

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА» В Г. АРТЕМЕ

ИНСТИТУТ

КАФЕДРА СЕРВИСА, СТРОИТЕЛЬСТВА И ДИЗАЙНА

# **ТРАДИЦИИ И КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ НАРОДОВ МИРА**

Рабочая программа дисциплины  
по направлению подготовки

**43.03.02 Туризм**

Профиль подготовки **Технология и организация  
туроператорских и турагентских услуг**

Квалификация  
**Бакалавр**

**Программа прикладного бакалавриата**  
Форма обучения  
Очная, очно-заочная

Артем 2016

Рабочая программа дисциплины «Традиции и культура питания народов мира» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03, Гостиничное дело и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утв. приказом Минобрнауки России от 19 декабря 2013 г. N 1367)

Рабочая программа разработана на основании рабочей программы, составленной Бондарь М.В., доцентом кафедры туризма и гостинично-ресторанного бизнеса, утвержденной на заседании кафедры ТГРБ от 23 сентября 2015 г., протокол № 1

Редакция 2016 г. утверждена на заседании кафедры ТГРБ от 26.04.2016 г., протокол № 8.

Составитель:

Прихошко Н.В., ассистент кафедры сервиса, строительства и дизайна

Утверждена на заседании кафедры ССД от 23.06.2016 г., протокол № 22

Заведующий кафедрой (разработчика) \_\_\_\_\_ Самохина Л.С.

*подпись*

*фамилия, инициалы*

« 23 » *июль* 2016 г.

Заведующий кафедрой (выпускающей) \_\_\_\_\_ Самохина Л.С.

*подпись*

*фамилия, инициалы*

« 23 » *июль* 2016 г.

## **1Цели задачи освоения дисциплины (модуля)**

Цель освоения дисциплины «Традиции и культура питания народов мира» - на базе теоретико-практических знаний обеспечить студента способностью принимать научно-обоснованные решения при выполнении профессиональных задач.

Задачи освоения дисциплины:

- освоение подходов к изучению культуры и традиций питания с помощью исторических, религиозных, национальных, социальных, медицинских, климато-географических, информационных и идеологических аспектов;
- ознакомление с особенностями набора пищевого сырья, его обработки, репертуара и подачи блюд в разных странах мира;
- исследование тенденций в развитии традиций и культуры питания народов мира;
- изучение истории застольного этикета и его особенностей народов мира;
- определение места традиций и культур питания народов мира в структуре туристского продукта;
- применение комплекса знаний при разработке турпродуктов; обоснование использования традиций питания этносов в качестве туристских ресурсов;
- воспитание у студентов культуры потребления пищи и питания как части общечеловеческой культуры;
- формирование широкого кругозора и профессиональной культуры.

## **2Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Планируемыми результатами обучения по дисциплине (модулю), являются знания, умения, владения и/или опыт деятельности, характеризующие этапы/уровни формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы в целом. Перечень компетенций, формируемых в результате изучения дисциплины, приведен в таблице 1.

Таблица 1 – Формируемые компетенции

Название ОПОП ВО (сокращенное название)	Компетенции	Название компетенции	Составляющие компетенции	
43.03.02 Туризм	ПК-6	ПК-6 Готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений	Знания:	историю становления и развития государственности, общие духовно- ценностные ориентиры и историко-культурное наследие; основы межкультурных коммуникаций и взаимовлияния культур
			Умения:	быть толерантным к этническим, национальным, расовым, конфессиональным различиям, к восприятию культуры и обычаев стран и народов
			Владения:	культурой мышления; способностью к обобщению, анализу и восприятию информации; ценностями культуры личности для успешной социальной и профессиональной деятельности

### 3 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Предмет «Традиции и культура питания» относится к циклу дисциплин по выбору к группе Б. Дисциплина направлена на освоение профессиональных качеств, ориентированных на владение понятийным аппаратом традиций и культуры питания; этнографическим подходом в изучении традиций питания, выявление тенденций в развитии культур питания славянских народов, народов Европы, Америки, стран АТР и ЮВА, Ближней Азии и африканского континента. Также дисциплина направлена на способность профессионального использования богатейших традиций питания русского народа в качестве туристского ресурса; разработки меню для иностранных туристов с учетом национальных, религиозных и других особенностей, владения культурой общения и этикетом.

В ходе изучения дисциплины студент должен прослушать лекции, содержащие сведения о принципах формирования традиций и культур питания народов мира и их роли в развитии туризма, как данного между различными этносами.

Практические занятия направлены на закрепление теоретических знаний и выработку практических умений и навыков.

