

МИНОБРНАУКИ РОССИИ



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Российский государственный гуманитарный университет»
(ФГБОУ ВО «РГГУ»)

УЧЕБНО-НАУЧНЫЙ ЦЕНТР СОЦИАЛЬНОЙ АНТРОПОЛОГИИ

АНТРОПОЛОГИЯ ПИЩИ И ПИТАНИЯ

Рабочая программа дисциплины
Направление 46.03.03 Антропология и Этнология

Уровень квалификация выпускника *бакалавр*
Форма обучения *очная*

РПД адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

**Москва
2021**

Антропология пищи и питания

Рабочая программа дисциплины

Составитель:

к. и. н. М. Е. Кабицкий

Ответственный редактор

д.и.н., профессор О.Ю. Артемова

УТВЕРЖДЕНО

на заседании Координационного совета

Учебно-научного центра социальной антропологии РГГУ

и Института этнологии и антропологии РАН

Протокол заседания:

№ 2 от 21.04.2021 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

| | |
|---|----|
| 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА..... | 4 |
| 1.1 Цель и задачи дисциплины..... | 4 |
| 1.2. Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине..... | 4 |
| 1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы..... | 5 |
| 2. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ..... | 6 |
| 3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 7 |
| 4. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ..... | 8 |
| 5. ОЦЕНКА ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ..... | 9 |
| 5.1. Система оценивания..... | 9 |
| 5.2. Критерии выставления оценки по дисциплине..... | 10 |
| 5.3. Оценочные средства (материалы) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине..... | 11 |
| 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 13 |
| 6.1 Список источников и литературы..... | 13 |
| 6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»..... | 14 |
| 7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 14 |
| 8. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ..... | 15 |
| 9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ..... | 16 |
| 9.1. Планы семинарских занятий..... | 16 |
| ПРИЛОЖЕНИЯ..... | 20 |
| АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 20 |

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Цель и задачи дисциплины

Предмет курса – пища и питание как фундаментальный элемент человеческой культуры, её роль и взаимосвязь с другими элементами в системе культуры, а также методы и подходы, тематика этноантропологических исследований в области пищи и питания.

Цель курса – дать студентам представление об основных темах и подходах современной антропологии к изучению пищи и питания, познакомить на конкретном примере с приёмами изучения одной из сторон материальной и связанными явлениями духовной и соционормативной культуры, углубить понимание взаимосвязи культурных явлений.

Задачи курса:

- дать студентам представление о пище и питании как предмете научного изучения в этнографии и антропологии;
- познакомить с основными методами, способами и историей такого изучения;
- способствовать формированию у студентов понимания связи природно-биологических и социокультурных аспектов существования человека, а также взаимосвязи различных сфер и явлений культуры;
- раскрыть на примере одного из элементов значение изучения традиционной этнической культуры и рассмотреть тенденции её преобразования в условиях модернизации и глобализации;
- углубить понимание студентами многообразия человеческих культур и их конкретных элементов; расширить научный кругозор студентов.

Особенности программы. Антропология пищи и питания как особый раздел антропологии пока ещё не получила самостоятельного развития в России; в то же время, в некоторых зарубежных странах это имеет место и темам антропологии пищи и питания уделяется значительная роль в исследованиях и подготовке антропологов. Данный курс является, таким образом, новым для нашей страны.

Естественной характеристикой данного курса является, кроме того, его междисциплинарный характер, поскольку как сам объект изучения, так и подходы и методы такого изучения имеют отношение к целому ряду как естественнонаучных, так и общественных и гуманитарных дисциплин. Вместе с тем, главный фокус рассмотрения предмета данного курса находится в социогуманитарной сфере.

1.2. Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине

| Компетенция (код и наименование) | Индикаторы компетенций (код и наименование) | Результаты обучения |
|---|--|---|
| УК-5 Способность воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально- | УК-5.1 Владение знаниями о межкультурном разнообразии населения России и мира в целом; умеет применять эти знания в различных научных и | <i>Знать:</i> основные понятия и термины антропологии пищи и питания; <i>Уметь:</i> применять к сфере пищи и питания |

| | | |
|--|--|--|
| историческом, этическом и философском контекстах | публицистических дискурсах: философском, социально-историческом, этическом | общие методы антропологии; <i>Владеть:</i> понятийным аппаратом и терминологией данного раздела социокультурной антропологии |
|--|--|--|

1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Антропология пищи и питания» относится к числу элективных дисциплин части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений (Б1.В.ДВ.08.01).

Для освоения дисциплины необходимы знания, умения и владения, сформированные в ходе изучения дисциплин: «Этнокультурный состав мира», «Антропологические аспекты развития материальной культуры», «Экология человека» и др.

