

федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Мурманский арктический государственный университет»
(ФГБОУ ВО «МАГУ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.ДВ.02.01 Традиции и культура питания народов мира

(название дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом)

**основной профессиональной образовательной программы
по направлению подготовки**

43.03.01 Сервис

(код и наименование направления подготовки)

Направленность (профиль)

Сервис индустрии гостеприимства и общественного питания

(наименование направления (профиля / профилей / магистерской программы)

высшее образование – бакалавриат

уровень профессионального образования: высшее образование – бакалавриат / высшее образование –
специалитет, магистратура / высшее образование – подготовка кадров высшей квалификации

бакалавр

квалификация

очная

форма обучения

2022

год набора

Составитель(-и):

Белевских Т.В., канд.экон.наук, зав.
кафедрой кафедры сервиса и туризма

Утверждено на заседании кафедры
сервиса и туризма

института креативных индустрий и
предпринимательства
(протокол № 5 от 02.03.2022 г.)

Зав. кафедрой



подпись

Белевских Т.В.
Фамилия И.О.

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Овладение обучающимися теоретических знаний в области традиций вероисповедания и культуры питания народов мира, народов своей страны, с учетом исторических и природно-географических условий для организации и координации деятельности службы питания гостиничного предприятия и проектирования перспективных маркетинговых решений

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

В результате освоения дисциплины (модуля) формируются следующие компетенции:

УК-5 - Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах.

ПК-2 - Способен проектировать и управлять качеством сервиса предприятий питания

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Компетенция	Индикаторы компетенций	Результаты обучения
УК-5 - Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1 Находит и использует необходимую для саморазвития и взаимодействия с другими информацию о культурных особенностях и традициях различных социальных групп. УК-5.2 Демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям различных социальных групп, опирающееся на знание этапов исторического развития России (включая основные события, основных исторических деятелей) в контексте мировой истории и ряда культурных традиций мира (в зависимости от среды и задач образования), включая мировые религии, философские и этические учения. УК-5.3 Умеет конструктивно взаимодействовать с людьми с учетом их социокультурных особенностей в целях успешного выполнения профессиональных задач и усиления социальной интеграции.	знать: – основные факторы, формирующие основу национальной кухни; – роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека; – особенностей функционирования различных типов предприятий питания в структуре гостиницы; – особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья; – особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира уметь: – составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций; – представить туристам самобытную культуру питания этносов, проживающих на территории России владеть: – основами формирования принципов питания в различных национальных культурах; – основами организации питания в гостиничном комплексе с учетом национальных традиций и культуры питания; – владеть культурой этикета и культурой питания народов мира
ПК-2 - Способен проектировать и управлять качеством сервиса предприятий	ПК-2.1 Выявляет интересы, запросы потенциальных потребителей в выборе сервисного продукта	знать: – основные факторы, формирующие основу национальной кухни;

питания	<p>ПК-2.2 Осуществляет поиск и отбор ресурсов для проектирования актуального сервисного продукта</p> <p>ПК-2.3 Использует стандарты проектирования и эффективные организационные практики в сервисной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – роль питания в обеспечении жизнедеятельности человека; – особенностей функционирования различных типов предприятий питания в структуре гостиницы; – особенности национальной кухни народов стран ближнего и дальнего зарубежья; – особенности блюд и напитков, рекомендуемых туристам различных стран мира <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – составлять различные виды рационов с учетом особенностей национальной кухни, религиозных традиций; – представить туристам самобытную культуру питания этносов, проживающих на территории России <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основами формирования принципов питания в различных национальных культурах; – основами организации питания в гостиничном комплексе с учетом национальных традиций и культуры питания; – владеть культурой этикета и культурой питания народов мира
---------	--	---

3. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.

Дисциплина «Традиции и культура питания народов мира» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений.

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы или 108 часов, из расчета 1 ЗЕ= 36 часов.

Курс	Семестр	Трудоемкость в ЗЕ	Общая трудоемкость (час.)	Контактная работа			Всего контактных часов	Из них:		Кол-во часов на СРС		Кол-во часов на контроль	Форма контроля
				ЛК	ПР	ЛБ		в интерактивной форме	в форме практической подготовки	Общее количество часов на СРС	из них – на курсовую работу		
1	2	3	108	16	24	–	40	8	-	68	–	–	зачет
Итого		3	108	16	24	–	40	8	-	68	–	–	зачет

Интерактивная форма реализуется в виде дискуссий по тематикам дисциплины.

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ.