Студенты в период изучения дисциплины занимаются самостоятельной работой, результатом которой является презентация научного сообщения по актуальной проблеме социально-культурной сферы и туризма. Она предполагает приобретение и закрепление студентами навыков самостоятельного научного исследования, работы с профессиональной литературой, периодическими изданиями и другими источниками информации, сбора и обработки фактического материала, его анализа, умения делать выводы применительно к конкретному разрабатываемой проблеме.

Данная программа построена в соответствии с требованиями ФГОС ВПО. Программа разработана на основе учебного плана направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело».

### 4. Объем дисциплины(модуля)

Изучение дисциплины «Традиции и культуры питания народов мира» предусматривает по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело: 108 часов общего объема, в т.ч. 34 часа аудиторных, из них 17 часов отводится на лекционный курс, 17 часов – на практические занятия и 74 часа – на самостоятельную работу студентов.

Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу со студентами (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу по всем формам обучения, приведен в таблице 2.

Таблица 2 – Общая трудоемкость дисциплины

Название ОПОП	Форма обучения	Индекс	Семестр курс	Трудоемкость (З.Е.)	Объем контактной работы (час)					СРС	Форма аттестации	
					Всего	Аудиторная			Внеаудиторная			
						лек	прак	лаб	ПА			КСР
43.03.03 Гостиничное дело	ОФО	Б.1.ДВ. Б.01	2	3	108	17	17			74	Зачет	
	ОЗФО	Б.1.ДВ. Б.01	2	3	108	6	4		4	94	Зачет	

## 5 Структура и содержание дисциплины (модуля)

### 5.1 Структура дисциплины (модуля)

Тематический план, отражающий содержание дисциплины (перечень разделов и тем), структурированное по видам учебных занятий с указанием их объемов в соответствии с учебным планом, приведен в таблице 3.

Таблица 3 – Структура дисциплины

№	Название темы	Вид занятия	Объем час	Кол-во часов в интерактивной и электронной форме	СРС
1	Введение	Лекция	1		1
2	Питание – компонент общечеловеческой культуры	Лекция	1		1
		Практическое занятие	2		8
3	Методические подходы к изучению мировых традиций и культур питания.	Лекция	1		1
4	История и этапы развития традиций питания.	Лекция	1		1
		Практическое занятие	2		8
5	Пища, питание и изящные искусства.	Лекция	1		1
6	Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира.	Лекция	1		1
		Практическое занятие	2		8
7	Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания	Лекция	1		2
8	Культура и традиции питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехия, Словакия, Болгария).	Лекция	1		1
		Практическое занятие	2		8
9	Особенности формирования традиции и культуры питания народов России.	Лекция	1		1
10	Национальные особенности традиций питания народов Европы (Франция, Италия, Австрия, Германия, Испания, Англия, Швеция, Норвегия, Финляндия, Дания)	Лекция	2		2
		Практическое занятие	3		8
11	Традиции и культура питания народов стран АТР: Китай, Япония, Корея, Индокитай (Бирма, Вьетнам, Камбоджа, Ла-ос, Таиланд), Монголия, Индия, Филиппины, Индонезия, Австралия, Новая Зеландия	Лекция	2		2
12	Роль напитков в культурах питания народов мира. Чай, кофе,	Лекция	2		2

	вина, пиво, прохладительные напитки, квас в питании народов мира. Чай: церемонии и ритуалы. Напитки стран АТР (Китай, Япония, Индия, Корея, Вьетнам). Традиции и культура потребления напитков.	Практическое занятие	3		8
13	Застолье и традиции народов мира	Лекция	1		1
14	Туризм и национальная культура питания, их взаимосвязь	Лекция	1		1
		Практическое занятие	3		8

## 5.2 Содержание дисциплины (модуля)

### 1.Тема 1 Введение

Содержание темы. Место и роль питания среди социальных явлений и процессов. Значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем. Предмет и методы изучения дисциплины «Традиции и культура питания народов мира». Понятийный аппарат дисциплины.

Литература по теме: смотрите источники из раздела 9.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: деловые и ролевые игры, разбор практических задач и кейсов. Предусмотрены встречи с представителями компаний – партнеров кафедры/вуза, государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов.

Форма текущего контроля: семинар, тестирование

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: работа с учебной и рекомендуемой литературой.

### 2.Тема 2 Питание – компонент общечеловеческой культуры

Содержание темы. Питание – главное условие существования человека и индикатор образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества. Основные компоненты материальной культуры: питание, пища, этикет, быт, обычаи, традиции, культура, застолье, церемонии, обряды, приемы, религия, здоровье, нация, народность, ритуалы, мифы и их взаимосвязь.

Литература по теме: смотрите источники из раздела 9.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: деловые и ролевые игры, разбор практических задач и кейсов. Предусмотрены встречи с представителями компаний – партнеров кафедры/вуза, государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов.

Форма текущего контроля: семинар, тестирование.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: работа с учебной и рекомендуемой литературой.