В результате освоения дисциплины «Антропология пищи и питания» формируются знания, умения и владения, необходимые для изучения следующих дисциплин и прохождения практик: «Этноэкология», «Научно-исследовательская работа», «Преддипломная практика».

2. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

«АНТРОПОЛОГИЯ ПИЩИ И ПИТАНИЯ»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 76 часа, в том числе контактная работа обучающихся с преподавателем 44 ч, самостоятельная работа обучающихся 32 ч.

| № п/п | Раздел дисциплины/темы | сем ест р | Виды учебной работы (в часах) | | | | | | Формы текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации (по семестрам) |
|----------|---|-----------------|-------------------------------|----------------------|---|---|---|---|--|
| | | | контактная | | | | | сам ост оят ель ная раб ота | |
| | | | Лекции | Се ми нар ы | Пр акт иче ски е зан яти я | Ла бор ато рн ые зан яти я | Пр ом еж уто чна я атт ест аци я | | |
| 1 | Основные понятия антропологии питания. Этнографические традиции изучения пищи и питания. | 7 | 4 | 4 | | | | 6 | Вводная лекция Дискуссия |
| 2 | Биологические аспекты и этническая экология питания. | 7 | 6 | 6 | | | | 6 | Установочная лекция Защита концепции |
| 3 | Пища в духовной и соционормативной культуре (ч. 1). | 7 | 4 | 4 | | | | 6 | Проблемная лекция Дискуссия |
| 4 | Пища в духовной и соционормативной культуре (ч. 2). | 7 | 4 | 4 | | | | 6 | Установочная лекция Опрос |
| 5 | Взаимодействие и эволюция пищевых традиций и культур питания. | 7 | 4 | 4 | | | | 6 | Проблемная лекция Дискуссия |
| | Зачет | | | | | | | 2 | Итоговая контрольная работа |
| | Итого: | | 22 | 22 | | | | 32 | |

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

| № | Наименование раздела дисциплины | Содержание |
|---|---|--|
| 1 | Основные понятия антропологии питания. Этнографические традиции изучения пищи и питания | Понятия пищи и питания и их аналоги в российской и зарубежной научной традиции. Место пищи в традиционной этнографии. Специфика пищи среди других элементов традиционной материальной культуры. Междисциплинарный характер современной антропологии пищи и питания. Основные подходы к изучению пищи и питания: биологический и этноэкологический, филологический, исторический и др. Деятельность Международной комиссии по антропологии пищи и питания (ICAF). |
| 2 | Биологические аспекты и этническая экология питания | Биологические аспекты человеческого питания. Пища как одна из основных потребностей живых организмов; специфика питания и роль живых существ в биосфере. Этническая экология питания. Пищевые специализации. Культурная адаптация и адаптивность. Понятия системы питания, модели питания и типа питания. Пища и культура жизнеобеспечения: связь моделей питания с хозяйственно-культурными типами. |
| 3 | Пища в духовной и соционормативной культуре (1) | Представления о голоде и изобилии в традиционной культуре. Пища как идентификатор социокультурной иерархии. Пища «богатая» и «бедная». Идентитарное значение пищи. Традиционная пища как маркер этнического самоопределения. Пища «своя» и «чужая». Проблема каннибализма. |
| 4 | Пища в духовной и соционормативной культуре (2) | Религиозное значение пищи. Культ пищи. Пищевые запреты и их объяснение. Обрядовая роль пищи. Ритуальная пища и ритуальные трапезы. Пища будничная и особая (праздничная и др.). Пища и этикет. |
| 5 | Взаимодействие и эволюция пищевых традиций и культур питания | Аккультурация и социокультурная адаптация в пище и питании. Глобализация и национальные кухни. Диффузия и заимствование элементов пищевых моделей. Преемственность и преобразование национальных пищевых традиций. Новые технологии и кухня. Защита традиционных моделей производства и потребления пищи; «органическое», «натуральное (природное)» и «биодинамическое» сельское хозяйство и питание. |

4. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

| № п/п | Наименование раздела | Виды учебных занятий | Образовательные технологии |
|------------------|--|---------------------------------|-----------------------------------|
| 1 | Основные понятия антропологии питания. Этнографические традиции изучения пищи и питания. | Лекция, семинар | Вводная лекция Дискуссия |
| 2 | Биологические аспекты и этническая экология питания. | Лекции, семинары | Установочная лекция Опрос |
| 3 | Пища в духовной и соционормативной культуре (ч. 1). | Лекция, семинар | Проблемная лекция Дискуссия |
| 4 | Пища в духовной и соционормативной культуре (ч. 2). | Лекция, семинар | Установочная лекция Опрос |
| 5 | Взаимодействие и эволюция пищевых традиций и культур питания. | Лекции, семинары | Проблемная лекция Дискуссия |

