

МИНОБРНАУКИ РОССИИ



Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
**«Российский государственный гуманитарный университет»**  
**(ФГАОУ ВО «РГГУ»)**

УЧЕБНО-НАУЧНЫЙ ЦЕНТР СОЦИАЛЬНОЙ АНТРОПОЛОГИИ

**АНТРОПОЛОГИЯ ПИЩИ И ПИТАНИЯ**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

46.03.03 Антропология и этнология

---

*Код и наименование направления подготовки/специальности*

---

Антропология и этнология (в сфере государственного и муниципального управления)

*Наименование направленности (профиля)/ специализации*

Уровень высшего образования: *бакалавриат*

Форма обучения: *очная*

РПД адаптирована для лиц  
с ограниченными возможностями  
здоровья и инвалидов

Москва 2025

## **Антропология пищи и питания**

Рабочая программа дисциплины

Составители:

к. и. н. М. Е. Кабицкий и старший преподаватель М.И.Драмбян

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:

№ 7 от 16.12.2024 г.

## Оглавление

1. Пояснительная записка
  - 1.1. Цель и задачи дисциплины
  - 1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций
  - 1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы
2. Структура дисциплины
3. Содержание дисциплины
4. Образовательные технологии
5. Оценка планируемых результатов обучения
  - 5.1 Система оценивания
  - 5.2 Критерии выставления оценки по дисциплине
  - 5.3 Оценочные средства (материалы) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины
  - 6.1 Список источников и литературы
  - 6.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».
  - 6.3 Профессиональные базы данных и информационно-справочные системы
7. Материально-техническое обеспечение дисциплины
8. Обеспечение образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов
9. Методические материалы
  - 9.1 Планы семинарских занятий
  - 9.2 Методические рекомендации по подготовке письменных работ

Приложение 1. Аннотация рабочей программы дисциплины

## **1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

### **1.11.1 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:*

1. дать студентам представление о пище и питании как предмете научного изучения в этнографии и антропологии;
2. познакомить с основными методами, способами и историей такого изучения;
3. способствовать формированию у студентов понимания связи природно-биологических и социокультурных аспектов существования человека, а также взаимосвязи различных сфер и явлений культуры;
4. раскрыть на примере одного из элементов значение изучения традиционной этнической культуры и рассмотреть тенденции её преобразования в условиях модернизации и глобализации;
5. 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.

### **1.2.1.2 Формируемые компетенции, соотнесенные с планируемыми результатами обучения по дисциплине**

<b>Компетенция</b> (код и наименование)	<b>Индикаторы компетенций</b> (код и наименование)	<b>Результаты обучения</b>
УК-5 Способность воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1 Владение знаниями о межкультурном разнообразии населения России и мира в целом; умеет применять эти знания в различных научных и публицистических дискурсах: философском, социально-историческом, этическом	<i>Знать:</i> основные понятия и термины антропологии пищи и питания; <i>Уметь:</i> применять к сфере пищи и питания общие методы антропологии; <i>Владеть:</i> понятийным аппаратом и

		терминологией данного раздела социокультурной антропологии
--	--	---

### 1.2.11.3 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Антропология пищи и питания» относится к числу элективных дисциплин части учебного плана, формируемой участниками образовательных отношений. Преподается в 7 семестре.

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: преддипломной практики и государственной итоговой аттестации.

## 2.2. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

### «АНТРОПОЛОГИЯ ПИЩИ И ПИТАНИЯ»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа, в том числе контактная работа обучающихся с преподавателем 46 ч, самостоятельная работа обучающихся 26 ч.

№ п/п	Раздел дисциплины/темы	семестр	Виды учебной работы (в часах)					самостоятельная работа	Формы текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			контактная						
			Лекции	Семинары	Практические занятия	Лабораторные занятия	Промежуточная аттестация		
1	Основные понятия антропологии питания. Этнографические традиции изучения пищи и питания.	7	4	4				5	Вводная лекция Дискуссия
2	Биологические аспекты и этническая экология питания.	7	6	6				5	Установочная лекция Защита концепции
3	Пища в духовной и соционормативной культуре (ч. 1).	7	4	4				5	Проблемная лекция Дискуссия

4	Пища в духовной и соционормативной культуре (ч. 2).	7	4	6				6	Установочная лекция Опрос
5	Взаимодействие и эволюция пищевых традиций и культур питания.	7	4	4				5	Проблемная лекция Дискуссия
	Зачет								Итоговая контрольная работа
	Итого:		22	24				26	72

### 3.2. 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	семестр	Виды учебной работы (в часах)					самостоятельная работа	Формы текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			контактная						
			Лекции	Семинары	Практические занятия	Лабораторные занятия	Промежуточная аттестация		
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	7	4	4				6	Установочная