### 3.Тема 3 Методические подходы к изучению мировых традиций и культур питания.

Содержание темы. Историко-философский подход к изучению культуры питания (первобытнообщинный, рабовладельческий, феодальный, капиталистический, социалистический способы формаций). Философия традиций и культуры питания народов мира.

Литература по теме: смотрите источники из раздела 9.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: деловые и ролевые игры, разбор практических задач и кейсов. Предусмотрены встречи с представителями компаний – партнеров кафедры/вуза, государственных и

общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов.

Форма текущего контроля: семинар, тестирование

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: работа с учебной и рекомендуемой литературой.

#### **4.Тема 4 История и этапы развития традиций питания**

Содержание темы. Традиции потребления продуктов питания в Древнем мире, средние века, современном мире. Синтез традиций и инноваций в материальной культуре народов мира. Основные тенденции в развитии современной организации питания: портативные обеды, фаст-фуды, макдональдсы, трансфер-автоматы и др.

Литература по теме: смотрите источники из раздела 9.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: деловые и ролевые игры, разбор практических задач и кейсов. Предусмотрены встречи с представителями компаний – партнеров кафедры/вуза, государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов.

Форма текущего контроля: семинар, тестирование

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: работа с учебной и рекомендуемой литературой.

#### **5.Тема 5 Пища, питание и изящные искусства**

Содержание темы. Традиции пищи и питания и их отражение в мировой литературе и искусстве (Брийа-Саварен, Гримо де ля Рейньера, А.С. Пушкин, П.А. Вяземский, Е.А. Баратынский, Д.И. Фонвизин, И.А. Крылов, А.С. Грибоедов, Н.В. Гоголь, Оноре де Бальзак, О. Хайям, Д. Дефо, Ф. Рабле, И.С. Тургенев, А.К. Толстой, Л.Н. Толстой и др.) и живописи (В.Г. Перов, Г.Г. Мясоедов, В.М. Максимов, К.Е. Маковский, Б.М. Кустодиев, П. Сезанн, Клас, Питер, П.А. Федотов, Э. Мане).

Литература по теме: смотрите источники из раздела 9.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: деловые и ролевые игры, разбор практических задач и кейсов. Предусмотрены встречи с представителями компаний – партнеров кафедры/вуза, государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов.

Форма текущего контроля: семинар, тестирование

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: работа с учебной и рекомендуемой литературой.

#### **6.Тема 6 Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов мира**

Содержание темы. Климато-географические – основа формирования традиций питания. Историко-национальный, научно-технический прогресс, культурные и торговые связи – факторы формирования национальных традиций питания. Влияние войн, завоеваний на процесс становления культур питания народов мира. Экономические и культурные связи народов, их отражения в национальных культурах питания.

Литература по теме: смотрите источники из раздела 9.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: деловые и ролевые игры, разбор практических задач и кейсов. Предусмотрены встречи с представителями компаний – партнеров кафедры/вуза, государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов.

Форма текущего контроля: семинар, тестирование

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: работа с учебной и рекомендуемой литературой

#### **7.Тема 7Влияние религий на формирование и становление традиций и культур**



## **питания**

Содержание темы. Краткая характеристика мировых религий. Традиции питания в христианстве: (православие – Пасха, Радуница, Рождество Христово, крещение Господне, Благовещение Пресвятой Богородицы, Масленица и т.д.). Медико-биологические аспекты питания во время постов. Вегетарианство – особая система питания. Особенности питания в католицизме и протестантизме. Пищевые обряды и традиции питания в иудаизме. Кошерные и трефные предписания на пищевые продукты. Пища и питание в праздники и посты (Шаббат, Рош-Гашан, Йом-кипур, Пурим, Песах, Шаваут). Характеристика пищевых обрядов и традиций питания в исламе. Влияние разнообразия мусульманского мира на традиции и культуру питания. Пища и трапеза исламистов в праздники (Джума, Ураза-байрам, Курбан-байрам, Ноуруз) и пост (рамадан). Буддизм, синтоизм и питание.

Литература по теме: смотрите источники из раздела 9.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: деловые и ролевые игры, разбор практических задач и кейсов. Предусмотрены встречи с представителями компаний – партнеров кафедры/вуза, государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов.

Форма текущего контроля: семинар, тестирование

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: работа с учебной и рекомендуемой литературой

## **8.Тема 8Культура и традиции питания славянских народов (Россия, Украина, Белоруссия, Польша, Чехия, Словакия, Болгария)**

Содержание темы. Исторический путь развития. Самобытность, традиций и культуры питания. Влияние природных (географическое положение, климат), социальных, экономических факторов на развитие традиций. Особенности и своеобразие в переработке продуктов. Национальный репертуар блюд славянских народов.

