

Министерство науки и образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Сочинский государственный университет»



СОБЛАСОВАНО
Декан факультета ФТС
А.Р. Давыдович
04 2023 г.



УТВЕРЖДАЮ
Директор по УРиКОД
А.В. Иваненко
04 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«Гастрономический туризм»

Направление подготовки 43.04.02 «Туризм»

Квалификация (степень) выпускника магистр

Программа магистратуры: Туризм и право

Форма обучения Заочная

Выпускающая кафедра управления и технологий в туризме и рекреации

Кафедра-разработчик рабочей программы управления и технологий в туризме и рекреации
Год набора - 2023

Курс	Трудоем- кость (час./лет.)	Лекцион. занятий, (час.)	Практич. занятий, (час.)	Лаборат. занятий, (час.)	СРС, (час.)	КР/КП	Форма промежуточного контроля (экс./зачет)
1	72 /2	4	4	-	60	-	Зачёт (4)
Итого	72 /2	4	4	-	60	-	Зачёт (4)

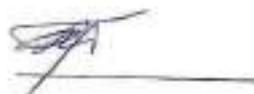
Сочи 2023

Лист согласования рабочей программы дисциплины «Гастрономический туризм»
Рабочую программу составили: Брюханова Г.Д., д.м.н.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

Заведующий кафедрой



д.м.н. Брюханова Г.Д.

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины соответствует
библиотечному фонду СГУ:

Директор НОБ


подпись

Онищенко Е.В.

Ф.И.О.

Структура рабочей программы соответствует предъявляемым требованиям:

Отдел качества образования и
методического обеспечения


подпись

Лущикова У.К.

Ф.И.О.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Рабочая программа переутверждена на 202__/-202__ учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «__» _____ 202__ г.

В программу внесены дополнения и(или) изменения.

(Указывается в какой раздел программы внесены изменения, основания изменений, а также новая формулировка)

Рабочая программа переутверждена на 202__/-202__ учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «__» _____ 202__ г.

(Указывается в какой раздел программы внесены изменения, основания изменений, а также новая формулировка)

Рабочая программа переутверждена на 202__/-202__ учебный год, протокол №__ заседания кафедры от «__» _____ 202__ г.

(Указывается в какой раздел программы внесены изменения, основания изменений, а также новая формулировка)

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Гастрономический туризм» является формирование представления о правовом сопровождении деятельности в сфере гастрономического туризма; понимание значения гастрономии в развитии территории и роли гастрономии как инструмента продвижения туристской дестинации и формирования гастрономического бренда стран, городов, регионов; понимание сферы гастрономии и гастрономического туризма как элемента экономики впечатлений, как креативной индустрии; получение базовых знаний и навыков применения подходов и инструментов гастрономического туризма.

Задачи дисциплины:

- обосновать важность и практическую значимость знаний в области правового обеспечения гастрономического туризма в целях оказания качественных и безопасных услуг потребителя;
- сформировать у студента системные представления о гастрономическом бренде стран, регионов, городов;
- дать понимание гастротуризма как одной из самых быстроразвивающихся инновационных сфер туризма;
- показать значение основных мировых гастрономических центров и мест гастротуризма для развития местных сообществ;
- выявить роль туристских и локальных продовольственных ресурсов в формировании гастрономического продукта с ориентацией на современные тренды в питании (органическое производство сырья и продуктов питания) и запросы потребителя;
- выработать у студентов умения самостоятельного поиска информации на актуальные страноведческие темы в сфере отдельных направлений гастротуризма в научной и художественной литературе, в профессиональных справочных изданиях, в средствах массовой информации и сети Интернет, а также развитие умений анализа данной информации и критического подхода к ней;
- научить студентов применять знания и умения, полученные в ходе освоения курса «Гастрономический туризм» в профессиональной деятельности туроперейтинга.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП НАПРАВЛЕНИЯ

43.04.02 «Туризм и право»

Дисциплина «Гастрономический туризм: технология и организация турпродукта» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений программы подготовки магистратуры.

