

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА

КАФЕДРА ТУРИЗМА И ЭКОЛОГИИ

Рабочая программа дисциплины (модуля)

ТРАДИЦИИ И КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ НАРОДОВ МИРА

Направление и направленность (профиль)
43.03.02 Туризм. Туризм

Год набора на ОПОП
2021

Форма обучения
заочная

Владивосток 2021

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Традиции и культура питания народов мира» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.02 Туризм (утв. приказом Минобрнауки России от 08.06.2017г. №516) и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утв. приказом Минобрнауки России от 05.04.2017 г. N301).

Составитель(и):

Гомилевская Г.А., кандидат экономических наук, доцент, Кафедра туризма и экологии, Galina.Gomilevskaya1@vvsu.ru

Ден В.Г., ассистент, Кафедра туризма и экологии, Valeriya.Den14@vvsu.ru

Утверждена на заседании кафедры туризма и экологии от 26.04.2021 , протокол № 9

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой (разработчика)

Гомилевская Г.А.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат	Galina_1575480626
Номер транзакции	0000000006F6624
Владелец	Гомилевская Г.А.

1 Цель, планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)

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

Задачи освоения дисциплины:

- формирование у студентов знаний квалификационных требований к персоналу и особенностей формальных и неформальных отношений при обслуживании потребителя в туристской индустрии;

- формирование у студентов умений по организации процесса обслуживания и обеспечения межличностных взаимоотношений, с учетом результатов анализа рыночного спроса, потребностей потребителя и теоретической базы техники и технологии делового общения;

- освоение студентами навыками формирования социальных отношений при консультировании, обслуживании и сопровождении потребителей.

Планируемыми результатами обучения по дисциплине (модулю), являются знания, умения, навыки. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины (модуля)

Название ОПОП ВО, сокращенное	Код и формулировка компетенции	Код и формулировка индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине		
			Код результата	Формулировка результата	
43.03.02 «Туризм» (Б-ТУ)	ПКВ-1 : Способен разрабатывать туристский продукт на основе современных технологий	ПКВ-1.1к : Разрабатывает концепцию и программу туристского продукта на основе современных технологий	РД4	Знание	источники, правила и технологий подбора информации для разработки концепции и программы туристского продукта
			РД5	Умение	применять современные технологии при разработке программ и концепций туристских продуктов
			РД6	Навыки	формирования программ и концепций туристского продукта и услуг
		ПКВ-1.2к : Составляет программы обслуживания туристов	РД1	Знание	методологии обслуживания в туристской индустрии
			РД2	Умение	организовать процесс обслуживания на основании планирования и анализа потребностей потребителя
			РД3	Навыки	обслуживания потребителей туристских услуг

2 Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП

Дисциплина "Традиции культура питания народов мира" относится к факультативным дисциплинам (модулям).

3. Объем дисциплины (модуля)

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

Таблица 2 – Общая трудоемкость дисциплины

Название ОПОП ВО	Форма обучения	Часть УП	Семестр (ОФО) или курс (ЗФО, ОЗФО)	Трудо-емкость (З.Е.)	Объем контактной работы (час)					СРС	Форма аттес-тации	
					Всего	Аудиторная			Внеауди-торная			
				лек.		прак.	лаб.	ПА	КСР			
43.03.02 Туризм	ЗФО	Б4.Ф	5	2	9	4	4	0	1	0	63	3

4 Структура и содержание дисциплины (модуля)

4.1 Структура дисциплины (модуля) для ЗФО

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 3.1

Таблица 3.1 – Разделы дисциплины (модуля), виды учебной деятельности и формы текущего контроля для ЗФО

№	Название темы	Код ре-зультата обучения	Кол-во часов, отведенное на				Форма текущего контроля
			Лек	Практ	Лаб	СРС	
1	Место и роль питания как компонента общечеловеческой культуры и история развития традиций питания	РД1, РД4	2	2	0	10	участие в дискуссии, обсуждение результатов
2	Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов	РД1, РД3, РД4, РД5, РД6	0	0	0	10	опрос
3	Культура и традиции питания славянских народов, народов Европы и АТР	РД1, РД2, РД3, РД4, РД5, РД6	0	0	0	23	тест
4	Особенности формирования традиций и культуры питания народов России	РД1, РД2, РД3, РД4, РД5, РД6	0	0	0	10	опрос
5	Туризм и национальная культура питания, их взаимосвязь	РД1, РД2, РД3, РД4, РД5, РД6	2	2	0	10	участие в собеседовании, обсуждение, оценка результатов
Итого по таблице			4	4	0	63	

4.2 Содержание разделов и тем дисциплины (модуля) для ЗФО

Тема 1 Место и роль питания как компонента общечеловеческой культуры и история развития традиций питания.

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. 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. Традиции потребления продуктов питания в Древнем мире, средние века, современном мире. 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). 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.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие. Практическое занятие: дискуссия.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, подготовка к практическим занятиям – работа с базами данных в сети Интернет, подготовка сообщений в устной форме и/или письменного реферата.

