

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  
2019**

*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 Учебно-научного центра социальной антропологии РГГУ

Протокол заседания:

№ 2 от «27» августа 2019 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.....	8
4. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ .....	9
5. ОЦЕНКА ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ .....	10
5.1. Система оценивания.....	10
5.2. Критерии выставления оценки по дисциплине .....	11
5.3. Оценочные средства (материалы) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине .....	12
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	14
6.1 Список источников и литературы.....	14
6.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» .....	15
7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	15
8. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ .....	16
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ .....	17
9.1. Планы семинарских занятий. ....	17
ПРИЛОЖЕНИЯ .....	21
АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	21
ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ.....	23

# **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**

<b>Коды компетенции</b>	<b>Содержание компетенций</b>	<b>Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине</b>
<i>ПК-2</i>	способность использовать базовые знания в области теории и методологии антропологии и этнологии	<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
<i>ПК-3</i>	способность использовать	<i>Знать:</i> важнейшие подходы и методы

	базовые знания в области источниковедения, историографии и методов исторического исследования	изучения пищи и питания в антропологии и смежных дисциплинах; <i>Уметь</i> : критически интерпретировать культурные нормы, связанные в различных обществах со сферой пищи и питания; <i>Владеть</i> : приёмами критического рассмотрения существующих стереотипов в отношении элементов традиционной этнической культуры;
ПК-7	готовность к составлению обзоров, рефератов, аннотаций и библиографии по тематике проводимых исследований	<i>Знать</i> : разнообразие подходов к теме пищи и питания в мировой антропологии <i>Уметь</i> : анализировать тексты по антропологии пищи и питания, созданные в рамках различных подходов и школ; <i>Владеть</i> : навыками междисциплинарной интерпретации культурных явлений
ПК-12	навыки работы с различными источниками антропологической и этнографической информации	<i>Знать</i> : 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 <i>Уметь</i> : использовать данные конкретных этнографических исследований для научной интерпретации более общих закономерностей явлений культуры <i>Владеть</i> : техниками анализа и применения конкретного этнографического материала для выявления более общих закономерностей культурной жизни

### 1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Антропология пищи и питания» относится к числу дисциплин по выбору вариативной части учебного плана (Б1.В.ДВ.16).

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

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

## 2. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

### «АНТРОПОЛОГИЯ ПИЩИ И ПИТАНИЯ»

Для 2017 года набора общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа, в том числе контактная работа обучающихся с преподавателем 32 ч, самостоятельная работа обучающихся 40 ч.

№ п/п	Раздел дисциплины/темы	се-мес тр	Виды учебной работы (в часах)					са-мо-сто-яте-льн-ая ра-бо-та	Формы текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			контактная						
			Лекции	Се-ми-на-ры	Пр-ак-ти-че-ски-е за-ня-тия	Ла-бо-ра-тор-ны-е за-ня-тия	Пр-оме-жу-точ-ная ат-те-ста-ция		
1	Основные понятия антропологии питания. Этнографические традиции изучения пищи и питания.	8	2	2				4	Вводная лекция Дискуссия
2	Биологические аспекты и этническая экология питания.	8	4	4				10	Установочная лекция Защита концепции
3	Пища в духовной и соционормативной культуре (ч. 1).	8	2	2				4	Проблемная лекция Дискуссия
4	Пища в духовной и соционормативной культуре (ч. 2).	8	4	4				10	Установочная лекция Опрос
5	Взаимодействие и эволюция пищевых традиций и культур питания.	8	4	4				10	Проблемная лекция Дискуссия
	Зачет							2	Итоговая контрольная работа
	Итого:		16	16				40	

Для 2018-2019 годов набора общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 часа, в том числе контактная работа обучающихся с преподавателем 28 ч, самостоятельная работа обучающихся 44 ч.