Таблица 1 – Дисциплины, участвующие в формировании компетенции

Код и наименование компетенции	Дисциплины, участвующие в формировании компетенции (перечисляются дисциплины, практики, кроме ГЭ, ВКР)
УК-5 Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	Управление знаниями и принятие решений в туризме и гостеприимстве
	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
	Преддипломная практика
	Ознакомительная практика
	Организационно-управленческая практика
	Проектная практика
	Экскурсионный сервис
	Гастрономический туризм
	Инклюзивный туризм: технология и организация турпродукта

ПК-2 Способен целенаправленно и эффективно получать юридически значимую информацию, применять нормы права при решении задач туристской деятельности	Правовое регулирование международных туристских услуг
	Правовое регулирование организации инфраструктуры туризма и ресурсного обеспечения
	Правовые основы туроператорской и турагентской деятельности
	Договорное право в туристской индустрии
	Актуальные вопросы правового регулирования туристско-рекреационной деятельности
	Актуальные вопросы правового регулирования экотуризма
	Организационно-управленческая практика
	Экскурсионный сервис
	Гастрономический туризм
	Инклюзивный туризм: технология и организация турпродукта

3 ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 2

Компетенции и индикаторы их достижения		В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:
Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	
УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	УК-5.1 Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии	<p><i>Знать:</i> историко-культурные, идеологические и конфессиональные основы формирования гастрономической карты мира и России, современные подходы уважительного межэтнического и межконфессионального взаимодействия</p> <p><i>Уметь:</i> применять в профессиональной деятельности палитру идеологических и ценностных с учётом особенностей этногенеза разных народов мира при планировании, разработке и организации гастротуров</p> <p><i>Владеть:</i> основными навыками профессионального и социального взаимодействия с представителями разных ценностных систем и конфессиональных особенностей клиентов при планировании, разработке и организации гастротуров</p>

	<p>УК-5. 2</p> <p>Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп</p>	<p><i>Знать:</i> этнокультурные, конфессиональные особенности титульных и малых народов России и разных стран мира, основные формы деловой и общественной культуры различных социальных групп при планировании, разработке и организации гастротуров</p> <p><i>Уметь:</i> выстраивать культурные, деловые, социальные отношения с клиентами учётом этнокультурных особенностей титульных и малых народов России и разных стран мира, а также различных социальных групп при планировании, разработке и организации гастротуров</p> <p><i>Владеть:</i> основными навыками делового, социального, профессионального общения с клиентами с учётом этнокультурных особенностей и конфессиональных предпочтений титульных и малых народов России и разных стран мира при планировании, разработке и организации гастротуров</p>
	<p>УК-5. 3</p> <p>Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач</p>	<p><i>Знать:</i> модели создания благоприятной недискриминационной среды взаимодействия в сфере туристских услуг с целью развития гастрономического туризма с учётом этно-конфессиональных и социокультурных особенностей клиентов при планировании, разработке и организации гастротуров</p> <p><i>Уметь:</i> обосновать принятие стратегических решений в целях удовлетворения запросов особенных туристов с учётом их этно-конфессиональных и социокультурных особенностей (форсирование недискриминационной среды) при планировании, разработке и организации гастротуров</p> <p><i>Владеть:</i> навыками решений профессиональных задач в интересах удовлетворения запросов особенных туристов и в целях создания благоприятной недискриминационной среды при планировании, разработке и организации гастротуров</p>

<p>ПК-2 Способен целенаправленно и эффективно получать юридически значимую информацию, применять нормы права при решении задач туристской деятельности</p>	<p>ПК-2.1 Целенаправленно и эффективно получать юридически значимую информацию при осуществлении туристской деятельности</p>	<p><i>Знать:</i> особенности юридического сопровождения деятельности в туризме и сфере общественного питания; знает нормативную базу по обеспечению прав потребителя туристских услуг и услуг питания <i>Уметь:</i> применять на практике федеральные законы по защите прав потребителей и благополучия человека, оказании туристских услуг и санитарные нормы и правила при оказании услуг питания <i>Владеть:</i> основными навыками оказания услуг питания в туризме в соответствии с нормативной базой федерального уровня, санитарными требованиями, правилами и нормами</p>
	<p>ПК-2.2 Применяет нормы права при осуществлении туристской деятельности</p>	<p><i>Знать:</i> ГОСТы, требования Таможенного Союза и ЕАЭС при организации услуг питания в туризме <i>Уметь:</i> обосновать, координировать, организовать деятельность в области гастрономического туризма с учётом ГОСТов, требований Таможенного Союза и ЕАЭС при организации услуг питания в туризме <i>Владеть:</i> основными навыками организации и реализации туристских продуктов в интересах развития гастрономического туризма с учётом ГОСТов, требований Таможенного Союза и ЕАЭС при организации услуг питания в туризме</p>
	<p>ПК-2.3 Выявляет признаки нарушения законодательства Российской Федерации в сфере туризма</p>	<p><i>Знать:</i> требования законодательства при организации деятельности с поставщиками продуктов и партнёрами по туристскому бизнесу <i>Уметь:</i> планировать, контролировать и корректировать турпродукты гастрономического туризма с учётом требований законодательства при организации деятельности с поставщиками продуктов и партнёрами по туристскому бизнесу <i>Владеть:</i> основными навыками управления и коррекции деятельности при выявлении нарушений требований законодательства при организации деятельности с поставщиками продуктов и партнёрами по туристскому бизнесу сфере гастрономического туризма</p>