Литература по теме: смотрите источники из раздела 9.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: деловые и ролевые игры, разбор практических задач и кейсов. Предусмотрены встречи с представителями компаний – партнеров кафедры/вуза, государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов.

Форма текущего контроля: семинар, тестирование

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: работа с учебной и рекомендуемой литературой

## **9.Тема 9Особенности формирования традиции и культуры питания народов России**

Содержание темы. Влияние основных факторов на традиции питания. Периоды формирования русской культуры питания: древнерусский, московский, петровско-екатерининский, период XIX века, советский и постперестроечный. Роль русского очага в формировании быта и традиций питания. Специфические приемы обработки пищевого сырья на Руси, в России. Кулинарный национальный репертуар блюд, история их возникновения. Влияние Франции и других стран на развитие традиций питания. Культура и традиции питания различных сословий на Руси. География питания народов России (продукты, приемы их обработки и культура потребления). Кулинарный колорит различных областей, регионов России. Национальные напитки на Руси: рассолы, квасы, морсы, меды, сбитни, лесные чаи. Традиции и ритуалы русской трапезы. Церемония подачи блюд. Посуда, ее виды, приборы, утварь, белье русского застолья. Старинная и современная сервировка стола. Русский стиль сервировки. Принципы старинного и современного застольного этикета. Посты, их роль в формировании традиций и культуры питания русского народа. Вклад России в мировую культуру питания.

Литература по теме: смотрите источники из раздела 9.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные

технологии: деловые и ролевые игры, разбор практических задач и кейсов. Предусмотрены встречи с представителями компаний – партнеров кафедры/вуза, государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов.

Форма текущего контроля: семинар, тестирование

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: работа с учебной и рекомендуемой литературой

#### **10.Тема 10Национальные особенности традиций питания народов Европы (Франция, Италия, Австрия, Германия, Испания, Англия, Швеция, Норвегия, Финляндия, Дания)**

Содержание темы. Европа – центр формирования традиций питания. Общие и отличительные черты. Специфика обработки сырья и приемов его использования. Приправы, пряности, соусы в питании народов Европы. Влияние французской культуры питания на формирование потребления продуктов питания народов Европы. Национальные кулинарные символы народов Европы.

Литература по теме: смотрите источники из раздела 9.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: деловые и ролевые игры, разбор практических задач и кейсов. Предусмотрены встречи с представителями компаний – партнеров кафедры/вуза, государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов.

Форма текущего контроля: семинар, тестирование

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: работа с учебной и рекомендуемой литературой.

#### **11.Тема 11Традиции и культура питания народов стран АТР: Китай, Япония, Корея, Индокитай (Бирма, Вьетнам, Камбоджа, Лаос, Таиланд), Монголия, Индия, Филиппины, Индонезия, Австралия, Новая Зеландия**

Содержание темы. Общие принципы формирования пищевых обрядов, приемов и способов обработки продуктов. Хлеб и рис в жизни народов Азии. Китайская кухня и ее влияние на развитие традиций и культуры питания народов Европы и Азии; пища и питание китайских провинций. Дворцовые традиции питания. Национальные блюда и экзотические продукты питания: змеи, ласточкины гнезда, черви, акульи плавники, мясо собаки. Использование приправ и пряностей – отличительная особенность в традициях и культуре питания стран АТР.

Литература по теме: смотрите источники из раздела 9.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: деловые и ролевые игры, разбор практических задач и кейсов. Предусмотрены встречи с представителями компаний – партнеров кафедры/вуза, государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов.

Форма текущего контроля: семинар, тестирование

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: работа с учебной и рекомендуемой литературой

#### **12.Тема 12Роль напитков в культурах питания народов мира.**

Чай, кофе, вина, пиво, прохладительные напитки, квас в питании народов мира. Чай: церемонии и ритуалы. Напитки стран АТР (Китай, Япония, Индия, Корея, Вьетнам). Традиции и культура потребления напитков.

Содержание темы. Роль напитков в культурах питания народов мира. Чай, кофе, вина, пиво, прохладительные напитки, квас в питании народов мира. Чай: церемонии и ритуалы. Напитки стран АТР (Китай, Япония, Индия, Корея, Вьетнам). Традиции и культура потребления напитков.

Литература по теме: смотрите источники из раздела 9.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: деловые и ролевые игры, разбор практических задач и кейсов. Предусмотрены встречи с представителями компаний – партнеров кафедры/вуза, государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов.

Форма текущего контроля: семинар, тестирование

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: работа с учебной и рекомендуемой литературой

### **13.Тема 13 Застолье и традиции народов мира**

Содержание темы. Этнические нормы и традиции за столом от Древнего мира до наших дней. Столовые приборы, посуда, аксессуары стола в прошлом и настоящем у разных народов. Принципы и правила современного этикета в материальной культуре. Приемы, их виды и характеристики.

