

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

СОГЛАСОВАНО
И.о. декана факультета ФТС
А.Р. Давыдович
«*20*» *август* 2022 г.



УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УРиКОД
А.В. Иваненко
«*20*» *август* 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«Гастрономический туризм»

Направление подготовки 43.04.02 «Туризм»

Квалификация (степень) выпускника магистр

Программа магистратуры:

"Цифровые технологии в индустрии туризма и гостеприимства"
(сетевая форма реализации образовательной программы с федеральным государственным автономным образовательным учреждением ВО "Южный федеральный университет")

Форма обучения Очная

Внутренний и въездной туризм

Выпускающая кафедра управления и технологий в туризме и рекреации

Кафедра-разработчик рабочей программы управления и технологий в туризме и рекреации
Год набора - 2022

Семестр	Трудоемкость (час./зед.)	Лекцион. занятий, (час.)	Практич. занятий, (час.)	Лаборат. занятий, (час.)	СРС, (час.)	КР/КП	Форма промежуточного контроля (экс./зачет)
2	72 /2	16	16	-	40	-	Зачёт
Итого	72 /2	16	16	-	40	-	Зачёт

Сочи 2022

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА

Заведующий кафедрой



к.э.н., доц. Даниалович А.Р.

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

Директор НОБ  (Дерезяева И.В.Ф. Винищенко Е.В.)
подпись Ф.И.О.

Структура рабочей программы соответствует предъявляемым требованиям:

Отдел качества образования и
методического обеспечения  (Шуркова С.К.)
подпись Ф.И.О.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

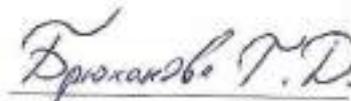
Рабочая программа переутверждена на 2023 - 2024 учебный год, протокол № 10 заседания кафедры от «20» апр 2023 г. В программу внесены дополнения и(или) изменения.

Без изменений.

Заведующий кафедрой



подпись



ФИО

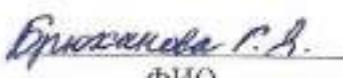
(Указывается в какой раздел программы внесены изменения, основания изменений, а также новая формулировка)

Рабочая программа переутверждена на 2024 - 2025 учебный год, протокол № ___ заседания кафедры от «04» марта 2024 г. В программу внесены дополнения и(или) изменения.

Заведующий кафедрой



подпись



ФИО

(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 сфере гастрономии и 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 гастрономического туризма;
- сформировать у студента системные представления о гастрономическом бренде стран, регионов, городов;
- дать понимание гостротуризма как одной из самых быстроразвивающихся инновационных сфер туризма;
- показать значение основных мировых гастрономических центров и мест гостротуризма 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 гостротуризма 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»

Дисциплина «Гастрономический туризм: технология и организация турпродукта» относится к факультативной части части 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 Технологии умных городов в туризме и гостеприимстве / Smart cities technology in tourism and hospitality Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) Инклюзивный туризм: технология и организация турпродукта

	<p>Ознакомительная практика Преддипломная практика Организационно-управленческая практика Проектная практика Экскурсионный сервис Гастрономический туризм</p>
<p>ПК-2 Способен управлять разработкой, обоснованием и реализацией проектов, внедрять изменения в сфере туризма</p>	<p>Проектная деятельность Стратегическое управление в индустрии туризма и гостеприимства Основы интеллектуального анализа данных в индустрии туризма и гостеприимства Инновации и предпринимательство в индустрии туризма и гостеприимства Управление потребительскими предпочтениями в индустрии туризма и гостеприимства Организационно-управленческая практика Проектная практика Экскурсионный сервис Гастрономический туризм Инклюзивный туризм: технология и организация турпродукта</p>

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	
<p>УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия</p>	<p>УК-5.1 Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии</p>	<p><i>Знать:</i> историко-культурные, идеологические и конфессиональные основы формирования гастрономической карты мира и России, современные подходы уважительного межэтнического и межконфессионального взаимодействия <i>Уметь:</i> применять в профессиональной деятельности палитру идеологических и ценностных с учётом особенностей этногенеза разных народов мира при планировании, разработке и организации гастротуров <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 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 <i>Уметь:</i> выстраивать культурные, деловые, социальные отношения с клиентами учетом этнокультурных особенностей титульных и малых народов России и разных стран мира, а также различных социальных групп при планировании, разработке и организации гастротуров <i>Владеть:</i> основными навыками делового, социального, профессионального общения с клиентами с учетом 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 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 учетом этно-конфессиональных и социокультурных особенностей клиентов при планировании, разработке и организации гастротуров <i>Уметь:</i> обосновать принятие стратегических решений в целях удовлетворения запросов особых туристов с учетом их этно-конфессиональных и социокультурных особенностей (форсирование недискриминационной среды) при планировании, разработке и организации гастротуров <i>Владеть:</i> навыками решений профессиональных задач в интересах удовлетворения запросов особых туристов и в целях создания благоприятной недискриминационной среды при планировании, разработке и организации гастротуров</p>