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Тематический план дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единицы, 72 часа (заочная форма обучения)

№ тема	Наименование темы дисциплины	Всего часов	Виды учебной нагрузки и их трудоемкость, часы			
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС
1	Введение в гастрономический туризм: особенности, классификация, взаимосвязь с другими видами туризма.	4	-	-	-	4
2	Ресурсная обеспеченность гастротуризма в современных условиях.	4	-	-	-	4
3	Формирование гастрономических брендов территорий: понятие, классификации и стратегии гастрономических брендов стран, регионов, городов.	4	-	-	-	4
4	Гастротуризм в системе национальных и международных санитарно-гигиенических требований (ТР ТС, ХАССП).	8	2	2	-	4
5	Гастрономические маршруты: типология, особенности формирования и продвижения. ориентированного туристического продукта.	4	-	-	-	4
6	Современные тренды в питании человека и прогнозы на системы питания в будущем.	6	-	2	-	4
7	Этнотрадиционный гастротуризм: традиции в питании народов мира.	6	-	-	-	6
8	Креативный и инновационный гастрономический туризм. Гастрономические фестивали.	6	2	-	-	4
9	Опыт зарубежных стран и российских регионов в развитии гастротуризма	6	-	-	-	6
	Контрольная работа	20	-	-	-	20
10	Зачёт	4	-	-	-	-
ИТОГО		72	4	4	-	60

4.1.1. Лекционные занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1	Гастротуризм в системе национальных и международных санитарно-гигиенических требований (ТР ТС, ХАССП)	Эпидемиологические и санитарно-гигиенические риски гастротуризма. Профилактика болезней пищевого характера при организации гастротуров. Требования ХАССП. Таможенные Регламенты Таможенного Союза. СаНПиН.
2	Креативный и инновационный гастрономический туризм. Гастрономические фестивали.	Особенности процессов креативности в туризме. Акторы креативного туризма. Роль гастрономии в развитии креативного туризма. Концепция гастрономического фестиваля. Основные группы стейкхолдеров гастрономического фестиваля. Разработка программы гастрономического фестиваля. Бизнес-план гастрономического фестиваля. Работа с сотрудниками фестиваля: штатные сотрудники, волонтеры, временные сотрудники. Работа с аудиторией гастрономического фестиваля. Продвижение гастрономического фестиваля: основные инструменты.

4.1.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1	Гастротуризм в системе национальных и международных санитарно-гигиенических требований (ТР ТС, ХАССП)	Эпидемиологические и санитарно-гигиенические риски гастротуризма. Профилактика болезней пищевого характера при организации гастротуров. Требования ХАССП. Таможенные Регламенты Таможенного Союза. СаНПиН. 4 этап выполнения проекта – обоснование.
2	Современные тренды в питании человека и прогнозы на системы питания в будущем.	Вегетарианство: истоки, классификация, польза, вред. Новые веяния в питании жителей Европы и США, пищевые риски. Прогнозы развития индустрии питания на ближайшие десятилетия в разных странах мира. 5 этап выполнения проекта – основной (продолжение).

4.1.3. Самостоятельная работа студента

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Вид СРС
1	Введение в гастрономический туризм: особенности, классификация, взаимосвязь с другими видами туризма.	Подготовка к вопросам для практическим занятий, подготовка презентаций
2	Ресурсная обеспеченность гастротуризма в современных условиях	Подготовка к вопросам для практическим занятий, подготовка презентаций

3	Формирование гастрономических брендов территорий: понятие, классификации и стратегии гастрономических брендов стран, регионов, городов.	Подготовка к вопросам для практическим занятий, подготовка презентаций
4	Гастротуризм в системе национальных и международных санитарно-гигиенических требований (ПР ТС, ХАССП)	Подготовка к вопросам для практическим занятий, подготовка презентаций
5	Гастрономические маршруты: типология, особенности формирования и продвижения, ориентированного турипродукта	Подготовка к вопросам для практическим занятий, подготовка презентаций
6	Современные тренды в питании человека и прогнозы на системы питания в будущем.	Подготовка к вопросам для практическим занятий, подготовка презентаций
7	Этнотрадиционный гастротуризм: традиции в питании народов мира	Подготовка к вопросам для практическим занятий, подготовка презентаций
8	Креативный и инновационный гастрономический туризм. Гастрономические фестивали.	Подготовка к вопросам для практическим занятий, подготовка презентаций
9	Опыт зарубежных стран и российских регионов в развитии гастротуризма	Подготовка к вопросам для практическим занятий, подготовка презентаций
10	Контрольная работа	Выполнение заданий контрольной работы

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.