Литература по теме: смотрите источники из раздела 9.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: деловые и ролевые игры, разбор практических задач и кейсов. Предусмотрены встречи с представителями компаний – партнеров кафедры/вуза, государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов.

Форма текущего контроля: семинар, тестирование

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: работа с учебной и рекомендуемой литературой.

### **14.Тема 14 Туризм и национальная культура питания, их взаимосвязь**

Содержание темы Туризм и современные тенденции в сохранении и развитие национальных культурных традиций в питании.Гастрономический туризм – основа сохранения национальных традиций. Гастрономические туры стран мира.

Литература по теме: смотрите источники из раздела 9.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: деловые и ролевые игры, разбор практических задач и кейсов. Предусмотрены встречи с представителями компаний – партнеров кафедры/вуза, государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов.

Форма текущего контроля: семинар, тестирование

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: работа с учебной и рекомендуемой литературой.

## **6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

Изучение курса студентами должно основываться на проработке каждой из тем приведенной ранее программы в соответствии с перечнем рекомендуемой литературы. Особое внимание следует обратить на периодические издания, содержащие информацию об истории, этнографии, традициях и культуре питания народов различных стран мира.

После изучения материала курса следует выполнить реферат. Методические указания содержат варианты рефератов. Выбор варианта реферата осуществляется по начальной букве фамилии студента.

При написании реферата необходимо осветить вопросы в следующей последовательности:

Введение (актуализация темы и постановка цели).

Теоретическая часть (характеристика истории, этнографии, эволюции, современного состояния традиции и культуры питания народов мира, национальных праздников и т.д.), которая должна состоять из трех разделов. Практическая часть (знаковые кулинарные символы). Заключение. Список использованной литературы. Объем выполненной работы –

15 – 20 страниц. Студент выбирает тему реферата из списка, представленного ниже:

1. История кулинарного искусства в Европе (Италия, Франция, Испания, Германия).
2. Возникновение кулинарного мастерства в России и его историческое развитие.
3. Формирование традиций питания США.
4. История развития национальной культуры питания Китая.
5. Хлеб и его роль в формировании национальных традиций питания Европы (Италия, Франция, Германия).
6. Национальные очаги народов Европы и их роль в формировании традиций питания.
7. Очаги народов Ближней Азии и традиции питания.
8. Рис и его роль в формировании традиций питания народов АТР и ЮВА.
9. История развития очагов народов АТР и ЮВА.
10. Застолье и его специфика в культуре питания народов стран АТР и ЮВА.
11. Напитки народов стран АТР и их роль в традициях.
12. Школы кулинарного искусства Китая и их место в развитии туризма.
13. Культура и традиции питания в произведениях европейских художников.
14. Отражение культуры и традиций питания в произведениях русских поэтов.
15. Традиции и ритуалы русской трапезы.
16. Традиционная русская чайная церемония. Эволюционный аспект.
17. Хлеб в традициях и обычаях славянских народов.
18. Исторические аспекты японской чайной церемонии.
19. Традиции питания стран Магриба.
20. Формирование региональных традиций питания в России.
21. Национальные праздники русского народа – туристские ресурсы.
22. Туризм – фактор сохранения национальной культуры питания народов мира.
23. Национальные праздники и фестивали Франции.
24. Национальные праздники и фестивали Италии.
25. Национальные праздники и фестивали Германии.
26. Национальные праздники и фестивали Китая и их использование в развитии туризма.
27. Национальные праздники Японии и традиции питания.
28. Русское застолье (регионы России).

## **7. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)**

Задачами СРС являются:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений;
- использование материала, собранного и полученного в ходе самостоятельных занятий на семинарах, на практических и лабораторных занятиях, при написании курсовых и выпускной квалификационной работ, для эффективной подготовки к итоговым зачетам и экзаменам.

В процессе самостоятельной работы студент приобретает навыки самоорганизации, самоконтроля, самоуправления, саморефлексии и становится активным самостоятельным субъектом учебной деятельности.

Выполняя самостоятельную работу под контролем преподавателя, студент должен:

– освоить минимум содержания, выносимый на самостоятельную работу студентов и предложенный преподавателем в соответствии с Государственными образовательными стандартами высшего профессионального образования по данной дисциплине.

– планировать самостоятельную работу в соответствии с графиком самостоятельной работы, предложенным преподавателем.

– самостоятельную работу студент должен осуществлять в организационных формах, предусмотренных учебным планом и рабочей программой преподавателя.

– выполнять самостоятельную работу и отчитываться по ее результатам в соответствии с графиком представления результатов, видами и сроками отчетности по самостоятельной работе студентов.