	соционормативной культуре (ч. 2).								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	

#### 4. 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.

## 5.

**6. 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

**7.5. ОЦЕНКА ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ****7.15.1. 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
<b>Итого за семестр</b>		<b>100 баллов</b>

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	A	
83 – 94		B	
68 – 82	хорошо	зачтено	
56 – 67	удовлетворительно		D
50 – 55			E
20 – 49	неудовлетворительно	FX	
0 – 19		не зачтено	F

**7.2****7.35.2. Критерии выставления оценки по дисциплине**

Баллы/ Шкала ECTS	Оценка по дисциплине	Критерии оценки результатов обучения по дисциплине
100-83/ A,B	«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>

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

Баллы/ Шкала ECTS	Оценка по дисциплине	Критерии оценки результатов обучения по дисциплине
		Компетенции на уровне «достаточный», закреплённые за дисциплиной, не сформированы.

7.45.3. 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?

## 8.6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 8.16.1 Список источников и литературы

#### Обязательная литература

- *Бгажноков, Б. Х.* Культ пищи и пищевой аниматизм // Этнографическое обозрение. 2001. № 2. Библиотека РГГУ
- *Добровольская М. В.* Человек и его пища. Пищевые специализации и проблемы антропогенеза. М.: Научный Мир, 2005. Библиотека РГГУ Шифры: 500 - Д 56
- *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
- *Монтанари, М.* Голод и изобилие. История питания в Европе. СПб.: Александрия, 2009. Библиотека РГГУ Шифры: 600 - М 77
- *Сумцов Н. Ф.* Символика славянских обрядов: Избранные труды. М: Восточная литература, 1996. Библиотека РГГУ Шифры: 390 - С 89
- Традиционная пища как выражение этнического самосознания. Отв. ред.: С. А. Арутюнов и Т. А. Воронина. Москва: Наука, 2001. Библиотека РГГУ Шифры: 390 - Т65
- Хлеб в народной культуре. Отв. ред.: С. А. Арутюнов и Т. А. Воронина. М.: Наука, 2004. Библиотека РГГУ Шифры: 390 - Х55
- 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

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

- *Ребора Дж.* Происхождение вилки. История правильной еды. М.: КоЛибри, 2007.
- *Ревель Ж.-Ф.* Кухня и культура. Литературная история гастрономических вкусов от античности до наших дней. Екатеринбург : УФактория, 2004.
- *Токарев С. А.* К методике этнографического изучения культуры // Советская этнография. 1970. № 4.
- *Шаниязов, К. Ш.* О традиционной пище узбеков // Этнографическое изучение быта и культуры узбеков. Ташкент, 1972.
- *Arens, W.* The Man-Eating Myth: Anthropology and Anthropophagy. N.-Y. – Oxford: Oxford University Press, 1979.
- *Arnaiz, M. G., Contreras Hernández, J.* Alimentación y cultura: Perspectivas antropológicas. Barcelona: Ariel, 2005.
- *Attkins, P., Bowler, I.* 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.
- *Contreras Hernández, J.* Antropología de la alimentación. Madrid: Eudema, 1993.
- *Contreras Hernández, J.* (comp.). Alimentación y Cultura: Necesidades, Gustos y Costumbres. Barcelona: Edicions Universitat Barcelona, 1995.
- *Fischler, C.* L'Homnivore. Paris: Odile Jacob, 1990.
- *Guidonet, A., Puig Vayreda, E.* La antropología de la alimentación. Barcelona: UOC, 2007.
- *Harris M.* Good to Eat: Riddles of Food and Culture. N.-Y.: Simon & Schuster, 1985.
- *Heide, M. y Mulheisen, S.* (eds.). Eating Culture: The Poetics and Politics of Food. Heidelberg: Winter Press, 2003.
- *Kiple, K. F., Coneè Ornelas, K.* (ed.). The Cambridge World History of Food. Cambridge: University Press, 2000.
- *Montanari, M.* Il cibo come cultura. Roma: Laterza, 2004.
- *Parasecoli, F., Scholliers, P.* (eds.). A Cultural History of Food, Vv. 1-6. L.: Berg, 2012.
- *Scapp, R., Seitz, B.* (eds.). Eating Culture. N.-Y.: SUNY Press, 1998.