4.2.1. Литература

1. Инновации в индустрии туризма : опорный конспект лекций / составители Ю. В. Слива-Щерба. — Симферополь : Университет экономики и управления, 2020. — 52 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/108057.html> (дата обращения: 11.08.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.
2. Колобова, А. Е. Теоретико-методологические основы и практики некоторых видов туризма : монография / А. Е. Колобова. — Саратов : Саратовский государственный технический университет, 2021. — 152 с. — ISBN 978-5-7433-3452-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/122639.html> (дата обращения: 11.08.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/122639>.
3. Технологии туристско-рекреационного проектирования и освоение территорий : учебное пособие / Ю. М. Елфимова, А. В. Трухачев, А. Г. Иволга [и др.]. — Ставрополь : Секвойя, 2021. — 61 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/121707.html> (дата обращения: 11.08.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.
4. Чечулин, А. В. Маркетинг территорий. Как города и страны привлекают туристов, новых жителей и бизнес / А. В. Чечулин. — Санкт-Петербург : КАРО, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-9925-1507-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/109684.html> (дата обращения: 11.08.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

4.2.2 Интернет-ресурсы и другие электронные информационные источники

Студентам обеспечивается доступ к базам данных и библиотечным фондам университета. СГУ обеспечивает оперативный обмен информацией с отечественными и зарубежными вузами и организациями с соблюдением требований законодательства Российской Федерации об интеллектуальной собственности и международных договоров Российской Федерации в области интеллектуальной собственности, а также доступ обучающихся к информационным справочным и поисковым системам.

1. ScienceDirect : полнотекстовая база данных : сайт / издательство Elsevier. – URL: <https://www.sciencedirect.com/> (дата обращения: 11.08.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
2. SpringerNature : полнотекстовая база данных: сайт / Springer Nature Switzerland AG, Part of Springer Nature. – URL: <https://link.springer.com/> (дата обращения: 11.08.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
3. Электронная библиотека Сочинского государственного университета : база данных. – Сочи, 2017 – . – URL: <http://lib.sufr.ru/> (дата обращения: 11.08.2023). – Текст : электронный.
4. КонсультантПлюс : справочно-правовая система: сайт / Компания «КонсультантПлюс». – Москва, 1997 – . – Режим доступа: локальная сеть СГУ. – Текст : электронный.
5. Цифровой образовательный ресурс IPRsmart : электронно-библиотечная система : сайт / ООО Компания «Ай Пи Эр Медиа». – Саратов, 2010 – . – URL: <http://www.iprbookshop.ru/> (дата обращения: 11.08.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
6. Университетская библиотека онлайн : электронно-библиотечная система : сайт / ООО «Нексмедиа». – Москва : Директ-Медиа, 2001 – . – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book_blocks&view=main_ub (дата обращения: 11.08.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
7. Образовательная платформа Юрайт : электронно-библиотечная система : сайт / ООО «Электронное издательство Юрайт». – Москва, 2020 – . – URL: <https://urait.ru/catalog/organization/DE41FE6D-0B08-4394-B225-3DD636CCCE1F> (дата обращения: 11.08.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
8. Сервис и туризм : тематическая коллекция / ЭБС Book.ru. – Москва, 2010 – . – URL: <https://www.book.ru/cat/578/1> (дата обращения: 11.08.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
9. Сетевая электронная библиотека классических университетов «Лань» : сайт / ООО ЭБС «Лань». – Санкт-Петербург, 2009 – . – URL: <https://e.lanbook.com/> (дата обращения: 11.08.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
10. Национальная электронная библиотека (НЭБ) : Федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры РФ. – Москва, 2004 – . – Режим доступа: <https://rusneb.ru> (дата обращения: 11.08.2023). – Режим доступа: локальная сеть СГУ. – Текст : электронный.
11. Polpred.com Обзор СМИ : электронно-библиотечная система : сайт / Г. Вачнадзе, ООО «ПОЛПРЕД Справочники». – Москва, 1997 – . – URL: <https://polpred.com/> (дата обращения: 11.08.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
12. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000 – . – URL: <https://elibrary.ru/> (дата обращения: 11.08.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст : электронный.
13. КиберЛенинка : научная электронная библиотека открытого доступа : сайт. – Москва, 2014 – . – URL: <https://cyberleninka.ru/> (дата обращения: 11.08.2023). – Текст : электронный.