– Самостоятельная работа студентов должна оказывать важное влияние на формирование личности будущего специалиста, она планируется студентом самостоятельно. Каждый студент самостоятельно определяет режим своей работы и меру труда, затрачиваемого на овладение учебным содержанием по каждой дисциплине. Он выполняет внеаудиторную работу по личному индивидуальному плану, в зависимости от его подготовки, времени и других условий.

Студенты в качестве самостоятельного задания осуществляют подготовку проекта сценария по использованию традиций и культур питания народов мира как составной части национальной культуры. Примерный план сценария и тематика изложена ниже:

1) Обычаи и обряды празднования Масленицы.

2) Пасха – праздник любви Бога и человека.

3) Русская свадьба и застолье (регионы России).

4) Хина Мацури – праздник девочек.

5) Рождество Христово.

6) Традиции чаепития стран мира.

7) Рош-Хашана – еврейский Новый год.

8) Новый год – в традициях народов мира.

9) Японские традиции питания в праздники.

10) Великий пост в православии.

11) Презентация ресторана «Русские традиции».

12) Проект «Русское гостеприимство».

13) Ритуалы в праздновании православной Пасхи.

14) Национальные праздники стран мира и традиции питания (Европа, Америка, Азиатско-Тихоокеанский регион, Юго-Восточная Азия, Ближний Восток, Африка).

Примерный план сценария:

Введение.

1. Праздники – стержень японского образа жизни

1.1. Праздник и их роль в жизни народа

1.2. Система японских праздников

1.3. Хина мацури: история происхождения праздника, традиции, обычаи и поверья

2. Традиции и культура питания в Японии

2.1 Основа японской кухни

2.2 Эстетика японской культуры питания

2.3 Сервировка праздничного стола и застольный этикет

2.4 Ритуал чайной церемонии

3. Сценарий презентации

Заключение

Список использованных источников

Контрольные вопросы и задания для самостоятельной оценки качества освоения дисциплины студентами:

- 1) Понятийный аппарат материальной культуры: культура, культура питания, быт, традиции.
- 2) Обычай, обряд, церемония, церемониал, ритуал в материальной культуре человека, общества и их роль в развитии туризма.
- 3) Пища, питание, кулинария, кухня народов мира – компоненты материальной культуры.
- 4) Этикет, прием, вкус, этика, эстетика и их роль в развитии туризма.
- 5) История и этапы развития традиций питания.
- 6) Современные взгляды на потребление пищи и питание человека.
- 7) Основные факторы формирования национальных культур и традиций питания человека.
- 8) Иноземное влияние на русскую культуру питания (XI-XIXвв.).
- 9) Христианство, его сущность, догматы и основные направления.
- 10) Православие: сущность, догматы и питание.
- 11) Обрядовое питание в православии: Пасха, Рождество.
- 12) Иудаизм: сущность, догматы.
- 13) Основные принципы питания иудеев.
- 14) Обрядовое питание в иудаизме.
- 15) Исламизм: сущность, догматы и питание.
- 16) Обрядовое питание в исламизме.
- 17) Этика питания мусульман.
- 18) Буддизм и синтоизм: сущность религий и питание.
- 19) Индуизм и питание.
- 20) основополагающие принципы формирования культур и традиций славянских народов.
- 21) Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания.
- 22) Особенности пищевого сырья, его обработки, репертуар блюд в русских традициях питания.
- 23) Характерные знаковые блюда русской культуры питания и их характеристика.
- 24) История формирования культуры и традиций питания украинского народа. Знаковое сырье и кулинарные символы украинцев.
- 25) Процессы формирования традиций питания белорусов и поляков. Особенности и отличия от русской культуры питания.
- 26) Особенности пищи и питания болгар, сербов, словенцев.
- 27) Французская культура питания: ее история и влияние на традиции питания народов мира.
- 28) Факторы формирования французской традиции питания.
- 29) Основное пищевое сырье в питании французов и способы его обработки. Репертуар блюд Франции.
- 30) Особенности формирования культуры питания немцев и австрийцев. Пищевой набор сырья, его обработка. Кулинарные символы.
- 31) Традиции питания в Англии и Шотландии и их использование в развитии туризма.
- 32) История формирования традиций питания Италии.
- 33) Особенности пищи и питания народов Скандинавских стран. Общие признаки.
- 34) Традиции и культура питания народов Финляндии, Швеции.
- 35) Основные факторы формирования традиций питания жителей Америки. Принципы питания.
- 36) Народы Аргентины, Мексики и Перу. Особенности развития культуры питания и сырьевого набора. Национальные блюда и напитки.
- 37) Формирующие факторы питания жителей Испании и особенности традиций питания.
- 38) Климато-географические условия – фактор набора пищевого сырья и особенности

питания жителей стран африканского материка.