Тема 2 Принципы формирования национальных традиций и культур питания народов.

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. 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, Шавоут). 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.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Самостоятельная работа с темой.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, подготовка к практическим занятиям – работа с базами данных в сети Интернет, подготовка сообщений в устной форме и/или письменного реферата.

Тема 3 Культура и традиции питания славянских народов, народов Европы и АТР.

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. Роль напитков в культуре питания славянских народов. Традиции и культура потребления напитков. Этнические нормы и традиции за столом. Столовые приборы, посуда, аксессуары стола. Принципы и правила современного этикета в материальной культуре. Приемы, их виды и характеристики. 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. 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, акулы плавники, мясо собаки. Использование приправ и пряностей – отличительная особенность в традициях и культуре питания стран АТР. Роль напитков в культуре питания стран АТР. Чай: церемонии и ритуалы. Традиции и культура потребления напитков. Этнические нормы и традиции за столом от Древнего мира до наших дней. Столовые приборы, посуда, аксессуары стола в прошлом и настоящем. Принципы и правила современного этикета в материальной культуре.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Самостоятельная работа с темой.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, подготовка к практическим занятиям – работа с базами данных в сети Интернет, подготовка сообщений в устной форме и/или письменного реферата.

Тема 4 Особенности формирования традиций 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. Роль напитков в культуре питания. Традиции и культура потребления напитков. Этнические нормы и традиции за столом. Столовые приборы, посуда, аксессуары стола в прошлом и настоящем. Принципы и правила современного этикета.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Самостоятельная работа с темой.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, подготовка к практическим занятиям – работа с базами данных в сети Интернет, подготовка сообщений в устной форме и/или письменного реферата.

Тема 5 Туризм и национальная культура питания, их взаимосвязь.

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

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: Лекционное занятие. Практические занятия.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: выполнение заданий по текущему контролю, подготовка к практическим занятиям – работа с базами данных в сети Интернет, подготовка сообщений в устной форме и/или письменного реферата.

5 Методические указания для обучающихся по изучению и реализации дисциплины (модуля)

5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины и по

обеспечению самостоятельной работы

Успешное освоение дисциплины предполагает активную работу студентов на всех занятиях аудиторной формы: лекционные занятия, практические занятия, выполнение аттестационных мероприятий, эффективную самостоятельную работу.

В процессе изучения дисциплины студенту необходимо ориентироваться на самостоятельную проработку лекционного материала, подготовку к практическим занятиям, выполнение письменных заданий, проекта, реферата, самостоятельное изучение разделов курса.

1. Питание -главное условие существования и индикатор образа жизни, поведения, здоровья человека, нации, общества.
 2. Место и роль питания среди социальных явлений и процессов.
 3. Значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем.
 4. Основные компоненты материальной культуры
 5. История и этапы развития питания. Традиции потребления продуктов питания в Древнем Риме, в средние века и современном мире.
 6. Синтез традиции и новаций в материальной культуре народов мира.
 7. Современные взгляды на пищу и питание человека.
 8. Историко-философский подход к проблеме формирования традиций и культуры питания.
 9. Климато-географические условия -основа формирования традиций и культур питания.
 10. Местные природные ресурсы - фактор формирования традиций в питании.
 11. Национальные особенности народа (этногенез) -принцип формирования традиции.
 12. Влияние культурных и торговых связей на процесс формирования культур и традиций питания.
 13. Роль науки в процессе формирования культур питания народов мира.
 14. Иноземное влияние на традиции питания.
 15. Религия -основополагающий фактор формирования традиций и культуры питания
 16. Мировые религии и их влияние на формирование традиций и культур питания народов мира.
 17. Христианство, сущность и основные направления: католицизм, протестантизм и православие.
 18. Обрядовое питание в православии.
 19. Пост в православии и его сущность.
 20. Особенности питания в католицизме и протестантизме.
 21. Иудаизм, его сущность и основные догматы.
 22. Кошерные и трефные предписания на пищевые продукты.
 23. Обрядовое питание в иудаизме.
 24. Ислам, базис его учения и основные догматы.
 25. Пищевые обряды и традиции питания в исламе.
 26. Характеристика пищевых обрядов и традиций питания в исламских праздниках.
 27. Индуизм, его сущность и традиции в питании.
 28. Буддизм, синтоизм: их сущность и связь с питанием.
 29. Формирование традиций и культур питания славянских народов
 30. Исторический путь развития традиций питания славянских народов
 31. Влияние природных, исторических, социальных, экономических и торговых факторов на формирование традиций питания славян.
 32. Развитие традиций питания русского народа в период
 33. Роль русского очага в формировании быта, традиций питания.
 34. Пищевое сырье, специфические приемы его обработки в России.
- Краткие методические указания:
Реферат рассматривается как конечный продукт, получаемый в результате

выполнения исследовательского задания, позволяющий оценить умения студента самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения исследовательской задачи, ориентироваться в информационном пространстве; уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления.

