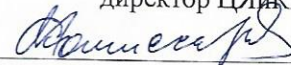


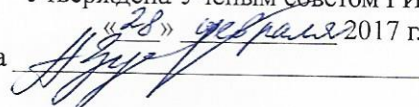
МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
«Новосибирский национальный исследовательский государственный университет» (НГУ)  
Гуманитарный институт (ГИ)  
Центр языка и культуры Китая (ЦЯиКК)

УТВЕРЖДАЮ  
директор ЦЯиКК ГИ



Утверждена Ученым советом ГИ  
«28» февраля 2017 г.

Председатель Ученого совета



**Программа дополнительного образования для детей и взрослых**  
**«КУЛЬТУРОЛОГИЯ КИТАЯ: ЧАЙ И ПИЦА В КИТАЙСКОЙ КУЛЬТУРЕ»**

Составитель:  
преп. ЦЯиКК ГИ Ю. А. Азаренко

Ответственный редактор  
проф. С. А. Комиссаров

Новосибирск  
2017

## 1. Пояснительная записка

1.1. *Категория слушателей:* адресат данной программы дополнительного образования – слушатели ЦЯиКК, школьники, студенты и взрослые. Программа имеет этнографическую направленность и не требует от слушателей знание китайского языка.

### 1.2. *Краткая характеристика дисциплины*

1.2.1. *Объем программы, учебная нагрузка.* Программа дисциплины «Культурология Китая» состоит из теоретического введения в курс и общего обзора его различных аспектов (таких как традиционная архитектура, одежда, нормы поведения, праздники, обряды и религиозные верования). Далее общие подходы реализуются на конкретном материале, который в рамках данного курса представлен двумя модулями: «Чай в культуре Китая» в 16 ак. ч и «Традиционная кухня ханьцев» в 32 ак. ч. с интенсивность от двух до четырех часов в неделю.

Вид учебной работы	Количество часов
Всего часов	48
Аудиторные занятия, в т. ч.	48
- лекционные	28
- практические	20

### 1.2.2. *Цели и задачи учебного курса.*

Цель курса – теоретическое и практическое знакомство с культурой чаепития и основами кулинарного искусства в Китае.

Задачи курса:

1. Ознакомиться с общими принципами культурологического исследования с особым вниманием к феноменам традиционной культуры; выделить роль традиций в истории Китая.

2. Дать общий обзор различных феноменов традиционной культуры Китая (архитектуры, одежды, игр, фольклора и т.д.).

3. Познакомить с эстетикой и философией китайского чайного искусства, показать отражение мировоззренческих основ и социальных ценностей ханьского этноса в искусстве кулинарии.

4. Сформировать представление о специфике китайской кулинарии в ее региональном многообразии, традиционных праздничных блюдах.

5. Познакомить с классификацией чаев, основными характеристиками их свойств и их влиянием на организм.

6. Познакомить с правилами китайского застольного этикета.

7. Обучить основам китайского чайного мастерства (чайной церемонии) и базовым приемам приготовления классических блюд.

### 1.3.3. *Требования к уровню освоения программы.*

Все слушатели должны ознакомиться с общими принципами культурологии.

Слушатели второго модуля должны знать основные свойства разных видов чаев, правила их приготовления и овладеть приемами подачи чая гостям в китайской традиции.

Слушатели третьего модуля должны иметь представление об общем и специфичном в кухне различных регионов, знать основные традиционные праздничные блюда и их значение в контексте китайской национальной культуры.

#### 1.3.4. Формы контроля, документ об окончании курса.

Итоговое испытание может проходить в форме устного зачета, предполагающего ответы слушателей на ряд вопросов (по известному заранее списку) или в форме письменного теста по пройденному материалу.

При удовлетворительных результатах итогового контроля выдается свидетельство об успешном завершении курса в ЦЯиКК, при неудовлетворительном результате – справка об обучении с указанием числа посещенных занятий.