5. ОЦЕНКА ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

5.1. Система оценивания

| Форма контроля | Макс. количество баллов | |
|---------------------------------------|--------------------------------|-------------------|
| | За одну работу | Всего |
| Текущий контроль: | | |
| - участие в дискуссии на семинаре (7) | 6 баллов | 42 балла |
| - опросы (2) | 9 баллов | 18 баллов |
| Промежуточная аттестация (зачёт) | | 40 баллов |
| Итого за семестр | | 100 баллов |

Полученный совокупный результат конвертируется в традиционную шкалу оценок и в шкалу оценок Европейской системы переноса и накопления кредитов (European Credit Transfer System; далее – ECTS) в соответствии с таблицей:

| 100-балльная шкала | Традиционная шкала | | Шкала ECTS |
|--------------------|---------------------|------------|------------|
| 95 – 100 | отлично | зачтено | A |
| 83 – 94 | | | B |
| 68 – 82 | хорошо | | C |
| 56 –67 | удовлетворительно | | D |
| 50 –55 | | | E |
| 20 – 49 | неудовлетворительно | не зачтено | FX |
| 0 – 19 | | | F |

5.2. Критерии выставления оценки по дисциплине

| Баллы/ Шкала ECTS | Оценка по дисциплине | Критерии оценки результатов обучения по дисциплине |
|-------------------------|--|--|
| 100-83/ А,В | «отлично»/ «зачтено (отлично)»/ «зачтено» | <p>Выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил фактический материал и вытекающие из него аналитические заключения, может продемонстрировать это на занятиях и в ходе промежуточной аттестации.</p> <p>Обучающийся исчерпывающе и логически стройно излагает учебный материал, умеет увязывать теорию с практикой, свободно ориентируется в учебной и профессиональной литературе.</p> <p>Оценка по дисциплине выставляется обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации.</p> <p>Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – «высокий».</p> |
| 82-68/ С | «хорошо»/ «зачтено (хорошо)»/ «зачтено» | <p>Выставляется обучающемуся, если он знает фактический материал, грамотно и по существу излагает его на занятиях и в ходе промежуточной аттестации, не допуская существенных неточностей.</p> <p>Обучающийся правильно применяет теоретические положения при рассуждениях об исторических событиях и социокультурных явлениях. Достаточно хорошо ориентируется в учебной и профессиональной литературе.</p> <p>Оценка по дисциплине выставляется обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации.</p> <p>Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – «хороший».</p> |
| 67-50/ D,E | «удовлетворитель но»/ «зачтено (удовлетворитель но)»/ «зачтено» | <p>Выставляется обучающемуся, если он знает на базовом уровне фактический материал, но допускает отдельные ошибки при его изложении на занятиях и в ходе промежуточной аттестации.</p> <p>Обучающийся испытывает определённые затруднения в применении теоретических положений и демонстрирует посредственный уровень владения базовой историографической информацией.</p> <p>Оценка по дисциплине выставляется обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации.</p> <p>Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – «достаточный».</p> |

| Баллы/ Шкала ECTS | Оценка по дисциплине | Критерии оценки результатов обучения по дисциплине |
|-------------------------|--|--|
| 67-50/ D,E | «удовлетворительно»/ «зачтено (удовлетворительно)»/ «зачтено» | Выставляется обучающемуся, если он знает на базовом уровне фактический материал, допускает отдельные ошибки при его изложении на занятиях и в ходе промежуточной аттестации. Обучающийся испытывает определённые затруднения в изложении учебного материала. Оценка по дисциплине выставляется обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – «достаточный». |
| 49-0/ F,FX | «неудовлетворительно»/ не зачтено | Выставляется обучающемуся, если он не знает на базовом уровне фактический материал, допускает грубые ошибки при его изложении на занятиях и в ходе промежуточной аттестации. Обучающийся испытывает серьёзные затруднения в изложении историографических сведений и не способен самостоятельно анализировать материал. Демонстрирует фрагментарные знания учебной литературы по дисциплине. Оценка по дисциплине выставляется обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации. Компетенции на уровне «достаточный», закреплённые за дисциплиной, не сформированы. |

5.3. Оценочные средства (материалы) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