ПК-2 Способен управлять разработкой, обоснованием и реализацией проектов, внедрять изменения в сфере туризма	ПК-2.1 Проектирует объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий и туристских поваций	<p><i>Знать:</i> особенности проектирования объектов профессиональной деятельности в секторе гастрономического туризма с учётом этнокультурных и конфессиональных особенностей клиентов</p> <p><i>Уметь:</i> проектировать объекты профессиональной деятельности в секторе гастрономического туризма с учётом этнокультурных и конфессиональных особенностей клиентов</p> <p><i>Владеть:</i> основными навыками проектирования объектов профессиональной деятельности в секторе гастрономического туризма с учётом этнокультурных и конфессиональных особенностей клиентов</p>
	ПК-2.2 Организует, координирует и контролирует деятельность по разработке бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений	<p><i>Знать:</i> организацию и особенности координирования деятельности в области гастрономического туризма с учётом ценностных, этнокультурных и конфессиональных предпочтений клиентов</p> <p><i>Уметь:</i> обосновать, координировать, организовать деятельность в области гастрономического туризма с учётом ценностных, этнокультурных и конфессиональных предпочтений клиентов</p> <p><i>Владеть:</i> основными навыками организации и реализации туристских продуктов в интересах развития гастрономического туризма с учётом ценностных, этнокультурных и конфессиональных предпочтений клиентов</p>

	<p>ПК-2.3 Осуществляет планирование ресурсов проектов в сфере туризма, контроль процесса реализации проекта, своевременно выявляет отклонения в реализации бизнес-планов в сфере туризма и управляет деятельностью по их устранению</p>	<p><i>Знать:</i> ресурсы, необходимые для организации гастрономического туризма с учётом ценностных, этнокультурных и конфессиональных предпочтений клиентов</p> <p><i>Уметь:</i> планировать, контролировать и корректировать турипродукты гастрономического туризма с учётом ценностных, этнокультурных и конфессиональных предпочтений клиентов</p> <p><i>Владеть:</i> основными навыками управления и коррекции проектами в сфере гастрономического туризма с учётом ценностных, этнокультурных и конфессиональных предпочтений клиентов</p>
--	---	--

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Тематический план дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 2 зачетных единицы, 72 часа (очная форма обучения)

№ раздела	Наименование темы дисциплины	Всего часов	Виды учебной нагрузки и их трудоёмкость, часы			
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС
1	Введение в гастрономический туризм: особенности, классификация, взаимосвязь с другими видами туризма.	8	2	-	-	6
2	Ресурсная обеспеченность гостротуризма в современных условиях.	8	2	2	-	4
3	Формирование гастрономических брендов территорий: понятие, классификации и стратегии гастрономических брендов стран, регионов, городов.	8	2	2	-	4
4	Гостротуризм в системе национальных и международных санитарно-гигиенических требований (ТР ТС, ХАССП).	8	2	2	-	4
5	Гастрономические маршруты: типология, особенности формирования	8	2	2	-	4

	и продвижения, ориентированного турипродукта.					
6	Современные тренды в питании человека и прогнозы на системы питания в будущем.	8	-	2	-	6
7	Этнотрадиционный гастротуризм: традиции в питании народов мира.	8	2	2	-	4
8	Креативный и инновационный гастрономический туризм. Гастрономические фестивали.	8	2	2	-	4
9	Опыт зарубежных стран и российских регионов в развитии гастротуризма	8	2	2	-	4
10	Зачёт	-	-	-	-	-
ИТОГО		72	16	16	-	40

4.1.1. Лекционные занятия

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
1	Введение в гастрономический туризм: особенности, классификация, взаимосвязь с другими видами туризма.	Гастрономический туризм: понятие, особенности. Подходы к классификации гастрономического туризма. Роль гастрономического туризма в развитии территории. Стейкхолдеры. Выгоды акторов от развития гастрономического туризма в регионе. Классификация гастрономических туристов. Взаимосвязь гастрономического и экологического, культурного, креативного, спортивного, этнического, познавательного и других видов туризма. Типология территорий по уровню развития гастрономического туризма.
2	Ресурсная обеспеченность гастротуризма в современных условиях	Природные продовольственные ресурсы, сезонность, технологическая обеспеченность переработки продовольственного сырья и производства продуктов питания. Доступность объектов гастротуризма и инфраструктурная обеспеченность туризма.
3	Формирование гастрономических брендов территорий: понятие, классификации и стратегии гастрономических брендов стран, регионов, городов.	Гастрономические бренды стран, регионов, городов: понятие, подходы к определению. Гастрономический бренд: национальный, локальный. Экспортные и туристские бренды. Подходы к гастрономическому брендингу туристских дестинаций. Основные стратегии формирования гастрономических брендов. Формирование гастрономического бренда как инструмент продвижения стран, регионов, городов на международный туристский рынок. Особенности формирования гастрономических брендов сельскохозяйственных территорий, монопродуктовых городов, мультикультурных