4.3 Формы и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине

Для оценки сформированности компетенций разрабатываются оценочные средства по дисциплине.

Форма и содержание текущей и промежуточной аттестации по дисциплине раскрывается в фонде оценочных средств, который является отдельным документом.

Оценочные средства по дисциплине содержат:

- материалы для текущего контроля оценки знаний по дисциплине;

- материалы для промежуточного контроля оценки знаний по дисциплине;
- критерии оценивания;
- шкалы оценивания.

Примерные вопросы для подготовки к промежуточной аттестации:

Вопросы к зачёту по дисциплине «Гастрономический туризм»

1. Основные гастрономические бренды Европы.
2. Основные гастрономические столицы Европы.
3. Кулинарные традиции некоторых стран Европы, их лучшие блюда, продукты и гастрономические впечатления от них. Лучшие места в Европе для гастротуризма.
4. Основные гастрономические бренды Ближнего Востока и Африки.
5. Кулинарные традиции некоторых стран Ближнего Востока и Африки, их лучшие блюда, продукты и гастрономические впечатления от европейских.
6. Основные гастрономические бренды Юго-Восточной Азии (ЮВА). Гастрономические столицы ЮВА.
7. Основные гастрономические бренды Австралии.
8. Кулинарные традиции некоторых стран ЮВА (Тайланда) и Австралии, их лучшие блюда, продукты и гастрономические впечатления от них. Лучшие места в ЮВА для гастротуризма.
9. Кулинарные традиции некоторых Турции, её лучшие блюда, продукты и гастрономические впечатления от них. Лучшие места в Турции для гастротуризма.
10. Кулинарные традиции Объединённых Арабских Эмиратах (ОАЭ), их лучшие блюда, продукты и гастрономические впечатления от них. Лучшие места в ОАЭ для гастротуризма.
11. Основные гастрономические бренды Южной Америки.
12. Основные гастрономические бренды Северной Америки.
13. Кулинарные традиции некоторых стран Южной и Северной Америки, их лучшие блюда, продукты и гастрономические впечатления от них. Лучшие места в Южной и Северной Америки для гастротуризма.
14. Основные гастрономические бренды Республики Беларусь. Кулинарные традиции. Лучшие места в Республике Беларусь для гастротуризма.
15. Основные гастрономические бренды России (Центральный и Северо-Западный Федеральные округа).
16. Кулинарные традиции Центрального и Северо-Западных Федеральных округов России, её лучшие блюда, продукты и гастрономические впечатления от них.
17. Основные гастрономические бренды России (Южный и Северо-Кавказский Федеральные округа).
18. Кулинарные традиции Южного и Северо-Кавказского Федеральных округов России, лучшие блюда, продукты и гастрономические впечатления от них.
19. Основные гастрономические бренды России (Приволжский Федеральный округ).
20. Основные гастрономические бренды России (Уральский Федеральный округ).
21. Кулинарные традиции Приволжского и Уральского Федеральных округов России, лучшие блюда, продукты и гастрономические впечатления.
22. Основные гастрономические бренды России (Сибирский Федеральный округ).
23. Основные гастрономические бренды России (Дальневосточный Федеральный округ).
24. Кулинарные традиции Сибирского и Дальневосточного Федеральных округов России, лучшие блюда, продукты и гастрономические впечатления от них.
25. Основные гастрономические и кулинарные фестивали продуктов, еды и напитков в мире и России.
26. Определение понятия гастротуризм. Роль гастротуризма в экономике региона и экономике впечатлений.
27. История гастротуризма.
28. Международные и национальные организации кулинарного и гастротуризма.
29. Классификация гастрономических туристов. Факторы развития гастротуризма.
30. Виды гастротуризма. Цели гастротуризма и гастрономических туров. Объекты гастротуризма. Развитие гастротуризма.
31. Болезни пищевого происхождения и их профилактика при проектировании гастротура.
32. Санитарно-гигиенические требования при организации гастротуризма (ХАССП, ТРПС, СанПиН).
33. Винный туризм в России и в мире. Лучшие места и бренды.
34. Основные гастрономические бренды Республики Казахстан. Лучшие места в Республике Казахстан для гастротуризма.
35. Основные гастрономические бренды Республики Туркменистан. Лучшие места в Республике Туркменистан для гастротуризма.
36. Основные гастрономические бренды Республики Узбекистан. Лучшие места в Республике

- Узбекистан для гастротуризма.
37. Основные гастрономические бренды Республики Таджикистан. Лучшие места в Республике Таджикистан для гастротуризма.
 38. Основные гастрономические бренды Республики Узбекистан. Лучшие места в Республике Узбекистан для гастротуризма.
 39. Основные гастрономические бренды Республики Армения. Лучшие места в Республике Армения для гастротуризма.
 40. Основные гастрономические бренды Республики Абхазия. Лучшие места в Республике Абхазия для гастротуризма.
 41. Основные гастрономические бренды Китайской Народной Республики. Лучшие места в Китайской Народной Республике для гастротуризма.
 42. Основные гастрономические бренды Индии. Лучшие места в Индии для гастротуризма.