39) Национальные особенности питания народов Египта, Эфиопии, Алжира, Марокко и их характеристика.

40) Роль азиатских стран в формировании культур и традиций питания народов мира.

41) Исторические особенности кулинарного искусства Китая и его роль в формировании культур питания народов мира.

42) Основные принципы кулинарного искусства питания народов мира.

43) Сырье и особенности его обработки в китайской культуре питания.

44) Национальные школы кулинарного искусства и их характеристика.

45) Японская культура питания: пищевое сырье, обработка, национальные блюда.

46) Современные тенденции в питании японцев.

47) Основные признаки индийской культуры питания.

48) Национальные особенности обработки пищевого сырья и блюда

49) культуре питания индусов.

50) Корейская культура питания: история развития, пищевое сырье, обработка. Национальные блюда.

51) Традиции кулинарного искусства стран Индокитая.

52) Особенности культуры питания народов Австралии и Новой Зеландии.

53) Напитки, характеристика и их роль в питании человека и развитии туризма.

54) Вина стран мира и их характеристика.

55) Чай и его исторические корни.

56) История проникновения чая на территорию России.

57) Национальные традиции приготовления и подачи чая.

58) Кофе: история происхождения и распространения в культуре питания народов мира.

59) Национальные традиции варки и подачи кофе.

60) Пиво: история возникновения напитка и способы подачи.

61) Квас: история изготовления и его продвижение в традиции питания.

62) Культура застолья: сущность, история. Русская система застолья и ее характеристика.

63) Французская система застолья и ее характеристика.

64) Приемы: виды, характеристика.

65) Принципы подачи и потребления хлеба, паштета, салата, сыра.

66) Принципы подачи и потребления фруктов, ягод.

67) Принципы подачи и потребления бутербродов, яиц, блинов, рыбных и мясных блюд.

68) Принципы подачи и потребления икры, омаров, крабов, лягушачьих ножек, мидий, раков.

69) Меню: назначение, роль. Требования к оформлению меню.

70) Виды меню и их характеристика.

71) Туризм и современные тенденции в сохранении и развитии национальных культурных традиций.

72) Традиции и культура питания народов мира – фактор формирования туристских ресурсов.

73) Гастрономические туры – основа сохранения традиций народов

74) мира.

75) Кулинарные фестивали.

76) Посты в мировых религиях и их сущность.

## **8. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации**

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на

соответствие их персональных достижений планируемым результатам обучения по дисциплине созданы фонды оценочных средств (Приложение 1).

*Примечание. ФОС по дисциплине/модулю оформляется как приложение к рабочей программе (шаблон ФОС разрабатывает ОСОТ).*

## **9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)**

### а) основная литература

1. Щеникова Н.В. Традиции и культура питания народов мира: учеб. пособие для студентов вузов. – М.: ФОРУМ: ИНФРА, 2015. – 296 с.
2. Похлебкин В.В. Большая кулинарная книга / В.В. Похлебкин. - М.: Эксмо, 2013. - 992 с.
3. Сырников М. Настоящие русские праздники / М.Сырников.- М.: Эксмо, 2012. -312с.
4. Классическая русская кулинария - М.: Эксмо, 2012. - 528 с.
5. Ляховская Л.П. Русская кухня. Праздники. Традиции. Обычаи. Обряды / Л.П. Ляховская. - М.: Эксмо, 2012. - 304 с.
6. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студентов вузов / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2013. - 560 с.
7. Апанасенок А.В. Религии народов мира: учеб. пособие для студентов вузов / А.В. Апанасенок. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2012. - 208 с.

### б) дополнительная литература

1. Джум Т.А. Организация и технология питания туристов: учебное пособие для студентов вузов / Т.А. Джум, С.А. Ольшанская. - М.: Магистр: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.
  2. Кузнецов И.Н. Современный этикет / И.Н. Кузнецов. - 7-е изд. - М.: Дашков и К\*, 2013. - 496 с.
  3. Корейская кухня / [рук. проекта О. Ивенская; авт. рецептов Пак Хен Сун]. - М.: ДИРЕКТ-МЕДИА, 2011. - 69 с.
  4. Латиноамериканская кухня / [рук. проекта О. Ивенская; авт. рецептов М. Распутина]. - М.: ДИРЕКТ-МЕДИА, 2011. - 69 с.
  5. Испанская кухня / [рук. проекта О. Ивенская; авт. рецептов М. Распутина]. - М.: ДИРЕКТ-МЕДИА, 2011. - 69 с.
  6. Белорусская кухня / [рук. проекта О. Ивенская; авт. рецептов М. Распутина]. - М.: ДИРЕКТ-МЕДИА, 2011. - 69 с.
  7. Малайзийская кухня / [рук. проекта О. Ивенская]. - М.: ДИРЕКТ-МЕДИА, 2011. - 69 с.
- и Лаврентьева Е.В. Культура застолья XIX века: Пушкинская пора / Е.В. Лаврентьева. – М.: ТЕРРА-Книжный клуб, 2011. – 318 с. – (Русский дом).