## 2. Содержание программы

№ п/п	Содержание аудиторных занятий	Объем занятий (ак.ч)
<b>I</b>	<b>Модуль «Культурология Китая»</b>	<b>2</b>
1	Лекция 1. Общие подходы и термины культурологи. Обзор литературы	1
2	Лекция 2. Представление о традиционной культуре Китая и ее роль в истории страны. Характеристика основных феноменов традиционной культуры	2
<b>II</b>	<b>Модуль «Чай в культуре Китая»</b>	<b>14</b>
1	Лекция 1: Чай в истории и духовной традиции Китая	1
2	Лекция 2: Разнообразие чаев. Их применение в оздоровительных целях. Выбор и хранение чая.	2
3	Лекция 3: Традиционные способы чаепития, искусство чайной церемонии, философские принципы и этикет	1
4	Практические занятия по применению чайной утвари для заваривания и угощения различными сортами чаев	10
<b>III</b>	<b>Модуль «Традиционная кухня ханьцев»</b>	<b>30</b>
1	Особая роль пищи в национальной культуре китайцев. Требования к внешнему виду, вкусу и аромату. Названия блюд; легенды, связанные с происхождением отдельных кушаний. Вегетарианство в Китае.	4
2	Различие пищевых традиций Севера и Юга, региональные кухни, «фирменные» блюда. Экзотические блюда.	4
3	Традиционные продукты, приправы. Значение риса, сои. Способы приготовления пищи и заготовки продуктов впрок. «Основная» и «дополнительная» пища; комбинированные блюда. Повседневная пища и напитки. Закуски к чаю.	5
4	Ритуальные яства и праздничные блюда. Порядок трапезы. Культура винопития.	4
5	Сервировка стола, посуда. Палочки для еды. Этикет и особенности поведения при застольях.	2
6	Практика приготовления китайских блюд (5 блюд по выбору слушателей)	10
	При объединении всех модулей в один курс проводится обобщающее <b>Итоговое занятие</b>	2

**Курсы могут быть представлены в трех вариантах:**

- 1) Модуль I + Модуль II = 16 часов

- 2) Модуль I + Модуль III = 32 часа
- 3) Модуль I + Модуль II + Модуль III + Итоговое занятия = 48 часов

### 3. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

В ЦЯиКК имеется научно-популярная литература о китайском чайном мастерстве и кулинарии, видеоматериалы, специальная необходимая посуда и инструменты для чайной церемонии.

Практическая часть занятий по кулинарии проводится на базе китайского ресторана.

Стоимость чайного листа и продуктов для практических занятий в стоимость курса не входит.

#### *Список литературы*

Белоусов П. В., Чемерис А. В. Китайская медицина о повседневной жизни (по материалам китайских изданий). Алматы: б/м, 2000. 96 с. (Привычки в питании и здоровье; Умеренность в питании; Время приема пищи; Свойства и вкус продуктов; Температура пищи; Чай и вода; «Запреты» в питании).

Ван Лин. Китайское искусство чаепития / Пер. Л. А. Калашниковой. М.: Центрполиграф, 2003. 239 с.

Васильев Ф. И. 250 блюд китайской кухни. М.: Госторгиздат, 1959. 125 с.

Виноградский Б. Б. Путь чая: школа чайного пути. М.: Гермитаж-Пресс, 2004. Ч. 1. 103 с.

Виноградский Б. Б. Китай: Знать, понимать, чувствовать. М.: Изд-во Жигульского, 2008. Кн. 1: 240 с. Кн. 2: 240 с.

Грей Дж. Г. Чай // Грей Дж. Г. История Древнего Китая / Пер. А. Б. Вальдман. М.: Центрполиграф, 2006. С. 485–494.

Захарова Н. В. Искусство китайской кулинарии. М.: МГУ, 1992. 48 с.

Кравцова М. Е. Мировая художественная культура: История искусства Китая: Учеб. пособ. СПб.: Лань; ТРИАДА, 2004. 960 с.

Кравцова М. Е. История культуры Китая: 4-е изд., испр. и доп. СПб.: Лань, 2011. 416 с. (Мир культуры, истории и философии).

Крюков М. В., Софронов М. В., Чебоксаров Н. Н. Древние китайцы: проблемы этногенеза. М.: ГРВЛ, 1978. 344 с.

Крюков М. В., Малявин В. В., Софронов М. В. Китайский этнос на пороге средних веков. М.: ГРВЛ, 1979. 328 с.

Крюков М. В., Переломов Л. С., Софронов М. В., Чебоксаров Н. Н. Древние китайцы в эпоху централизованных империй. М.: ГРВЛ, 1983. 416 с.