ВОПРОСЫ ДЛЯ СТАНДАРТНЫХ ОПРОСОВ И ДИСКУССИЙ

1. Назовите основные понятия антропологии пищи и питания в российской и зарубежной научной традиции.
2. Определите место пищи в традиционной этнографии.
3. Какова специфика пищи среди других элементов традиционной материальной культуры?
4. Проиллюстрируйте междисциплинарный характер современной антропологии пищи и питания.
5. Перечислите и охарактеризуйте основные распространённые в науке подходы к изучению пищи и питания.
6. Расскажите о деятельности Международной комиссии по антропологии пищи и питания (ICAF).
7. Объясните значение пищи как одной из основных потребностей живых организмов.
8. Какие аспекты питания связаны с процессом антропогенеза?
9. Каковы основные понятия и положения этнической экологии питания?
10. Расскажите о роли пищевых специализаций и культурной адаптации в области питания.
11. Объясните понятие *системы питания*.
12. Что такое мировая карта пищевых систем?
13. Чем отличаются понятия модели питания и типа питания.

14. Пища и культура жизнеобеспечения: как связаны модели питания с хозяйственно-культурными типами?
15. Охарактеризуйте на примерах представления о голоде и изобилии в традиционной культуре.
16. Как действует пища в качестве идентификатора социокультурной иерархии?
17. Расскажите о специфике питания особых социальных групп.
18. В чём состоит идентитарное значение пищи?
19. Каким образом традиционная пища может выступать как маркёр этнического самоопределения?
20. Охарактеризуйте научные взгляды на проблему каннибализма в прошлом и настоящем.
21. Определите и проиллюстрируйте примерами религиозное значение пищи.
22. Что представляет собой и в чём выражается культ пищи?
23. Что такое пищевые запреты, каково их значение и как можно объяснить их происхождения.
24. С чем связаны представления о чистоте / нечистоте пищи?
25. Охарактеризуйте обрядовую роль пищи.
26. Приведите примеры ритуальной пищи и ритуальных трапез.
27. Как связаны пища и культ предков?
28. Каковы связанные с пищей аспекты этикета?
29. Как влияют новые технологии приготовления и хранения пищи на кухню народов мира?
30. Как проявляется аккультурация и социокультурная адаптация в пище и питании?
31. Как действует глобализация на национальные кухни?
32. Как происходит и какое значение имеет диффузия и заимствование элементов пищевых моделей?
33. Как сочетаются преемственность и преобразования в истории национальных пищевых традиций?

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1 Список источников и литературы

Обязательная литература

1. Бгажноков, Б. Х. Культ пищи и пищевой аниматизм // Этнографическое обозрение. 2001. № 2. Библиотека РГГУ
2. Добровольская М. В. Человек и его пища. Пищевые специализации и проблемы антропогенеза. М.: Научный Мир, 2005. Библиотека РГГУ шифры: 500 - Д 56
3. Дуглас М. Чистота и опасность: Анализ представлений об осквернении и табу. М.: КАНОН-пресс-Ц, Кучково поле, 2000. (Гл. 3). Библиотека РГГУ шифры: 302 - Д80
4. Монтанари, М. Голод и изобилие. История питания в Европе. СПб.: Александрия, 2009. Библиотека РГГУ шифры: 600 - М 77
5. Сумцов Н. Ф. Символика славянских обрядов: Избранные труды. М: Восточная литература, 1996. Библиотека РГГУ шифры: 390 - С 89
6. Традиционная пища как выражение этнического самосознания. Отв. ред.: С. А. Арутюнов и Т. А. Воронина. Москва: Наука, 2001. Библиотека РГГУ шифры: 390 - Т65
7. Хлеб в народной культуре. Отв. ред.: С. А. Арутюнов и Т. А. Воронина. М.: Наука, 2004. Библиотека РГГУ шифры: 390 - Х55
8. Этнография питания народов стран зарубежной Азии. Опыт сравнительной типологии. Отв. ред. С. А. Арутюнов. М.: Наука, 1981. Библиотека РГГУ шифры: 390 - Э91
<http://znanium.com/catalog/product/349298>