№ п/п	Раздел дисциплины/темы	се- мес тр	Виды учебной работы (в часах)					са- мо- сто яте льн ая ра- бо- та	Формы теку- щего контроля успеваемости, форма проме- жуточной атте- стации <i>(по се- местрам)</i>
			контактная						
			Лекции	Се ми нар ы	Пр ак- ти- че- ски е за- ня- тия	Ла бо- ра- тор ны е за- ня- тия	Пр оме жу точ ная ат- те- ста ция		
1	Основные понятия антропологии питания. Этнографические традиции изучения пищи и питания.	8	2	2				4	Вводная лекция Дискуссия
2	Биологические аспекты и этническая экология питания.	8	4	4				12	Установочная лекция Защита концепции
3	Пища в духовной и соционормативной культуре (ч. 1).	8	2	2				4	Проблемная лекция Дискуссия
4	Пища в духовной и соционормативной культуре (ч. 2).	8	2	2				10	Установочная лекция Опрос
5	Взаимодействие и эволюция пищевых традиций и культур питания.	8	4	4				12	Проблемная лекция Дискуссия
	Зачет							2	Итоговая контрольная работа
	Итого:		14	14				44	

### 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 «био-динамическое» сельское хозяйство и питание.

#### **4. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование раздела</b>	<b>Виды учебных занятий</b>	<b>Образовательные технологии</b>
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	Пицца в духовной и соционормативной культуре (ч. 1).	Лекция, семинар	Проблемная лекция Дискуссия
4	Пицца 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**

<b>Форма контроля</b>	<b>Макс. количество баллов</b>	
	<b>За одну ра- боту</b>	<b>Всего</b>
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 шка- ла	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	«удовлетворительно»/ «зачтено (удовлетворительно)»/ «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	«удовлетворительно»/ «зачтено (удовлетворительно)»/ «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</p>

Баллы/ Шкала ECTS	Оценка по дисциплине	Критерии оценки результатов обучения по дисциплине
		<p>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	«неудовлетворительно»/ 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.</p> <p>Демонстрирует фрагментарные знания учебной литературы по дисциплине.</p> <p>Оценка по дисциплине выставляется обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации.</p> <p>Компетенции на уровне «достаточный», закреплённые за дисциплиной, не сформированы.</p>

### 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. Ш.* 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](http://gastac.ru)

Сайт Университета гастрономических наук (Италия): [www.unisg.it](http://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 объём - 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.
- Кабцук 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. Преобладание 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 ...и 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 использовать базовые знания в области теории и методологии антропологии и этнологии (ПК-2);
- способности использовать базовые знания в области источниковедения, историографии и методов исторического исследования (ПК-3);
- готовности к составлению обзоров, рефератов, аннотаций и библиографии по тематике проводимых исследований (ПК-7);
- навыков работы с различными источниками антропологической и этнографической информации (ПК-12).

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 ин-

терпретации 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.

## УТВЕРЖДЕНО

на заседании Учебно-научного центра социальной антропологии РГГУ

Протокол заседания:

№ 2 от «27» августа 2020 г.

## ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ

в рабочей программе дисциплины «Антропология пищи и питания»  
по направлению подготовки 46.03.03 «Антропология и Этнология»  
на 2020/2021 учебный год

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 76 часов, в том числе контактная работа обучающихся с преподавателем 28 ч, самостоятельная работа обучающихся 48 ч.

№ п/п	Раздел дисциплины/темы	се-мес-тр	Виды учебной работы (в часах)					са-мо-сто-яте-ль-ная ра-бо-та	Формы текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации ( <i>по семестрам</i> )
			контактная						
			Лекции	Се-ми-на-ры	Пр-ак-ти-че-ские за-ня-тия	Ла-бо-ра-тор-ные за-ня-тия	Пр-о-ме-жу-точ-ная ат-те-ста-ция		
1	Основные понятия антропологии питания. Этнографические традиции изучения пищи и питания.	8	2	2				4	Вводная лекция Дискуссия
2	Биологические аспекты и этническая экология питания.	8	4	4				12	Установочная лекция Защита концепции
3	Пища в духовной и соционормативной культуре (ч. 1).	8	2	2				8	Проблемная лекция Дискуссия
4	Пища в духовной и соционормативной культуре (ч. 2).	8	2	2				10	Установочная лекция Опрос
5	Взаимодействие и эволюция пищевых традиций и культур	8	4	4				12	Проблемная лекция

	питания.								Дискуссия
	Зачет							2	Итоговая контрольная работа
	Итого:		14	14				44	

Составитель \_\_\_\_\_ М. Е. Кабицкий  
10.08.2019