Примерные критерии оценивания результатов освоения дисциплины при проведении промежуточной аттестации:

Нормы оценки знаний предполагают учёт индивидуальных особенностей обучающихся, дифференцированный подход к обучению, проверке знаний, умений, уровня формирования компетенций.

В устных и письменных ответах обучающихся при выполнении практических заданий и расчетов учитываются: глубина знаний, владение необходимыми умениями (в объеме программы), логичность изложения материала, включая обобщения, выводы, соблюдение норм литературной речи, владение навыками и приемами выполнения практических заданий, подтверждение сделанных при решении практических заданий выводов соответствующими нормативными документами, правильность расчета показателей, полнота и правильность раскрытых процедур и действий в предложенном практическом задании.

Примерная шкала оценивания ответов обучающегося при проведении промежуточной аттестации по дисциплине (зачет)

Оценка «зачтено» - ответ на вопрос билета полный и правильный, даны правильные ответы на дополнительные вопросы. Изложение материала при ответах на вопрос построено грамотно, в определенной логической последовательности. Обучающийся показывает владение всеми индикаторами достижения компетенций дисциплины.

Оценка «не зачтено» - обучающийся не отвечает на вопросы или допускает грубые, существенные ошибки при ответах, Не демонстрирует владения индикаторами достижения компетенций по дисциплине.

5 УСЛОВИЯ ОСВОЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Методические рекомендации студентам по изучению дисциплины

Дисциплина «Гастрономический туризм» изучается на протяжении 2 семестра по заочной форме обучения в магистратуре и завершается зачётом. В ходе обучения основными видами учебных занятий являются лекции, практические занятия, самостоятельная работа. В ходе лекций рассматриваются основные понятия тем, связанные с ними теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовки к практическим занятиям.

В ходе практических занятий углубляются и закрепляются знания по ряду рассмотренных на лекциях вопросов, развиваются навыки ведения публичной дискуссии, умения аргументировать и защищать выдвигаемые в них положения.

В настоящее время проблема качества и безопасности питания человека является приоритетной для сохранения здоровья и увеличения продолжительности жизни человека, а поэтому является междисциплинарной, охватывая юридические вопросы деятельности в сфере питания и туризма, сектора производства пищевого сырья, переработки, изготовления и реализации пищевых продуктов, выбора качественных продуктов питания

и формирования культуры питания. Гастрономический туризм способен охватить все названные и важные для человека этапы юридического сопровождения организации деятельности, производства и употребления пищевых продуктов, воспитывает бережное отношение к производственной сфере пищевых продуктов, формирует понимание важности органических продуктов питания в жизни человека, представляет потребителю услуг в индустрии туризма и гостеприимства информацию о лучших предложениях, оригинальных, национальных традициях питания, формирует культуру и сферу услуг питания в туризме и гостеприимстве в целом. Без подобных знаний невозможно организовать деятельность и осуществлять управление предприятиями этого специального вида туризма.

При подготовке к практическому занятию студент должен уяснить цели и задачи самостоятельной работы с предлагаемыми источниками литературы в пределах исследуемой проблематики. Необходимо сопоставить позиции отдельных авторов, провести критический анализ их экспертных мнений, сформулировать аргументы для обоснования собственной точки зрения. Готовность студента к практическому занятию определяется исходя из информационной наполненности ответа, степени включенности в процесс обсуждения, готовности и способности выйти за пределы общепризнанной парадигмы.

Методические рекомендации по подготовке студентов к практическим занятиям. Для лучшего усвоения и закрепления материала по данной дисциплине студентам необходимо научиться работать с литературой. Изучение дисциплины предполагает отслеживание публикаций в периодических изданиях и работу с Internet.

При подготовке к практическим занятиям студенты должны изучить рекомендованную литературу, ответить на вопросы и выполнить все задания для самостоятельной работы. При подготовке целесообразно на основе изучения рекомендованной литературы выписать в конспект основные категории и понятия по учебной дисциплине, подготовить развернутые планы ответов и краткое содержание выполненных заданий.

Методические рекомендации студентам по организации самостоятельной работы по изучению литературных источников.