Дополнительная литература

9. Статьи тематических блоков в журнале «Этнографическое обозрение»: 2011 г., № 1; 2012, № 5.
10. Алимова, Б. М. Пища и культура питания тюркоязычных народов Дагестана в XIX – нач. XX в. : Общее и особенное в свете генетических истоков и этнокультурных взаимодействий. Диссертация ... доктора исторических наук. Махачкала, 2003.
11. Арутюнов С. А., Мкртумян Ю. И. Проблемы классификации элементов культуры (на примере армянской системы питания) // Советская этнография. 1981. № 4.
12. Бадмаев А. А. Будничное питание бурят в конце XIX – начале XX века // Археология, этнография и антропология Евразии. 2009. № 1.
13. Григулевич Н. И. Этническая экология питания: традиционная пища русских старожилов и народов Закавказья. М.: ИЭА РАН, 1996.
14. Громов Г. Г. Методика этнографических экспедиций. Москва: Изд-во Московского университета, 1966.
15. Есида Ацуси. Культура питания гыданских ненцев : Интерпретация и социальная адаптация. Диссертация ... кандидата исторических наук. М., 1997.
16. Заболотская Е. Д. К вопросу о развитии языка немецких кулинарных книг // Актуальные проблемы гуманитарных и естественных наук. 2009. № 3.
17. Каппати А., Монтанари М. Итальянская кухня. История одной культуры. М.: Новое литературное обозрение, 2006.
18. Козлов А. И. Пища людей. Фрязино: Век 2, 2005.
19. Кочкунов А. С. Система питания кыргызов (опыт этнологического анализа соотношений традиций и инноваций). // Коомдук илимдер журналы. Бишкек, 2003. № 8.
20. Ливи Баччи М. Демографическая история Европы. СПб.: Александрия, 2010.
21. Мигранова, Э. В. Традиционная система питания башкир : На материалах юго-западных и юго-восточных районов Республики Башкортостан. Диссертация ... кандидата

исторических наук. Уфа, 2003.

22. *Ребора Дж.* Происхождение вилки. История правильной еды. М.: Колибри, 2007.

23. *Ревель Ж.-Ф.* Кухня и культура. Литературная история гастрономических вкусов от античности до наших дней. Екатеринбург : У-Фактория, 2004.

24. *Токарев С. А.* К методике этнографического изучения культуры // Советская этнография. 1970. № 4.

25. *Шаниязов, К. III.* О традиционной пище узбеков // Этнографическое изучение быта и культуры узбеков. Ташкент, 1972.

26. *Arens, W.* The Man-Eating Myth: Anthropology and Anthropophagy. N.-Y. – Oxford: Oxford University Press, 1979.

27. *Arnaiz, M. G., Contreras Hernández, J.* Alimentación y cultura: Perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2005.

28. *Atkins, P., Bowler, I.* Food in Society: Economy, Culture, Geography. L.: Hodder Arnold, 2001.

29. *Cantarero, L.* La antropología de la alimentación en España: perspectivas actuales. Barcelona: UOC, 2012.

30. *Claflin K. W., Scholliers P.* (eds.). Writing Food History. A Global Perspective L.: Berg, 2012.

31. *Contreras Hernández, J.* Antropología de la alimentación. Madrid: Eudema, 1993.

32. *Contreras Hernández, J.* (comp.). Alimentación y Cultura: Necesidades, Gustos y Costumbres. Barcelona: Edicions Universitat Barcelona, 1995.

33. *Fischler, C.* L'Homnivore. Paris: Odile Jacob, 1990.

34. *Guidonet, A., Puig Vayreda, E.* La antropología de la alimentación. Barcelona: UOC, 2007.

35. *Harris M.* Good to Eat: Riddles of Food and Culture. N.-Y.: Simon & Schuster, 1985.

36. *Heide, M. y Mulheisen, S.* (eds.). Eating Culture: The Poetics and Politics of Food. Heidelberg: Winter Press, 2003.

37. *Kiple, K. F., Coneè Ornelas, K.* (ed.). The Cambridge World History of Food. Cambridge: University Press, 2000.

38. *Montanari, M.* Il cibo come cultura. Roma: Laterza, 2004.

39. *Parasecoli, F., Scholliers, P.* (eds.). A Cultural History of Food, Vv. 1-6. L.: Berg, 2012.

40. *Scapp, R., Seitz, B.* (eds.). Eating Culture. N.-Y.: SUNY Press, 1998.

6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Сайт Академии гастрономической науки и культуры: gastac.ru

Сайт Университета гастрономических наук (Италия): www.unisg.it

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Аудиторные занятия по дисциплине «Антропология пищи и питания» предполагают использование презентаций в Power Point и показ фрагментов видеоматериалов.

Для проведения аудиторных занятий необходима аудитория, оснащенная ПК и мультимедиа-проектором:

Персональный компьютер, или ноутбук с процессором семейств Intel, или AMD, с тактовой частотой не менее 1 ГГц;

1. Операционная система: Microsoft Windows 2000, Microsoft Windows XP, Microsoft Windows Vista;

- Не менее 256 МБ оперативной памяти, рекомендуемый объем - 512 МБ;

- Видеокарта и монитор с разрешением не менее 1024x768 точек;

2. Интернет-браузер (Google, InternetExplorer не ниже версии 5.5).

