

ТРАДИЦИИ И КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ НАРОДОВ МИРА

1. Цель освоения дисциплины

Сформировать систему компетенций бакалавра образования в области использования знаний об истории национальной кухни народов мира, факторах формирования традиций культур питания народов мира для решения педагогических и научно-исследовательских задач профессиональной деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Традиции и культура питания народов мира» относится к вариативной части блока дисциплин и является дисциплиной по выбору.

Для освоения дисциплины «Традиции и культура питания народов мира» обучающиеся используют знания, умения, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения дисциплин «История России», «Психология делового общения», «Технологии продаж», «Человек и его потребности», «История культурного наследия Волгоградской области», «История родного края», «Корпоративная культура», «Культура межнационального общения», «Международный туризм», «Менеджмент в туристской индустрии», «Народные художественные промыслы», «Организация презентаций, встреч, приемов», «Основы светской этики и многообразие религиозных культур», «Психология», «Современные международные отношения», «Этнокультурные основы туризма в России», прохождения практик «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Основы сервиса)», «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (Учебно-исследовательская)».

3. Планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины выпускник должен обладать следующими компетенциями:

- способностью работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (ОК-4);
- способностью к общению с потребителями туристского продукта, обеспечению процесса обслуживания с учетом требований потребителей и (или) туристов (ПК-13).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать

- образовательные программы и учебники по культуре питания народов мира, педагогические системы и технологии, основные методы, приемы и средства обучения, формы организации учебно-воспитательного процесса в образовательном учреждении, внеурочной и внеклассной работы, требования к оснащению и оборудованию учебных кабинетов;
- содержание и формы культурно-просветительской деятельности для различных категорий населения;
- предметное содержание в объеме, необходимом для преподавания в основной, старшей, в том числе и профильной школе;

уметь

- получать, хранить и перерабатывать информацию в основных программных средах и глобальных компьютерных сетях;
- решать простые, наиболее часто встречающиеся задачи теоретического и практического характера;
- применять предметные, психолого-педагогические и методические знания при написании

конспекта урока, при планировании внеклассной воспитательной и профориентационной работы, организации культурно-просветительской деятельности;

владеть

– грамотной, логически верно и аргументировано построенной устной и письменной речью, основами речевой профессиональной культуры педагога;
– актуализированными и закреплёнными базовыми понятиями и приемами по разделам дисциплины, в том числе с использованием средств информационных технологий.

4. Общая трудоёмкость дисциплины и её распределение

количество зачётных единиц – 2,
общая трудоёмкость дисциплины в часах – 72 ч. (в т. ч. аудиторных часов – 12 ч., СРС – 56 ч.),
распределение по семестрам – 5 курс, лето,
форма и место отчётности – зачёт (5 курс, лето).

5. Краткое содержание дисциплины

Питание - компонент общечеловеческой материальной культуры.

Взаимосвязь материальной с духовной и физической культурой. Основные компоненты материальной культуры: питание, этикет, быт, обычаи, традиции, культура, застолье, церемония, Обряды, приемы, религия, здоровье, нация, народность, ритуалы, мифы и их взаимосвязь.

Методологические подходы к изучению мировых традиций и культуры питания народов мира..

Историко-философский подход к изучению культуры питания (первобытнообщинный, рабовладельческий, феодальный, социалистический, капиталистический способы формаций). Идеология традиций и культуры питания народов мира. Питание - главное условие существования человека и индикатор образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества. Влияние науки на культуру питания народов мира. Современные взгляды на потребление пищи и питания человека.

История и этапы развития питания..

Традиции потребления продуктов питания в Древнем Риме, в средние века, в современном мире. Взаимосвязь старинной и современной кухни. Экономические и культурные связи народов, их отражение в национальной кухне. Синтез традиций и инноваций в материальной культуре народов мира. Основные тенденции в развитии современной организации питания. Портативные обеды, фаст-фуды, макдональды, трансфер-автоматы.

Изящные искусства, пища и питание..

Динамика традиций потребления пищи и питания и их отражение в мировой литературе и живописи (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).

Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания..

Краткая характеристика мировых религий. Пища, традиции питания, обряды в православии (пасха, радоница, рождество христово, крещение Господне, благовещение пресвятой богородицы, вознесение Господне, масленица и т.д.). Особенности питания в протестантизме (адвентизм, квакеры, святые сионисты, христоверы, молокане. Пищевые обряды и традиции

в иудаизме. Кошерные и трефные предписания на пищевые продукты. Пища и питание в праздники и посты (шаббат, ханукс, суккот-кущи, раш-голиане и йом-кипунр, пурим, песах шавоут, посты). Характеристика пищевых обрядов и традиций питания в исламе. Влияние разнообразия мусульманского мира на традиции и культуру питания. Пища и трапеза исламистов в праздники (джума, лайлат-ал-кадр, ид ал- (ураза-байрам), курбан-байрам, раджав-байрам, маумид-ан-наби, ноуруз) и посты (рамадан) Медико-биологические аспекты питания во время постов. Вегетарианство – особая система питания. Социально-экономические, религиозные, морально-этические, историко-биологические, медицинские причины вегетарианства. Виды вегетарианства: веганство, лакто-вегетарианство, лактоововегетарианство, сыроедение.

Особенности питания, исторический путь развития традиций славянских народов.. Влияние природных, социальных, экономических факторов на формирование традиций. Национальные традиции потребления пищи и культура питания народов стран Балтии (Латвия, Литва, Эстония) Общие принципы формирования кухни Национальные блюда прибалтов.

Национальные особенности питания народов Европы. (Франция, Италия, Германия, Англия, Швеция, Норвегия, Финляндия, Канада, Австрия, Румыния, Югославия), а также США, страны Латинской Америки. Общие и отличительные черты. Взаимовлияние традиций потребления продуктов питания. Специфика обработки сырья и приемов его использования. Приправы, пряности, соусы в питании народов Европы. Влияние французской кухни и культуры питания на формирование потребления продуктов питания народов Европы. Национальные блюда европейской кухни.

Развитие кулинарного искусства в странах азиатско-тихоокеанского региона (АТР).. Традиции и культуры питания народов стран АТР: Китай, Япония, Корея, Индокитай (Бирма, Вьетнам, Камбоджа, Лаос, Таиланд), Монголия, Индия, Непал, Филиппины, Индонезия, Австралия, Новая Зеландия. Развитие кулинарного искусства в странах АТР. 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 Азии пища и питание китайских провинций Шаньдун, Сычуань, Цзянсу, Ужэдайн, Гуандун. 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. Кухни и традиции питания в Арабских странах (Египет, Алжир, Сирия, Ирак, Саудовская Аравия, Ливан, Ливия). Общие и отличительные признаки использования продуктов питания в национальной кулинарии. Традиционные национальные блюда.

Напитки и традиции в странах мира..

Чай, кофе, вина, пиво, прохладительные напитки, квас в питании народов мира. Чай: церемонии и ритуалы. Вина стран мира (французские, итальянские, русские, греческие, испанские, португальские, германские, австрийские, венгерские, болгарские, вина Калифорнии, Южной Америки), Напитки стран АТР (Китай, Япония, Индия, Корея, Вьетнам) Крепкие напитки Традиции и культура потребления напитков.

Туризм и национальная культура: их взаимосвязь в вопросах организации питания..

Туризм и национальная культура: их взаимосвязь с традициями потребления пищи, напитков и питания народов мира. Туризм и современные тенденции в сохранении и развитии национальных культурных традиций в питании.

6. Разработчик

Вышемирская Н.Ф., ст.преподаватель ФГБОУ ВО "ВГСПУ".