## 8.2

### 8.3

#### 6.2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

Национальная электронная библиотека (НЭБ) [www.rusneb.ru](http://www.rusneb.ru)

ELibrary.ru Научная электронная библиотека [www.elibrary.ru](http://www.elibrary.ru)

Электронная библиотека Grebennikon.ru [www.grebennikon.ru](http://www.grebennikon.ru)

Сайт Академии гастрономической науки и культуры: [gastac.ru](http://gastac.ru)

Сайт Университета гастрономических наук (Италия): [www.unisg.it](http://www.unisg.it)

#### 6.3 Профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

Доступ к профессиональным базам данных: <https://liber.rsuh.ru/ru/bases>

Информационные справочные системы:

1. Консультант Плюс
- 2.. Гарант.

### 9.7. 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

10.

### **11.8. 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.

12.

### **13.9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ**

#### **13.19.1. 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:**

- Основные понятия антропологии пищи и питания 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.
- 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.
- Кобицкий 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:

- Понятие системы питания. Мировая карта пищевых систем.
- Модели питания и типы питания.

- 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:

- Представления о голоде и изобилии в традиционной культуре.
- Пища как идентификатор социокультурной иерархии.
- 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:**

- Религиозное значение пищи.
- Культ пищи.
- Пищевые запреты, их значение и объяснение происхождения.
- 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:**

- Обрядовая роль пищи.
- Ритуальная пища и ритуальные трапезы.
- Пища и культ предков.
- 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. Преemptивность 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 Арусси.* 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.

## 9.2. Методические рекомендации по подготовке письменных работ

Презентация — документ или комплект документов, предназначенный для представления материала.

Цель презентации — донести до целевой аудитории полноценную информацию об объекте презентации в удобной форме.

Презентация может представлять собой сочетание текста, гипертекстовых ссылок, компьютерной анимации, графики, видео, музыки и звукового ряда, которые организованы в единую среду. Презентация имеет сюжет, сценарий и структуру, организованную для удобного восприятия информации. Отличительной особенностью презентации является её интерактивность, то есть создаваемая для пользователя возможность взаимодействия через элементы управления.

Требования к подготовке презентации:

1. Не более 10 слайдов
2. Краткое тезисное, схематичное изложение материала
3. Использование иллюстраций
4. Приведение статистических данных с указанием информационных источников

Первый лист — это титульный лист, на котором обязательно должны быть представлены: название темы доклада и фамилия, имя, отчество автора.

Дизайн-эргономические требования: сочетаемость цветов, ограниченное количество объектов на слайде, цвет текста. В презентации необходимы импортированные объекты из существующих цифровых образовательных ресурсов.

В презентации доклада должна прослеживаться логика изложения материала. Текстовая часть слайда должна быть представлена в тезисной форме. Если автор приводит статистические или аналитические данные, то наиболее подходящей формой является использование графиков и диаграмм, наглядно демонстрирующих сделанные в ходе работы над докладом выводы.

В оформлении презентаций выделяют два блока: оформление слайдов и представление информации на них. Для создания качественной презентации необходимо соблюдать ряд требований, предъявляемых к оформлению данных блоков. Во время презентации очень эффективны так называемые «воздействующие слайды». Это должен быть наиболее запоминающийся образ презентации в целом, например, рисунок, который можно оставить на экране после окончания презентации. Любая презентация станет более эффективной, если она будет проиллюстрирована схемами и диаграммами. При этом важно не перегружать их пояснениями. Если при подаче материала возникает необходимость демонстрации таблиц, то рекомендуется выделять цветом наиболее важные строки и столбцы таблицы.

Использование иллюстраций и анимации в презентации допускается, однако используемые графические объекты должны быть логически связаны с представленным на слайдах текстовым материалом, а также быть корректными и уместными для представления в учебной аудитории.

Объекты на слайдах могут сразу присутствовать на слайдах, а могут возникать на них в нужный момент по желанию докладчика, что усиливает наглядность доклада и привлекает

внимание аудитории именно к тому объекту или тексту, о которых в данный момент идет речь.

***Рекомендации по подготовке доклада***

Доклад является одной из форм исследовательской работы студентов, также формой текущей аттестации студентов.

Задачей подготовки доклада является:

1. Развитие умения отбора и систематизации материала по заданной теме;
2. Формирование умения представления своей работы в аудитории.

Процесс подготовки доклада включает в себя несколько этапов:

1. Составление плана работы.
2. Подбор литературы по выбранной теме.
3. Написание содержательной части доклада.
4. Подготовка выводов по проделанной работе.

Объем работы должен составлять не более 10 страниц, 14 шрифт TimesNewRoman, через 1,5 интервала.

Оформление работы:

Титульный лист.

Введение (отражается актуальность выбранной темы доклада).

Основная содержательная часть.

Заключение (должны быть сформулированы общие выводы по основной теме, отражено собственное отношение к проблемной ситуации).

Список использованной литературы.

## 14.

Приложение 1.

## 14.1 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:

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

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

1. способности воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах (УК-5);
2. 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.

0