3. Мультимедиа-проектор

8. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При необходимости рабочая программа дисциплины может быть адаптирована для обеспечения образовательного процесса лицам с ограниченными возможностями здоровья, в том числе для дистанционного обучения. Для этого от студента требуется представить заключение психолого-медико-педагогической комиссии (ПМПК) и личное заявление (заявление законного представителя).

В заключении ПМПК должно быть прописано:

- рекомендуемая учебная нагрузка на обучающегося (количество дней в неделю, часов в день);
- оборудование технических условий (при необходимости);
- сопровождение и (или) присутствие родителей (законных представителей) во время учебного процесса (при необходимости);
- организация психолого-педагогического сопровождение обучающегося с указанием специалистов и допустимой нагрузки (количества часов в неделю).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся при необходимости могут быть созданы фонды оценочных средств, адаптированные для лиц с ограниченными возможностями здоровья и позволяющие оценить достижение ими запланированных в основной образовательной программе результатов обучения и уровень сформированности всех компетенций, заявленных в образовательной программе.

Форма проведения текущей и итоговой аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно (на бумаге, на компьютере), в форме тестирования и т.п.). При необходимости студенту предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

9.1. Планы семинарских занятий.

Семинарские занятия по курсу "Антропология пищи и питания" проводятся для студентов Учебно-научного центра социальной антропологии дневной формы обучения первого курса в рамках программы по направлению подготовки «Антропология и этнология» (квалификация выпускника – бакалавр). На изучение тем, выбранных для проведения семинарских занятий, в соответствии с учебным планом отводится 14 часов.

ЗАНЯТИЕ 1. ОСНОВНЫЕ ПОНЯТИЯ АНТРОПОЛОГИИ ПИТАНИЯ. ЭТНОГРАФИЧЕСКИЕ ТРАДИЦИИ ИЗУЧЕНИЯ ПИЩИ И ПИТАНИЯ

Вопросы для обсуждения:

1. Основные понятия антропологии пищи и питания в российской и зарубежной научной традиции.
2. Место пищи в традиционной этнографии.
3. Специфика пищи среди других элементов традиционной материальной культуры.
4. Междисциплинарный характер современной антропологии пищи и питания.
5. Основные подходы к изучению пищи и питания: биологический и этноэкологический, филологический, исторический.
6. Деятельность Международной комиссии по антропологии пищи и питания (ICAF).

Список литературы:

- Арутюнов С. А., Воронина Т. А.* Предисловие. // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. Москва: Наука, 2001. сс. 5 – 9.
- Кабакова Г. И.* Французская наука о еде. // Этнографическое обозрение. 2012 г., № 5. Сс. 3-12.
- Кабицкий М. Е.* Антропология пищи и питания сегодня. // Этнографическое обозрение. 2011 г., № 1. Сс. 3 – 7.
- Урсегова М. В.* История этнологического и социоантропологического изучения питания. // Этнографическое обозрение. 2011 г., № 1. Сс. 67 – 74.
- Громов Г. Г.* Методика этнографических экспедиций. Москва: Изд-во Московского университета, 1966.
- Токарев С. А.* К методике этнографического изучения культуры // Советская этнография. 1970. № 4.
- Atkins, P., Bowler, I.* A Background to Food Studies. // Food in Society: Economy, Culture, Geography. L.: Hodder Arnold, 2001.
- Cantarero, L.* La antropología de la alimentación en España: perspectivas actuales. Barcelona: UOC, 2012.
- Claflin K. W., Scholliers P. (Eds.).* Writing Food History. A Global Perspective L.: Berg, 2012.

ЗАНЯТИЕ 2. БИОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ И ЭТНИЧЕСКАЯ ЭКОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Вопросы для обсуждения:

1. Пища как одна из основных потребностей живых организмов.
2. Питание и антропогенез.
3. Этническая экология питания: основные понятия и положения.
4. Пищевые специализации. Вопросы культурной адаптации в области питания.

Список литературы:

- Григулевич Н. И.* Этническая экология питания: традиционная пища русских старожилов и народов Закавказья. М.: ИЭА РАН, 1996.
- Добровольская М.В.* Человек и его пища. Пищевые специализации и проблемы антропогенеза. М.: Научный Мир, 2005.
- Козлов А. И.* Пища людей. Фрязино: Век 2, 2005.
- Традиционная пища как выражение этнического самосознания. Отв. ред.: С. А. Арутюнов и Т. А. Воронина. Москва: Наука, 2001.
- Ливи Баччи М.* Демографическая история Европы. СПб., 2010. Сс. 61 – 89.

