевых продуктах; правила порционирования, оформления и подачи заказных, фирменных и диетических блюд; правила составления праздничного, банкетного меню, меню по обслуживанию отдельных контингентов питающихся и др.; способы устранения пороков в готовой продукции.

Проанализировав тарифно-квалификационные характеристики профессии заведующий производством (шеф-повар) (Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих (утв. Постановлением Минтруда России от 21.08.1998 N 37) (ред. от 27.03.2018)¹⁷. Делается упор на то, что шеф-повар: «Осуществляет руководство производственно-хозяйственной деятельностью подразделения. Направляет деятельность трудового коллектива на обеспечение ритмичного выпуска продукции собственного производства требуемого ассортимента и качества в соответствии с производственным заданием. Проводит работу по совершенствованию организации производственного процесса, внедрению прогрессивной технологии, эффективному использованию техники, повышению профессионального мастерства работников в целях повышения качества выпускаемой продукции».

Подводя итог, можно сказать, что на уровне среднего образования духовно-гастрономическое вообще не рассматривается, максимум в контексте компетенции ОК 1. На уровне ВО снижение уровня обобщения по вопросам культуры духовно-гастрономического от бакалавра до магистра, хотя логичнее было бы наблюдать обратную тенденцию. У поваров по ЕТКС определения того, что они должны знать в контексте гастрономически-духовного появляется, только начиная с 6 разряда: особенности приготовления национальных, фирменных блюд и блюд иностранных кухонь, характеристику диет. У шеф-поваров знания духовно-гастрономического не находят отражения в ЕТКС.

¹⁶ Постановление Минтруда РФ от 05.03.2004 N 30 «Об утверждении Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих, выпуск 51, разделы: «Производство алкогольной и безалкогольной продукции»; «Хлебопекарно-макаронное производство»; «Кондитерское производство» — URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7913/d1d4c5bff0d915d58caabe604f775c9ad62c5ba3/ (дата обращения: 28.01.2022).

¹⁷ Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих (утв. Постановлением Минтруда России от 21.08.1998 N 37) (ред. от 27.03.2018) — URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_58804/d2a4db6c4b5479dabe927dd57230a6c8b8787ec4/ (дата обращения: 28.01.2022).

Проблема гастрономически-духовно может служить большой идеей для процесса подготовки специалистов сервисной реальности в настоящее время. Теоретические основания и данные полученные при анализе существующих ФГОС и ЕКТС позволяют говорить о необходимости внедрения в практику подготовки специалистов сервисной реальности понятие «гастрономически-духовное» как большую идею.

ЛИТЕРАТУРА

1. Агапов А.М., Мысина Т.Ю. Анализ отечественного и международного опыта построения образования на основе «Больших идей» с позиции разработки предметного содержания для электронных образовательных платформ // Мир науки. Педагогика и психология. 2021. Т. 9. № 5. — URL: <https://mir-nauki.com/PDF/41PDMN521.pdf> (Дата доступа 28.01.2022).
2. Chalmers C., Carter M., Cooper T. & Nason R. Implementing “Big Ideas” to Advance the Teaching and Learning of Science, Technology, Engineering, and Mathematics (STEM) // *International Journal of Science and Mathematics Education*. 2017. 15(S1). P. 25–43. <https://doi.org/10.1007/s10763-017-9799-1>. (Дата доступа 28.01.2022).
3. Harlen W. (ed.). Principles and big ideas of science education. Association for Science Education, 2010.
4. Mitchell I., Keast S., Panizzon D., Mitchell J. Using 'big ideas' to enhance teaching and student learning // *Teachers and teaching*. 2017. Vol. 23. № 5. P. 596–610.
5. Erickson L., Lanning L. Transitioning to concept-based curriculum and instruction: how to bring content and process together. Thousand Oaks, CA: Corwin, 2014. 224 p.
6. Burchmore H., Irvine N., Carmichael P. Threshold concepts: a review of related literature. Cambridge, UK: University of Cambridge, 2007. 37 p.
7. Ильенков Э.В. Учитесь мыслить смолodu. М.: Знание, 1977. С. 24.
8. Давыдов В.В. Виды обобщения в обучении (логико-психологические проблемы построения предметов). М.: Педагогика, 1972. 464 с.
9. Давыдов В.В. Теория развивающего обучения. М.: Интор, 1996. 544 с.
10. Давыдов В.В. Проблемы развивающего обучения: Опыт теоретического и экспериментального психологического исследования. — М.: Педагогика, 1986. — 240 с. — (Труды д. чл. и чл.-кор. АПН СССР). С. 117.
11. Универсальные компетентности и новая грамотность: от лозунгов к реальности / под ред. М.С. Добряковой, И.Д. Фрумина; при участии К.А. Баранникова, Н. Зиила, Дж. Мосс, И.М. Реморенко, Я. Хаутамяки; Нац. исслед. ун-т «Высшая школа экономики». М.: Изд. дом Высшей школы экономики, 2020. 472 с. С. 294.
12. Erickson H.L. Concept-based Curriculum and Instruction for the Thinking Classroom (Second edition). Thousand Oaks, California, USA. Corwin Press, 2007.
13. Meyer J., Land R. Threshold concepts and troublesome knowledge: Linkages to ways of thinking and practising within the disciplines. University of Edinburgh Edinburgh, 2003.
14. Erickson H.L. Stirring the Head, Heart and Soul: Redefining curriculum, instruction, and concept-based learning. Thousand Oaks, California, USA. Corwin Press, 2008.