Студенту предлагается из представленного списка тематики рефератов выбрать одну и раскрыть результаты исследуемой проблемы. Реферат предоставляется преподавателю на проверку согласно графику защит, установленного преподавателей в начале изучения дисциплины. Работа оформляется согласно правилам СТО. Объем реферата 15-20 стр. Оригинальность составляет не менее 50%.

Для проведения занятий лекционного типа используются учебно-наглядные пособия в форме презентационных материалов, учебных пособий и справочников, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие темам лекций, представленным в настоящей РПД.

5.2 Особенности организации обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

При необходимости обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов (по заявлению обучающегося) предоставляется учебная информация в доступных формах с учетом их индивидуальных психофизических особенностей:

- для лиц с нарушениями зрения: в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; индивидуальные консультации с привлечением тифлосурдопереводчика; индивидуальные задания, консультации и др.

- для лиц с нарушениями слуха: в печатной форме; в форме электронного документа; индивидуальные консультации с привлечением сурдопереводчика; индивидуальные задания, консультации и др.

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме; в форме электронного документа; индивидуальные задания, консультации и др.

6 Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений планируемым результатам обучения по дисциплине (модулю) созданы фонды оценочных средств. Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 1.

7 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

7.1 Основная литература

1. Быстров С.А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов : Учебник [Электронный ресурс] : Инфра-М , 2019 - 536 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=333159>

2. Палий И.Г., Богданова О.А., Васечко В.Ю. и др. История религий мира : Учебник [Электронный ресурс] : РИОР , 2019 - 375 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=329759>

3. Щеникова Н. В. Традиции и культура питания народов мира : Учебное пособие

[Электронный ресурс] : Издательство ФОРУМ , 2021 - 296 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=375878>

7.2 Дополнительная литература

1. Акулина С.В.(Составитель); Национальная библиотека Чувашской Республики (Автор-к. Национальные традиции в культуре народов Поволжья [Электронный ресурс] : Чебоксары: Национальная библиотека Чувашской Республики , 2016 - 320 - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/673145>
2. Васюкова А.Т. Физиология питания : Учебное пособие [Электронный ресурс] : КноРус , 2021 - 236 - Режим доступа: <https://www.book.ru/book/936110>
3. Зименкова Ф.Н. Питание и здоровье : Учебное пособие [Электронный ресурс] : Прометей , 2016 - 168 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=278730>
4. Кухня народов мира : Учебники и учебные пособия для ВУЗов [Электронный ресурс] - Ставрополь : Северо-Кавказский Федеральный университет (СКФУ) , 2016 - 149 - Режим доступа: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=459071
5. Никифорова Т. А. Современные пищевые продукты для рационального и сбалансированного питания [Электронный ресурс] , 2016 - 118 - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/618342>
6. Продукты питания функционального назначения [Электронный ресурс] : Донской государственный аграрный университет , 2020 - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/148561>
7. Терновая Л.О. Гастрономическая геополитика : Монография [Электронный ресурс] : Инфра-М , 2020 - 243 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=352961>
8. ЭБС "Университетская Библиотека Онлайн"

7.3 *Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", включая профессиональные базы данных и информационно-справочные системы (при необходимости):*

1. Библиотека стандартов ГОСТ URL: <http://www.gost.ru>
2. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. URL: <http://vsegost.com/Catalog/54/54762.shtml>
3. Научная электронная библиотека – <https://elibrary.ru/>
4. Профессиональная база данных: "Открытая база ГОСТов"/ Режим доступа: <http://standartgost.ru/>, свободный
5. Электронная библиотечная система «РУКОНТ» - Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>
6. Электронная библиотечная система «РУКОНТ» - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/>
7. Электронная библиотечная система ZNANIUM.COM - Режим доступа: <https://znanium.com/>
8. Электронно-библиотечная система Book.ru - Режим доступа: <https://www.book.ru/>
9. Электронно-библиотечная система издательства "Лань" - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>
10. Open Academic Journals Index (ОАИ). Профессиональная база данных - Режим доступа: <http://oaji.net/>
11. Президентская библиотека им. Б.Н.Ельцина (база данных различных профессиональных областей) - Режим доступа: <https://www.prlib.ru/>
12. Информационно-справочная система "Консультант Плюс" - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

8 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) и перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения

Основное оборудование:

- Компьютеры
- Проектор
- Монитор облачный 23" LG23CAV42K/мышь Genius Optical Wheel проводная/клавиатура Genius KB110 проводная
- Мультимедийный проектор CASIO (Япония)

Программное обеспечение:

- Adobe Reader
- Adobe Reader 10 Russian
- Microsoft Office Professional Plus 2013 Russian
- Microsoft Office Standard 2007 Russian
- PDF Converter
- PDF Creator
- КонсультантПлюс