		территорий.
4	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. СаПиН.
5	Гастрономические маршруты: типология, особенности формирования и продвижения ориентированного турипродукта	Понятие и подходы к формированию туристских маршрутов. Особенности формирования и продвижения гастрономических туристских маршрутов. Типология гастрономических маршрутов. Лучшие мировые практики. Основные инструменты формирования гастрономических маршрутов.
7	Этнотрадиционный гастротуризм: традиции в питании народов мира	Этнокофессиональные привычки и стереотипы питания – история и современные тренды. Питание граждан из разных стран.
8	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.
9	Опыт зарубежных стран и российских регионов в развитии гастротуризма	Гастротуризм стран Европы (Франции, Италии, Испании, Европы). Гастротуризм стран Латинской Америки (Аргентины, Мексики, Бразилии, Перу). Гастротуризм Китая, Южной Кореи, Японии, Индии. Гастротуризм регионов России (Калининградской, Тверской, Костромской областей, Татарской, Башкирской Республик, Республик Дагестан, Чечня, Северной Осетии-Алании, Краснодарского края, Приморского края)

4.1.2 Практические задания

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Краткое содержание
2	Ресурсная обеспеченность гастротуризма в современных условиях	Природные продовольственные ресурсы, сезонность, технологическая обеспеченность переработки продовольственного сырья и производства продуктов питания. Доступность объектов гастротуризма и инфраструктурная обеспеченность туризма. 2 этап выполнения проекта – разработка структуры.

3	<p>Формирование гастрономических брендов территорий: понятие, классификации и стратегии гастрономических брендов стран, регионов, городов.</p>	<p>Гастрономические бренды стран, регионов, городов: понятие, подходы к определению. Гастрономический бренд: национальный, локальный. Экспортные и туристские бренды. Подходы к гастрономическому брендингу туристских дестинаций. Основные стратегии формирования гастрономических брендов. Формирование гастрономического бренда как инструмент продвижения стран, регионов, городов на международный туристский рынок. Особенности формирования гастрономических брендов сельскохозяйственных территорий, монопродуктовых городов, мультикультурных территорий. 3 этап выполнения проекта – сбор и анализ данных.</p>
4	<p>Гастротуризм в системе национальных и международных санитарно-гигиенических требований (IP TС, ХАССП)</p>	<p>Эпидемиологические и санитарно-гигиенические риски гастротуризма. Профилактика болезней пищевого характера при организации гастротуров. Требования ХАССП. Таможенные Регламенты Таможенного Союза, СаШВН. 4 этап выполнения проекта – обоснование.</p>
5	<p>Гастрономические маршруты: типология, особенности формирования и продвижения, ориентированного туристского продукта</p>	<p>Понятие и подходы к формированию туристских маршрутов. Особенности формирования и продвижения гастрономических туристских маршрутов. Типология гастрономических маршрутов. Лучшие мировые практики. Основные инструменты формирования гастрономических маршрутов. 5 этап выполнения проекта – основной.</p>
6	<p>Современные тренды в питании человека и прогнозы на системы питания в будущем.</p>	<p>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).</p>
7	<p>Этнотрадиционный гастротуризм: традиции в питании народов мира</p>	<p>Этноконфессиональные привычки и стереотипы питания – история и современные тренды. Питание граждан из разных стран. 6 этап выполнения проекта – оценка результативности проекта.</p>
8	<p>Креативный и инновационный гастрономический туризм. Гастрономические фестивали.</p>	<p>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. 7 этап выполнения проекта – подготовка к защите.</p>
9	<p>Опыт зарубежных стран и</p>	<p>Гастротуризм стран Европы (Франции, Италии,</p>

	Северной Осетии-Алании, Краснодарского края, Приморского края). 8 этап выполнения проекта – представление и защита проекта.
--	---

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 (ТР ТС, ХАССР)	Подготовка к вопросам для практическим занятий, подготовка презентаций
5	Гастрономические маршруты: типология, особенности формирования и продвижения, ориентированного турпродукта	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

4.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

4.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.

4.2.1. Литература

1. 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: 31.08.2022). — 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: 31.08.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. — DOI: <https://doi.org/10.23682/122639>.