При организации самостоятельной работы, следует обратить особое внимание на регулярность изучения основной и дополнительной литературы. В период изучения литературных источников необходимо так же вести конспект. В случае затруднений необходимо обратиться к преподавателю за разъяснениями.

Методические рекомендации студентам по подготовке презентаций.

При подготовке к презентации по теме, указанной преподавателем, студент должен ознакомиться не только литературой, но и с последними публикациями по этой тематике в сети Интернет. Необходимо подготовить текст устного доклада и иллюстративный материал к нему в виде презентации. Доклад должен включать введение, основную часть и заключение. На доклад отводится 7-10 минут учебного времени. Он должен быть научным, конкретным, определенным, глубоко раскрывать проблему и пути её решения. Презентация строится по аналогичному принципу и отражает содержание текста устного доклада с графическими материалами - таблицами, рисунками, фотографиями из ресурса размещённых в сети Интернет для свободного пользования и /или собственные фотоматериалы.

Методические рекомендации студентам по подготовке к зачёту. При подготовке к экзамену необходимо руководствоваться рабочей программой по дисциплине «Гастрономический туризм». Студент должен иметь в виду, что некоторые вопросы, имеющиеся в программе, выносятся на самостоятельное изучение.

На зачёте студент должен показать знание содержания предмета, терминологии, умение свободно оперировать ею. При подготовке к ответу студенту разрешено пользоваться программой по курсу. Если студент при ответе на вопросы затрудняется с

самостоятельным изложением материала, педагог имеет право задать ему ряд вопросов, стимулирующих студента к полному высказыванию по данной теме, в случае, если ответы на эти вопросы исчерпывают тему, оценка за ответ не снижается.

5.2. Организация самостоятельной работы студента по дисциплине

Самостоятельная работа студента является ключевой составляющей учебного процесса, которая определяет формирование навыков, умений и знаний, приемов познавательной деятельности и обеспечивает интерес к творческой работе.

Организация самостоятельной работы студентов осуществляется по трем направлениям:

- определение цели, программы, плана задания или работы;
- со стороны преподавателя студенту оказывается помощь в технике изучения материала, подборе литературы для ознакомления;
- контроль усвоения знаний, приобретения навыков по дисциплине, оценка выполненной самостоятельной работы.

Мерами по обеспечению выполнения обучающимися всех видов самостоятельной работы являются:

- наличие помещений для СРС;
- обеспечение средствами вычислительной техники, программное обеспечение;
- наличие раздаточного материала, комплектов индивидуальных заданий, учебно-методических материалов, рекомендаций по решению типовых задач, образцов отчетов о выполнении СРС и т.п.;

обеспечение учебно-методической и справочной литературой .

5.3 Особенности преподавания дисциплины

В целях максимального усвоения дисциплины используются следующие технологии обучения:

- Лекция - учебное занятие, составляющее основу теоретического обучения и дающее систематизированные основы научных знаний по дисциплине, раскрывающее состояние и перспективы развития соответствующей области науки и техники, концентрирующее внимание обучающихся на наиболее сложных, узловых вопросах, стимулирующее их познавательную деятельность и способствующее формированию творческого мышления.

- Практическая работа - совместная деятельность студентов в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи путем творческого сложения результатов индивидуальной работы членов команды с делением полномочий и ответственности.

- Самостоятельная работа студента, предусматривает выполнение работы - задание, которое требует от студента воспроизведения и/или обработки полученной ранее информации в форме, определяемой преподавателем, и требующей, как правило, творческого подхода.

- Преподавание дисциплины опирается на современный подход к обучению и ориентируется на внесение в процесс обучения новизны, обусловленной особенностями динамики развития жизни и деятельности, спецификой различных технологий обучения и потребностями личности, общества и государства в выработке у обучаемых социально полезных знаний, убеждений, черт и качеств характера, отношений и опыта поведения.

Проведение всех видов занятий при преподавании дисциплины, проведение консультаций, промежуточная и текущая аттестация возможна с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

5.4 Материально-техническое обеспечение дисциплины

1. Лекционные занятия: комплект электронных презентаций/слайдов, аудитория, оснащенная презентационной техникой.
2. Практические занятия: компьютерный класс, презентационная техника, пакеты программного обеспечения общего назначения.
3. Прочее: рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет, рабочие места обучающихся, оснащенные компьютерами с доступом в Интернет, предназначенные для работы в электронной образовательной среде.
4. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства.