Крюков М. В., Малявин В. В., Софронов М. В. Китайский этнос в средние века (VII–XIII вв.). М.: ГРВЛ, 1984. 336 с.

Крюков М. В., Малявин В. В., Софронов М. В. Этническая история китайцев на рубеже средневековья и нового времени. М.: ГРВЛ, 1987. 312 с.

Крюков М. В., Малявин В. В., Софронов М. В., Чебоксаров Н. Н. Этническая история китайцев в XIX – начале XX века. М.: Вост. лит., 1993. 413 с.

Ли Цин. Блюда китайской кухни / Под ред. В. В. Похлебкина. М.: Легк. и пищ. пром-ть, 1981. 64 с.

Малявин В. В. Чай и вино // Малявин В. В. Китайская цивилизация. М.: Астрель; Дизайн. Информация. Картография, 2000. С. 41–45.

Он же. Кухня // Там же. С. 524–531.

Маслов А. А. Ритуал обедов и ужинов // Маслов А. А. Наблюдая за китайцами. Скрытые правила поведения. М.: РИПОЛ классик, 2010. С. 244–278.

Овчинников В. В. Цветы сливы. М.: Рос. газета, 2002. 126 с. То же: // Овчинников В. В. Человек и дракон. М.: АСТ: Восток – Запад, 2010. С. 103–174.

Румянцева Е. Е., Жоголев Д. А. Китайская кухня. М.: Мир книги, 2000. 212 с.

Тун Син. Китайская книга мудрости / Сост. Ч. Уайндридж; пер. И. Павловой. М.: Астрель, 2004. 186 с.

У Вэйсинь, У Лин. Лечебная еда. Кулинарные рецепты китайской медицины. СПб.: Весь, 2000. 189 с.

Ушаков Ю. А. Китайская кухня в вашем доме. М.: Книга по требованию, 1989. 184 с. (Б-ка журнала «Пробл. Дальнего Востока»).

Челнокова В. Н. Зеленый чай: философия жизни. Ростов н/Д.: Феникс, 2004. 284 с. (Без проблем).

Шэнь Чжоу. Китайская кулинария: Секреты восточного долголетия. Мн.: Совр. литератор, 2002. 352 с.

舌尖上的中国 = A Bite of China: [Документальные видеоматериалы о кулинарии Китая]. Beijing: China Central Television, 2012.

体验中国茶文化 = Experiencing Chinese Tea Culture. Beijing: China Intercontinental Press, 2011. 94+74 p.

文铮. 老茶具 = Wen Jing. Ancient Tea Sets. Hefei: Huangshan shushe, 2011. 158 p. (中国红).

学做中国菜: 豆制品类 = Learn to cook Chinese Dishes: Bean products. Beijing: Foreign languages press, 1999. 90 p.

学做中国菜: 家宴类 = Learn to cook Chinese Dishes: Family banquet. Beijing: Foreign languages press, 2000. 90 p.

学做中国菜: 冷菜类 = Learn to cook Chinese Dishes: Cold dishes. Beijing: Foreign languages press, 2000. 90 p.

学做中国菜: 米面类 = Learn to cook Chinese Dishes: Rice and flour food. Beijing: Foreign languages press, 1999. 90 p.

学做中国菜: 禽鸡蛋 = Learn to cook Chinese Dishes: Poultry & Eggs. Beijing: Foreign languages press, 1999. 90 p.

学做中国菜: 肉菜类 = Learn to cook Chinese Dishes: Meat. Beijing: Foreign languages press, 1999. 90 p.

学做中国菜: 水产类 = Learn to cook Chinese Dishes: Seafood. Beijing: Foreign languages press, 1999. 90 p.

学做中国菜: 汤菜类 = Learn to cook Chinese Dishes: Soup. Beijing: Foreign languages press, 1999. 90 p.

杨冰. 紫砂壶 = Yang Bing. Purple Clay Pot. Hefei: Huangshan shushe, 2012. 161 p. (中国红).

饮食文化 [Культура пицци] // 中国文化速成读本 [Ускоренный курс по культуре Китая] / Под ред. Фэн Гочжао. Пекин: Чжунго вэнь ши чубаньшэ, 2004. С. 347–379.

张亚军. 中国文化趣谈 = Zhang Yajun. A Kaleidoscope of Chinese Culture. Beijing: Sinolingua, 2008. 255 p.