### в) Журналы и газеты

- Туристские фирмы
- Туризм: практика, проблемы, перспективы
- Туризм: право и экономика
- Турбизнес
- Туристический олимп
- Отдых в России
- Вояж и отдых
- Туринфо
- Туристская деловая газета

## **10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети**



## **«Интернет»**

а) интернет-сайты

www.unwto.org – Всемирная туристская организация (UNWTO)

www.wttc.org – Всемирный совет по туризму и путешествиям (WTTC)

www.russiatourism.ru – Федеральное агентство по туризму Российской Федерации

www.ratanews.ru – ежедневная электронная газета "RATANews", выпускаемая Российским союзом туристической индустрии

б) Полнотекстовые базы данных

Кулинарная энциклопедия: CD-ROM. Ч.1. Великобритания: Кирилл и Мефодий, 2010. – 650 МВ.

Кулинарная энциклопедия: CD-ROM. Ч.2. Великобритания: Кирилл и Мефодий, 2010. – 650 МВ.

Туристические центры мира: CD-ROM.

Хрестоматия застольного этикета: CD-ROM. – М., 2010

### **11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю)(при необходимости)**

а) электронные полнотекстовые базы данных научной библиотеки ВГУЭС;

б) электронные базы данных Росстата и официальных сайтов международных организаций;

в) техническое и лабораторное обеспечение – аудитория с мультимедийным оборудованием.

### **12. Электронная поддержка дисциплины (модуля) (при необходимости)**

Образовательный процесс по дисциплине осуществляется с применением технологий электронного обучения (Приложение 2).

### **13. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)**

Материально-техническая база дисциплины обеспечена учебными аудиториями, оснащенными спецоборудованием для проведения лекционных занятий (средства мультимедиа и т.п.) и для проведения лабораторного практикума (стенды, модели, макеты и т.д.).

### **14. Словарь основных терминов (при необходимости)**

Питание – поддержание жизни и здоровья человека с помощью пищи – процесс поглощения пищи живыми организмами для поддержания нормального течения физиологических процессов жизнедеятельности, в частности, для восполнения запаса энергии и реализации процессов роста и развития

Пища – совокупность неорганических и органических веществ, получаемых организмами из окружающей среды и используемых ими для питания. Пища необходима организму для построения растущих тканей тела и восстановления разрушающихся в процессе жизнедеятельности, для поддержания этого процесса и восполнения расходуемой энергии.

Этикет – нормы и правила поведения людей в обществе. В современном виде и значении слово было впервые употреблено при дворе короля Франции Людовика XIV – гостям были розданы карточки (этикетки) с изложением того, как они должны держаться; хотя определённые своды норм и правил поведения существовали уже с древнейших времён приемы.

Быт – часть физической и социальной жизни человека, включающая удовлетворение духовных и материальных потребностей в: пище, одежде для защиты от неблагоприятного воздействия окружающей среды (одежда, обувь и др.), жилье, поддержании физического здоровья, сохранении и продолжении семьи (рода)

Обычай – в обширном смысле всякая подробность или особенность жизни (кроме чисто физиологической или патологической), повторяемая, постоянно, периодически или при известных случаях, сознательно или бессознательно (по привычке, преданию, и т.д.), большей или меньшей группой лиц или даже одним лицом, как нечто неизбежное, необходимое, полезное или приятное.

Традиции – механизм накопления, сохранения и трансляции научного опыта, специфических норм и ценностей науки, образцов постановки и решения проблем. Понятие «традиции» используется в философии науки для интегрального рассмотрения научных направлений и контекста, в которых они возникают и развиваются, для реконструкции развития науки как истории социокультурных ценностей.

Культура – исторически определённый уровень развития общества и человека, выраженный в типах и формах организации жизни и деятельности людей, а также в создаваемых ими материальных и духовных ценностях.

Церемония – торжественное совершение чего-нибудь, обряд по установленным правилам.

Церемониал – ряд действий или изъятий символического характера, традиционно обязательных в тех или других случаях общественной или религиозной жизни) – употребляется в тройном значении.

Обряд – ритуал, церемония, церемониал, совокупность условных, традиционных действий, лишённых непосредственной практической целесообразности, но служащих символом определённых социальных отношений, формой их наглядного выражения и закрепления.

Ритуалы – одно из основных понятий этнологии и культурной антропологии, позволяющее адекватно отобразить своеобразие человеческого поведения в «далеких» культурах (прежде всего – архаических и традиционных).