ЗАНЯТИЕ 3. СИСТЕМЫ И МОДЕЛИ ПИТАНИЯ

Вопросы для обсуждения:

1. Понятие системы питания. Мировая карта пищевых систем.
2. Модели питания и типы питания.
3. Пища и культура жизнеобеспечения: связь моделей питания с хозяйственно-культурными типами.

Список литературы:

- Арутюнов С. А., Мкртумян Ю. И.* Проблемы классификации элементов культуры (на примере армянской системы питания) // Советская этнография. 1981. № 4.
- Традиционная пища как выражение этнического самосознания. Отв. ред.: С. А. Арутюнов и Т. А. Воронина. Москва: Наука, 2001.
- Хлеб в народной культуре. Отв. ред.: С. А. Арутюнов и Т. А. Воронина. М.: Наука, 2004.
- Этнография питания народов стран зарубежной Азии. Опыт сравнительной типологии. Отв. ред. С. А. Арутюнов. М.: Наука, 1981.
- Арутюнов С. А.* Карта культуры питания народов мира. // Этнографическое обозрение. 2011. № 1.
- Кочкунов А. С.* Система питания кыргызов (опыт этнологического анализа соотношений традиций и инноваций). // Коомдук илимдер журналы. Бишкек, 2003. № 8.
- Мигранова, Э. В.* Традиционная система питания башкир : На материалах юго-западных и юго-восточных районов Республики Башкортостан. Диссертация ... кандидата исторических наук. Уфа, 2003.

ЗАНЯТИЕ 4. ПИЩА В ДУХОВНОЙ И СОЦИОНОРМАТИВНОЙ КУЛЬТУРЕ (1). ПИЩА КАК ИДЕНТИФИКАТОР СОЦИОКУЛЬТУРНОЙ ИЕРАРХИИ

Вопросы для обсуждения:

1. Представления о голоде и изобилии в традиционной культуре.
2. Пища как идентификатор социокультурной иерархии.
3. Специфика питания особых социальных групп.

Список литературы:

- Монтанари, М.* Голод и изобилие. История питания в Европе. СПб.: Александрия, 2009.
- Традиционная пища как выражение этнического самосознания. Отв. ред.: С. А. Арутюнов и Т. А. Воронина. Москва: Наука, 2001.
- Копелев Д. Н.* Корабельная пища XVI – XVIII вв. и гастрономические пристрастия

пиратов. // Этнографическое обозрение. 2011. № 1;
Куприянов П. С. Чужая еда в рассказах о путешествии: начало XIX в. и современность. // Этнографическое обозрение. 2012. № 5;
Морозов И. А. Пища «богатая» и «бедная»: пищевые маркеры социокультурных иерархий. // Этнографическое обозрение. 2012. № 5;

ЗАНЯТИЕ 5. Пища в духовной и соционормативной культуре (1). ИДЕНТИТАРНОЕ ЗНАЧЕНИЕ ПИЩИ

Вопросы для обсуждения:

1. Идентитарное значение пищи.
2. Традиционная пища как маркер этнического самоопределения.
3. Проблема каннибализма.

Список литературы:

Традиционная пища как выражение этнического самосознания. Отв. ред.: С. А. Арутюнов и Т. А. Воронина. Москва: Наука, 2001.
Arens, W. The Man-Eating Myth: Anthropology and Anthropophagy. Oxford – N.-Y.: Oxford University Press, 1979.

ЗАНЯТИЕ 6. Пища в духовной и соционормативной культуре (2). РЕЛИГИОЗНОЕ ЗНАЧЕНИЕ ПИЩИ. КУЛЬТ ПИЩИ. ПИЩЕВЫЕ ЗАПРЕТЫ

Вопросы для обсуждения:

1. Религиозное значение пищи.
2. Культ пищи.
3. Пищевые запреты, их значение и объяснение происхождения.
4. Представление о чистоте / нечистоте пищи.

Список литературы:

Бгажноков, Б. Х. Культ пищи и пищевой аниматизм // Этнографическое обозрение. 2001. № 2.
Дуглас М. Чистота и опасность: Анализ представлений об осквернении и табу. М.: КАНОН-пресс-Ц, Кучково поле, 2000. (Гл. 3).
Габдрахманова Г. Ф. Современный рынок мясных халяль-продуктов у татар. // Этнографическое обозрение. 2011 г. № 1

ЗАНЯТИЕ 7. Пища в духовной и соционормативной культуре (2). ОБРЯДОВАЯ РОЛЬ ПИЩИ. ПИЩА И ЭТИКЕТ

Вопросы для обсуждения:

1. Обрядовая роль пищи.
2. Ритуальная пища и ритуальные трапезы.
3. Пища и культ предков.
4. Пища и этикет.