№ п/п	Наименование темы (раздела)	Контактная работа (час.)			Всего контактных часов	Из них:		Кол-во часов на СРС	Кол-во часов на контроль
		ЛК	ПР	ЛБ		в интерактивной форме	в форме практической подготовки		
1	Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры. История и этапы развития традиций питания	4	6	–	10	2	-	20	–
2	Влияние природных условий и религий на становление и формирование традиций культуры питания	4	6	–	10	2	-	20	–
3	Национальные особенности культуры питания народов	8	12		20	4	-	28	–
	Зачет	–	–	–	–	–	-	–	–
Итого:		16	24	–	40	8	-	68	–

Содержание дисциплины (модуля)

Тема 1. Питание – компонент общечеловеческой материальной культуры. История и этапы развития традиций питания. Место и роль питания среди других социальных явлений и процессов, его значение для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем. Предмет, методы и задачи дисциплины. 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. Синтез традиций и новаций в материальной культуре народов мира. Основные тенденции в развитии современной организации питания: портативные обеды, фаст-фуды, макдональдсы, трансфер-автоматы и др.

Тема 2. Влияние природных условий и религий на становление и формирование традиций культуры питания. Климато-географические и природные условия – основа формирования кухонь народов мира. 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 отражение в национальных культурах питания. Краткая характеристика мировых религий. Пища, 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. Виды вегетарианства. 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, Уразабайрам, Курбан-байрам, Ноуруз) и пост (рамадан). Буддизм, синтоизм и питание.

Тема 3. Национальные особенности культуры питания народов. Национальные особенности культуры питания народов Европы. Общие и отличительные черты народов Европы. Специфика обработки сырья и приемов его использования. Приправы, пряности, соусы в питании народов Европы. Особенности и традиции французской кухни. Влияние французской кухни и культуры питания на формирование потребления продуктов питания народов Европы. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания итальянцев. Характеристика факторов, повлиявших на формирование традиций и культуру питания испанцев. Особенности немецкой кухни. Особенности английской кухни. Национальные особенности кухни стран Скандинавии. Национальный репертуар блюд славянских народов. Национальные кулинарные символы народов Европы. Кухни народов стран Ближнего Востока Кухни и традиции питания в Арабских странах (Турция, Сирия, Ирак, Саудовская Аравия, Ливан, Иран). Общие и отличительные признаки использования продуктов питания в национальной кулинарии. Традиционные национальные блюда. Использование пряностей и приправ. Кондитерские изделия, напитки. Кошерная пища – традиции Израиля. Кухни народов стран Южной и Восточной Азии Общие принципы формирования пищевых обрядов, приемов и способов обработки продуктов народов стран Южной и Восточной Азии (Китай, Япония, Корея, Индокитай, Бирма, Вьетнам, Камбоджа, Лаос, Таиланд, Монголия, Индия, Филиппины, Индонезия). 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, акульки плавники, мясо собаки. Японская национальная кухня. Использование приправ и пряностей - отличительная особенность в традициях и культуре питания стран Азиатско-Тихоокеанского региона. Традиции питания народов Австралии и Новой Зеландии. Кухни народов стран Африки Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения (Египет, Алжир, Тунис, Марокко). Холодные блюда и закуски. Горячие закуски. Супы. Вторые блюда. Сладкие блюда (десерты). Кондитерские изделия. Напитки (безалкогольные и алкогольные). Особенности оформления и подачи блюд и напитков. Традиции и особенности питания стран Центральной и Южной Африки. Кухни народов стран Северной и Южной Америки Традиции, режим питания, особенности кухни и кулинарные предпочтения народов Северной Америки (США и Канады). Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания жителей Мексики. Особенности мексиканской кухни. Ассортимент и особенности приготовления традиционных национальных блюд мексиканской кухни. Факторы, повлиявшие на формирование традиций и культуру питания жителей Южной Америки и Карибского региона. Роль напитков в культурах питания народов Америки. Чай, кофе, вина, пиво, прохладительные напитки. Национальные особенности культуры питания народов России. Влияние климата, условий жизни, религии, исторических факторов, характера русского народа на традиции питания. Периоды формирования русской культуры питания: древнерусский, московский, петровско-екатеринский, период XIX века, советский и постперестроечный. Развитие традиций и культуры питания в различные периоды: особенности продуктового набора, обработки пищевого сырья, кулинарный репертуар блюд. Роль русского очага в формировании быта, традиций питания патриархального крестьянства. Оборудование, посуда, инвентарь кухни.