15. Musiichuk S.V. Gastronomic and spiritual values as a means of functioning of social institutions in historical perspective // Harvard Journal of Fundamental and Applied Studies, 2015, No. 1(7) PP. 779–787.
16. Мусийчук С.В. Философское осмысление гастрономически-духовного в сервисной реальности Древней Греции через призму современной французской гастрономии // Научные и практические результаты в технических, общественных, естественных и гуманитарных науках. Перспективы их развития Сборник научных статей по итогам Всероссийской научно-практической конференции с международным участием "Научные и практические результаты в технических, общественных, естественных и гуманитарных науках. Перспективы их развития". Негосударственное образовательное учреждение дополнительного профессионального образования «Санкт-Петербургский институт проектного менеджмента». 2015. С. 119–121.
17. Мусийчук С.В., Мусийчук В.В. Социально-психологические аспекты гастрономически-духовного в сервисной реальности в прошлом и настоящем // Мир Науки. Вып. 3, 2015 С. 1–12. URL: <http://mir-nauki.com/PDF/56PSMN315.pdf>.
18. Мусийчук С.В. Гастрономически-духовное как диалог культур и культура диалога // Мир науки. Социология, филология, культурология, 2017 № 2, [Электронный ресурс] URL: <https://sfk-mn.ru/PDF/02SFK217.pdf> (Дата доступа 28.01.2022).
19. Musiichuk S.V. Gastronomically-spiritual reality in the service as a mechanism for the production of valuable relationships // Harvard Journal of Fundamental and Applied Studies, 2015, No. 1(7) PP. 787–796.
20. Беллон М.А. Искусство составления обеда в России XIX века // Художественная культура. 2020. № 4(35). С. 732–745.
21. Беллон М.А. Культура питания: особенности ценностных смыслов // Вестник Санкт-Петербургского государственного института культуры. 2018. Вып. 2(35). С. 59–64, с. 60.
22. Выжлецов Г.П. Аксиология культуры. СПб.: Издательство Санкт-Петербургского университета, 1996. 152 с.
23. Кассирер Э. Философия символических форм // Культурология. XX век. Антология. М.: Юрист. 1995. 703 с., с. 168.

Musiichuk Sergey Vacilevich

Sochi State University
Anapa branch, Anapa, Russia
E-mail: sv-mus@mail.ru

RSCI: https://elibrary.ru/author_profile.asp?id=390248

Researcher ID: <https://www.researcherid.com/rid/AAB-8500-2020>

Gastronomic-spiritual as a big idea in the training of service reality specialists

Abstract. The article poses an urgent problem on the basis of global changes in the cultural, social and economic life of society in the second half of the 20th century, due to the problem of the need to optimize the process of training service reality professionals posed by the process of globalization to the education system.

In terms of achieving the set goals and solving the set tasks, the actual problem is the development of methodological foundations for the training of specialists in service reality (public catering), which involves the definition of the essence, structural elements and their functions through a fundamental idea that goes back to gastronomic culture. At present, in the world and domestic educational theory and practice, the concept of "big idea" has acquired. The article analyzes domestic and international experience in building education on the basis of "big ideas" from the standpoint of subject content.

As a big idea for optimizing the process of organizing specialists in service reality (public catering), a big idea is proposed — "gastronomic-spiritual". The preliminary analysis showed that this concept should be defined through the concept of "gastronomic culture", which includes the following components: products and their combinations; cooking methods; consumption practices; gastronomic and spiritual.

Gastronomically spiritual, in turn, is revealed through a number of such clusters as: taste; recipe; serving; feast; atmosphere; representation of gastronomy. To substantiate the gastronomic and spiritual, as a big idea for the methodological basis for the training of service reality specialists, an analytical review of the relevant competencies in the state educational standard of secondary and higher education for the training of service reality specialists was carried out. A small representation of the constituent components of the concept of "gastronomic and spiritual" in the programs of state standards and the Unified Tariff and Qualification Guide has been revealed.

The gastronomic-spiritual problem can serve as a great idea for the process of training service reality specialists at the present time. The theoretical foundations and data obtained from the analysis of the existing Federal State Educational Standards and ECTS allow us to talk about the need to introduce the concept of "gastronomic and spiritual" into the practice of training specialists of service reality as a big idea.

Keywords: big idea; gastronomic and spiritual; gastronomic culture; service reality; training of service reality specialists; professional standards of catering specialists