

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный социально-педагогический университет»
Факультет управления и экономико-технологического образования
Кафедра технологии, туризма и сервиса

«УТВЕРЖДАЮ»
Проректор по учебной работе
Ю. А. Жадаев
2016 г.



Традиции и культура питания народов мира

Программа учебной дисциплины

Направление 43.03.02 «Туризм»

Профиль «Технология и организация туроператорских и турагентских услуг»

заочная форма обучения

Волгоград
2016



Обсуждена на заседании кафедры технологии, туризма и сервиса
«26» 08 2016 г., протокол № 12

Заведующий кафедрой _____
(подпись) Жафаров Ю.А. (зав. кафедрой) «26» 08 2016 г.
(дата)

Рассмотрена и одобрена на заседании учёного совета факультета управления и экономико-технологического образования «29» 08 2016 г., протокол № 1

Председатель учёного совета Сидурова Т.Ч. _____
(подпись) «29» 08 2016 г.
(дата)

Утверждена на заседании учёного совета ФГБОУ ВО «ВГСПУ»
«29» 08 2016 г., протокол № 1

Отметки о внесении изменений в программу:

Лист изменений № _____	<u>Сидурова Т.Ч.</u> (подпись)	<u>Сидурова Т.Ч.</u> (руководитель ОПОП)	<u>19.06.2017</u> (дата)
Лист изменений № _____	_____	_____	_____
Лист изменений № _____	_____	_____	_____

Разработчики:

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

Программа дисциплины «Традиции и культура питания народов мира» соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.02 «Туризм» (утверждён приказом Министерства образования и науки РФ от 14 декабря 2015 г. № 1463) и базовому учебному плану по направлению подготовки 43.03.02 «Туризм» (профиль «Технология и организация туроператорских и турагентских услуг»), утверждённому Учёным советом ФГБОУ ВПО «ВГСПУ» (от 25 января 2016 г., протокол № 8).

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.

Профильной для данной дисциплины является сервисная профессиональная деятельность.

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. Объём дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		5л
Аудиторные занятия (всего)	12	12
В том числе:		
Лекции (Л)	4	4
Практические занятия (ПЗ)	8	8
Лабораторные работы (ЛР)	–	–
Самостоятельная работа	56	56
Контроль	4	4
Вид промежуточной аттестации		ЗЧ
Общая трудоемкость	часы	72
	зачётные единицы	2

5. Содержание дисциплины

5.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела дисциплины
1	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.
2	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.
3	История и этапы развития	Традиции потребления продуктов питания в Древнем

	питания.	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.
4	Изыщные 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).
5	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 трэфные 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.
6	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.
7	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.
8	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 Шаньдум, Сычуань, Цзянсу, Ужедаян, Гуандум. 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.
9	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.
10	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.

5.2. Количество часов и виды учебных занятий по разделам дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Практ. зан.	Лаб. зан.	СРС	Всего
1	Питание - компонент общечеловеческой материальной культуры	–	–	–	2	2
2	Методологические подходы к изучению мировых традиций и культуры питания народов	–	–	–	2	2

	мира.					
3	История и этапы развития питания.	1	–	–	5	6
4	Изящные искусства, пища и питание.	–	1	–	6	7
5	Влияние религий на формирование и становление традиций и культур питания.	1	1	–	6	8
6	Особенности питания, исторический путь развития традиций славянских народов.	1	1	–	6	8
7	Национальные особенности питания народов Европы	1	1	–	6	8
8	Развитие кулинарного искусства в странах азиатско-тихоокеанского региона (АТР).	–	1	–	6	7
9	Напитки и традиции в странах мира.	–	1	–	6	7
10	Туризм и национальная культура: их взаимосвязь в вопросах организации питания.	1	2	–	11	14

6. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

6.1. Основная литература

1. Зименкова Ф.Н. Питание и здоровье [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов по спецкурсу «Питание и здоровье»/ Зименкова Ф.Н.— Электрон. текстовые данные.— М.: Прометей, 2016.— 168 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/58168>.— ЭБС «IPRbooks»экземпляров: всего – 1..

2. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2017.— 816 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60468>.— ЭБС «IPRbooks».

6.2. Дополнительная литература

1. Ваш домашний повар. Выпечка к праздникам и на каждый день [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные.— М.: РИПОЛ классик, 2012.— 576 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/37894>.— ЭБС «IPRbooks».

2. Кагарлицкий Ю. Завоевание континента. Перекрестки культурных традиций [Электронный ресурс]/ Кагарлицкий Ю.— Электрон. текстовые данные.— М.: Прогресс-Традиция, 2014.— 464 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/27841>.— ЭБС «IPRbooks».