Специфические приемы обработки пищевого сырья на Руси, в России. Кулинарный национальный репертуар блюд, история их возникновения. Влияние Франции и других стран на развитие традиций потребления пищи. 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. Соусы, приправы, пряности в русском кулинарном искусстве. Национальные напитки на Руси: рассолы, квасы, морсы, сбитни, лесные чаи. Традиции и ритуалы русской трапезы. Исторический путь тризны от язычества до культовых пиршеств. Христианские пиры. Режим питания на Руси. Дневной и годовой распорядок питания. 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. Самовар - основной атрибут русского чайного стола. Посты, их роль в формировании традиций и культуры питания русского народа. Вклад России в мировую культуру питания. Особенности организации питания в гостинице с учётом традиций культуры питания. Услуга общественного питания как часть гостиничного продукта. Служба питания и её роль в индустрии гостеприимства. Предприятия общественного питания в гостиницах и системы их классификации. Задачи и функции деятельности предприятий питания в гостиницах. Организационная структура службы питания в гостиничных предприятиях различных видов и классов. Основные принципы составления рационов питания проживающих в гостиницах. Управление службой питания. Организация процесса обслуживания на предприятиях питания различных форматов. Формы организации питания: обслуживание в ресторане, кафе, гостинице. Условия питания: полный пансион, полупансион, одноразовое питание (завтрак), «всё включено», питание во время экскурсий, путешествий и т.д. Обслуживание туристических групп. Банкеты. Взаимосвязь гостиничных подразделений и службы питания.

6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, НЕОБХОДИМОГО ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).

Основная литература:

1. Чередниченко, Л.Е. Питание как часть национальной культуры народов : учебное пособие : [16+] / Л.Е. Чередниченко ; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2018. – 163 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574658>

2. Зименкова, Ф.Н. Питание и здоровье : учебное пособие / Ф.Н. Зименкова. – Москва : Прометей, 2016. – 168 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=437354>

Дополнительная литература:

3. Федцов, В.Г. Культура ресторанного сервиса : учебное пособие / В.Г. Федцов. – 7-е изд., стер. – Москва : Дашков и К°, 2019. – 248 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573384>

4. Соколов, В.Г. Основы питания спортсмена : учебное пособие : [16+] / В.Г. Соколов, Д.Н. Давиденко, А.А. Кашицына ; Поволжский государственный технологический университет. – Йошкар-Ола : Поволжский государственный технологический университет, 2017. – 99 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=477282>

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

В образовательном процессе используются:

– учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения: учебная мебель, ПК, оборудование для демонстрации презентаций, наглядные пособия.

– помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностями подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационную среду МАГУ.

7.1 ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ:

Лицензионное программное обеспечение отечественного производства

Kaspersky Anti-Virus

Лицензионное программное обеспечение зарубежного производства

MS Office

Windows 7 Professional

Windows 10

Свободно распространяемое программное обеспечение отечественного производства

7Zip

Свободно распространяемое программное обеспечение зарубежного производства

Adobe Reader

FlashPlayer

Google Chrome

Mozilla FireFox

Notepad++

Skype

7.2 ЭЛЕКТРОННО-БИБЛИОТЕЧНЫЕ СИСТЕМЫ:

ЭБС «Издательство Лань» [Электронный ресурс]: электронная библиотечная система / ООО «Издательство Лань». – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>;

ЭБС «Электронная библиотечная система ЮРАЙТ» [Электронный ресурс]: электронная библиотечная система / ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ». – Режим доступа: <https://biblio-online.ru/>;

ЭБС «Университетская библиотека онлайн» [Электронный ресурс]: электронно-периодическое издание; программный комплекс для организации онлайн-доступа к лицензионным материалам / ООО «НексМедиа». – Режим доступа: <https://biblioclub.ru/>.

7.3 СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ

1. Информационно-аналитическая система SCIENCE INDEX
2. Электронная база данных Scopus
3. Базы данных компании CLARIVATE ANALYTICS

7.4. ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ

1. Справочно-правовая информационная система Консультант Плюс
<http://www.consultant.ru/>

2. ООО «Современные медиа технологии в образовании и культуре».
<http://www.informio.ru/>

8. ИНЫЕ СВЕДЕНИЯ И МАТЕРИАЛЫ НА УСМОТРЕНИЕ ВЕДУЩЕЙ КАФЕДРЫ

Не предусмотрено.

9. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ОВЗ

Для обеспечения образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья реализация дисциплины может осуществляться в адаптированном виде, с учетом специфики освоения и дидактических требований, исходя из индивидуальных возможностей и по личному заявлению обучающегося.