3. 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: 31.08.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.
4. Васина, С. М. Технологии туристско-рекреационного проектирования и освоения территорий : учебно-методическое пособие : [16+] / С. М. Васина : Поволжский государственный технологический университет. — Йошкар-Ола : Поволжский государственный технологический университет, 2014. — 72 с. : табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=439338> (дата обращения: 31.08.2022). — Библиогр. в кн. — ISBN 978-5-8158-1363-2. — Текст : электронный.

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. Электронная библиотека Сочинского государственного университета : база данных. — Сочи, [2017-]. — URL: <http://lib.sutr.ru/> (дата обращения: 31.08.2022). — Текст : электронный.
2. ScienceDirect : полнотекстовая база данных / издательство Elsevier. — URL: <https://www.sciencedirect.com/> (дата обращения: 31.08.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.
3. SpringerNature : полнотекстовая база данных / Springer Nature Switzerland AG, Part of Springer Nature. — URL: <https://link.springer.com/> (дата обращения: 31.08.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.
4. Цифровой образовательный ресурс IPRsmart : электронно-библиотечная система : сайт / ООО Компания «Ай Пи Эр Медиа». — Саратов, [2010-]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/> (дата обращения: 22.12.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.
5. Национальная электронная библиотека (НЭБ) : Федеральная государственная информационная система / Министерство Культуры РФ. — Москва, [2004-]. — Режим доступа: <https://rusneb.ru> (дата обращения: 31.08.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.
6. Polpred.com Обзор СМИ : электронно-библиотечная система / Г. Вачнадзе, ООО «ПОЛПРЕД Справочники». — Москва, [1997-]. — URL: <https://polpred.com/> (дата обращения: 31.08.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный.

7. КонсультантПлюс: справочно-правовая система / Компания «КонсультантПлюс». – Москва, [1997-]. – Режим доступа: локальная сеть СГУ (дата обращения: 31.08.2022). – Текст : электронный.
8. КиберЛенинка: научная электронная библиотека открытого доступа / ООО «Итеес». – Электрон. дан. – Москва, [2014-]. – URL: <https://cyberleninka.ru/> (дата обращения: 31.08.2022). – Текст : электронный.
9. eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека / Компания «Научная электронная библиотека» (eLIBRARY.RU). – Москва, [2000-]. – URL: <https://elibrary.ru/> (дата обращения: 31.08.2022). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – 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 Эмиратов (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-Западного 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. Классификации гастрономических турнетов. 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, ТРТС, 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 очной форме обучения в магистратуре и завершается зачётом. В ходе обучения основными видами учебных занятий являются лекции и практические занятия. 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 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 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 контекст 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 дележанием 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:

5.

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 «Географический 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

«Цифровые технологии в индустрии туризма и гостеприимства»

(сетевая форма реализации образовательной программы с федеральным государственным автономным образовательным учреждением ВО "Южный федеральный университет")

Внутренний и въездной туризм

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

«Гастрономический туризм»

к части, формируемой участниками образовательных отношений

Очная форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	2 / 72
Цель изучения дисциплины	формирование представления о сфере гастрономии и 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 туристского продукта. 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	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

компетенции	<p>взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп</p> <p>УК-5.3 Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач</p> <p>ПК-2.1 Проектирует объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий и туристских новаций</p> <p>ПК-2.2 Организует, координирует и контролирует деятельность по разработке бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений</p> <p>ПК-2.3 Осуществляет планирование ресурсов проектов в сфере туризма, контроль процесса реализации проекта, своевременно выявляет отклонения в реализации бизнес-планов в сфере туризма и управляет деятельностью по их устранению</p>
Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины	<p>Управление знаниями и принятие решений в туризме и гостеприимстве</p> <p>Технологии умных городов в туризме и гостеприимстве / Smart cities technology in tourism and hospitality</p> <p>Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)</p> <p>Ознакомительная практика</p> <p>Преддипломная практика</p> <p>Организационно-управленческая практика</p> <p>Проектная практика</p> <p>Экскурсионный сервис</p> <p>Гастрономический туризм</p> <p>Инклюзивный туризм: технология и организация турипродукта</p> <p>Проектная деятельность</p> <p>Стратегическое управление в индустрии туризма и гостеприимства</p> <p>Основы интеллектуального анализа данных в индустрии туризма и гостеприимства</p> <p>Инновации и предпринимательство в индустрии туризма и гостеприимства</p> <p>Управление потребительскими предпочтениями в индустрии туризма и гостеприимства</p> <p>Организационно-управленческая практика</p> <p>Проектная практика</p> <p>Экскурсионный сервис</p> <p>Гастрономический туризм</p>
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, срс (подготовка презентаций по вопросам для практических занятий)
Форма промежуточной аттестации	Зачёт