Список литературы:

Сумцов Н. Ф. Символика славянских обрядов: Избранные труды. М: Восточная литература, 1996;
Хлеб в народной культуре. Отв. ред.: С. А. Арутюнов и Т. А. Воронина. М.: Наука, 2004.

- Буттитта И. Э.* Хлеб и праздник на Сицилии. // Этнографическое обозрение. 2011. № 1;
- Кочкунов А. С.* Система питания кыргызов (опыт этнологического анализа соотношений традиций и инноваций). // Коомдук илимдер журналы. Бишкек, 2003. № 8.
- Фаис О. Д.* Поминальные трапезы в Италии. // Этнографическое обозрение. 2011. № 1;
- Якунчева, М. Г.* Система и этикет питания мордвы конца XIX – начала XX века. Диссертация ... кандидата исторических наук. Саранск, 2004.

Занятие 8. ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ И ЭВОЛЮЦИЯ ПИЩЕВЫХ ТРАДИЦИЙ И КУЛЬТУР ПИТАНИЯ

Вопросы для обсуждения:

1. Новые технологии приготовления и хранения пищи и их влияние на кухню.
2. Аккультурация и социокультурная адаптация в пище и питании.
3. Глобализация и национальные кухни.
4. Диффузия и заимствование элементов пищевых моделей.
5. Преемственность и преобразование национальных пищевых традиций.

Список литературы:

- Традиционная пища как выражение этнического самосознания. Отв. ред.: С. А. Арутюнов и Т. А. Воронина. Москва: Наука, 2001.
- Алимова, Б. М.* Пища и культура питания тюркоязычных народов Дагестана в XIX – нач. XX в.: Общее и особенное в свете генетических истоков и этнокультурных взаимодействий. Диссертация ... доктора исторических наук. Махачкала, 2003.
- Есида Ацуси.* Культура питания гыданских ненцев : Интерпретация и социальная адаптация. Диссертация ... кандидата исторических наук. М., 1997.
- Кочкунов А. С.* Система питания кыргызов (опыт этнологического анализа соотношений традиций и инноваций). // Коомдук илимдер журналы. Бишкек, 2003. № 8.

ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1.

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Антропология пищи и питания» реализуется в Учебно-научном центре социальной антропологии РГГУ. **Цель** освоения дисциплины — дать студентам представление об основных темах и подходах современной антропологии к изучению пищи и питания, познакомить на конкретном примере с приёмами изучения одной из сторон материальной и связанными явлениями духовной и соционормативной культуры, углубить понимание взаимосвязи культурных явлений.

Задачи дисциплины:

- дать студентам представление о пище и питании как предмете научного изучения в этнографии и антропологии;
- познакомить с основными методами, способами и историей такого изучения;
- способствовать формированию у студентов понимания связи природно-биологических и социокультурных аспектов существования человека, а также взаимосвязи различных сфер и явлений культуры;
- раскрыть на примере одного из элементов значение изучения традиционной этнической культуры и рассмотреть тенденции её преобразования в условиях модернизации и глобализации;
- углубить понимание студентами многообразия человеческих культур и их конкретных элементов; расширить научный кругозор студентов.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

- способности воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах (УК-5);
- владения знаниями о межкультурном разнообразии населения России и мира в целом; умеет применять эти знания в различных научных и публицистических дискурсах: философском, социально-историческом, этическом (УК-5.1).

В результате освоения дисциплины (*модуля*) обучающийся должен:

Знать: основные понятия и термины антропологии пищи и питания; важнейшие подходы и методы изучения пищи и питания в антропологии и смежных дисциплинах; взаимосвязь пищи и питания с такими областями жизни и культуры человеческих коллективов, как хозяйство и жизнеобеспечение, социальная и этническая идентичность, религиозная и обрядовая сфера, этикет и нормы повседневного и праздничного общения.

Уметь: анализировать тексты по антропологии пищи и питания, созданные в рамках различных подходов и школ; критически интерпретировать культурные нормы, связанные в различных обществах со сферой пищи и питания; использовать данные конкретных этнографических исследований для научной интерпретации более общих закономерностей явлений культуры.

Владеть: понятийным аппаратом и терминологией данного раздела социокультурной антропологии; приёмами критического рассмотрения существующих стереотипов в отношении элементов традиционной этнической культуры; навыками междисциплинарной интерпретации культурных явлений; техниками анализа и применения конкретного этнографического материала для выявления более общих закономерностей культурной жизни.

По дисциплине предусмотрена промежуточная аттестация в форме *зачета*.
Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 2 зачетных единицы.