3. Диалог культур. Глобализация, традиции и толерантность [Электронный ресурс]: сборник статей по материалам Всероссийской научно-практической on-line конференции «Диалог культур: глобализация, традиции и толерантность» (Кемерово, 16 ноября 2009 г.)/ А.Н. Садовой [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Кемерово: Кемеровский государственный институт культуры, 2009.— 399 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/21966>.— ЭБС «IPRbooks».

7. Ресурсы Интернета

Перечень ресурсов Интернета, необходимых для освоения дисциплины:

1. ЭБС IPRbooks (<http://www.iprbookshop.ru/>).
2. Информационно-справочная система "Гарант".
3. Википедия – свободная энциклопедия. – URL: <http://ru.wikipedia.org>.

8. Информационные технологии и программное обеспечение

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости):

1. Интернет-браузер MozillaFirefox.
2. Офисный пакет Open Office (Libre Office).
3. Редактор растровой графики Gimp.
4. Редактор растровой графики Paint.Net.
5. Программа просмотра PDF-файлов FoxitReader.

9. Материально-техническая база

Для проведения учебных занятий по дисциплине «Традиции и культура питания народов мира» необходимо следующее материально-техническое обеспечение:

1. Учебная аудитория для проведения лекционных занятий.
2. Учебная аудитория для проведения практических занятий.
3. Учебная аудитория с мультимедийной поддержкой для проведения лекционных занятий.
4. Учебная аудитория с мультимедийной поддержкой для проведения практических занятий.

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Дисциплина «Традиции и культура питания народов мира» относится к вариативной части блока дисциплин и является дисциплиной по выбору. Программой дисциплины предусмотрено чтение лекций и проведение практических занятий. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Лекционные занятия направлены на формирование глубоких, систематизированных знаний по разделам дисциплины. В ходе лекций преподаватель раскрывает основные, наиболее сложные понятия дисциплины, а также связанные с ними теоретические и практические проблемы, даёт рекомендации по практическому освоению изучаемого материала. В целях качественного освоения лекционного материала обучающимся рекомендуется составлять конспекты лекций, использовать эти конспекты при подготовке к практическим занятиям, промежуточной и итоговой аттестации.

Практические занятия являются формой организации педагогического процесса, направленной на углубление научно-теоретических знаний и овладение методами работы, в процессе которых вырабатываются умения и навыки выполнения учебных действий в сфере изучаемой науки. Практические занятия предполагают детальное изучение обучающимися отдельных теоретических положений учебной дисциплины. В ходе практических занятий формируются умения и навыки практического применения теоретических знаний в конкретных ситуациях путем выполнения поставленных задач, развивается научное мышление и речь, осуществляется контроль учебных достижений обучающихся.

При подготовке к практическим занятиям необходимо ознакомиться с теоретическим материалом дисциплины по изучаемым темам – разобрать конспекты лекций, изучить литературу, рекомендованную преподавателем. Во время самого занятия рекомендуется активно участвовать в выполнении поставленных заданий, задавать вопросы, принимать

участие в дискуссиях, аккуратно и своевременно выполнять контрольные задания.

Контроль за качеством обучения и ходом освоения дисциплины осуществляется на основе рейтинговой системы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов. Рейтинговая система предполагает 100-балльную оценку успеваемости студента по учебной дисциплине в течение семестра, 60 из которых отводится на текущий контроль, а 40 – на промежуточную аттестацию по дисциплине. Критериальная база рейтинговой оценки, типовые контрольные задания, а также методические материалы по их применению описаны в фонде оценочных средств по дисциплине, являющемся приложением к данной программе.

11. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Самостоятельная работа обучающихся является неотъемлемой частью процесса обучения в вузе. Правильная организация самостоятельной работы позволяет обучающимся развивать умения и навыки в усвоении и систематизации приобретаемых знаний, обеспечивает высокий уровень успеваемости в период обучения, способствует формированию навыков совершенствования профессионального мастерства.

Самостоятельная работа обучающихся во внеаудиторное время включает в себя подготовку к аудиторным занятиям, а также изучение отдельных тем, расширяющих и углубляющих представления обучающихся по разделам изучаемой дисциплины. Такая работа может предполагать проработку теоретического материала, работу с научной литературой, выполнение практических заданий, подготовку ко всем видам контрольных испытаний, выполнение творческих работ.

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине представлено в рабочей программе и включает в себя:

- рекомендуемую основную и дополнительную литературу;
- информационно-справочные и образовательные ресурсы Интернета;
- оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине.

Конкретные рекомендации по планированию и проведению самостоятельной работы по дисциплине «Традиции и культура питания народов мира» представлены в методических указаниях для обучающихся, а также в методических материалах фондов оценочных средств.

12. Фонд оценочных средств

Фонд оценочных средств, включающий перечень компетенций с указанием этапов их формирования, описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы является приложением к программе учебной дисциплины.