Таблица 6 – Перечень программного обеспечения

№	Перечень ПО
1	<i>Microsoft Windows</i>
2	<i>Архиватор 7-zip</i>
3	<i>Справочно-правовая система Консультант Плюс</i>
4	<i>LibreOffice</i>
5	<i>КонсультантПлюс</i>
6	<i>Госфинансы</i>

При организации занятий, текущей и промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий используются различные электронные образовательные ресурсы и онлайн сервисы, входящие в состав ЭИОС СГУ.

5.5 Методическое обеспечение лиц с ОВЗ

Условия организации и содержание обучения и контроля знаний инвалидов и обучающихся с ОВЗ по дисциплине «Гастрономический туризм» определяются программой дисциплины, адаптированной при необходимости для обучения указанных обучающихся.

Организация обучения, текущей и промежуточной аттестации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Исходя из психофизического развития и состояния здоровья студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ, организуются занятия совместно с другими обучающимися в общих группах, используя социально-активные и рефлексивные методы обучения создания комфортного психологического климата в студенческой группе или, при соответствующем заявлении такого обучающегося, по индивидуальной программе, которая является модифицированным вариантом основной рабочей программы дисциплины. При этом содержание программы дисциплины не изменяется. Изменяются, как правило, формы обучения и контроля знаний, образовательные технологии и дидактические материалы.

Обучение студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ также может осуществляться индивидуально и/или с применением дистанционных технологий.

Дистанционное обучение обеспечивает возможность коммуникаций с преподавателем, а также с другими обучаемыми посредством вебинаров (например, с использованием программы Skype), что способствует сплочению группы, направляет учебную группу на совместную работу, обсуждение, принятие группового решения.

В учебном процессе для повышения уровня восприятия и переработки учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ОВЗ применяются мультимедийные и специализированные технические средства приема-передачи учебной информации в доступных формах для студентов с различными нарушениями, обеспечивается выпуск альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт), электронных

образовательных ресурсов в формах, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся, наличие необходимого материально-технического оснащения.

Подбор и разработка учебных материалов производится преподавателем с учетом того, чтобы студенты с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи).

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ фонд оценочных средств по дисциплине, позволяющий оценить достижение ими результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных учебным планом и рабочей программой дисциплины, адаптируется для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья с учетом индивидуальных психофизиологических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа при прохождении аттестации.

43.04.02 ТУРИЗМ

Магистратура

Туризм и право

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

«Гастрономический туризм»

к части, формируемой участниками образовательных отношений

Заочная форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	2 / 72
Цель изучения дисциплины	формирование представления о сфере правового сопровождения деятельности гастрономического туризма; понимание значения гастрономии в развитии территории и роли гастрономии как инструмента продвижения туристской дестинации и формирования гастрономического бренда стран, городов, регионов; понимание сферы гастрономии и гастрономического туризма как элемента экономики впечатлений, как креативной индустрии; получение базовых знаний и навыков применения подходов и инструментов гастрономического туризма
Содержание дисциплины	Введение в гастрономический туризм: особенности, классификация, взаимосвязь с другими видами туризма. Ресурсная обеспеченность гастротуризма в современных условиях. Формирование гастрономических брендов территорий: понятие, классификации и стратегии гастрономических брендов стран, регионов, городов. Гастротуризм в системе национальных и международных санитарно-гигиенических требований (ТР ТС, ХАССП). Гастрономические маршруты: типология, особенности формирования и продвижения ориентированного турпродукта. Современные тренды в питании человека и прогнозы на системы питания в будущем. Этнотрадиционный гастротуризм: традиции в питании народов мира. Креативный и инновационный гастрономический туризм. Гастрономические фестивали. Опыт зарубежных стран и российских регионов в развитии гастротуризма.
Формируемые компетенции (коды)	УК-5, ПК-2
Коды и наименование индикатора достижения компетенции	УК-5.1 Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии УК-5.2 Выстраивает социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп

	<p>УК-5.3 Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач</p> <p>ПК-2 .1 целенаправленно и эффективно получать юридически значимую информацию при осуществлении туристской деятельности</p> <p>ПК-2 .2 Применяет нормы права при осуществлении туристской деятельности</p> <p>ПК-2 .3 Выявляет признаки нарушения законодательства Российской Федерации в сфере туризма</p>
<p>Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины</p>	Управление знаниями и принятие решений в туризме и гостеприимстве
	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
	Преддипломная практика
	Ознакомительная практика
	Организационно-управленческая практика
	Проектная практика
	Экскурсионный сервис
	Гастрономический туризм
Инклюзивный туризм: технология и организация турпродукта	
<p>Образовательные технологии</p>	Лекции, практические занятия, срс (подготовка презентаций по вопросам для практических занятий, самостоятельное изучение тем по дисциплине)
<p>Форма промежуточной аттестации</p>	Зачёт