

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

УТВЕРЖДАЮ

Заведующий кафедрой
Технологии и организации
общественного питания

наименование кафедры

Г.А. Губаненко

подпись, инициалы, фамилия

« 18 » марта 20 19 г.

Торгово-экономический
институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ГАСТРОТУРИЗМ**

Дисциплина Б1.В.ДВ.04.01 Гастротуризм
индекс и наименование дисциплины (на русском и иностранном языке при реализации на иностранном языке) в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом

Направление подготовки/специальность 43.03.03 Гостиничное дело
код и наименование направления подготовки/специальности

Направленность (профиль) 43.03.03.31 Гостинично-ресторанная деятельность
код и наименование направленности (профиля)

форма обучения очная

год набора 2019

Красноярск 2019

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе 43.00.00 Сервис и туризм

код и наименование укрупненной группы

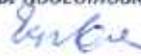
Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

43.03.03 Гостиничное дело

43.03.03.31 Ресторанно-гостиничная деятельность

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили О.М. Евтухова



инициалы, фамилия, подпись

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью преподавания учебной дисциплины «Гастротуризм» является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области гастротуризма, ознакомление студентов с национальными кухнями стран, городов, регионов, продуктами, кулинарными традициями, культурой, с учетом технологических новаций в сфере гостеприимства.

1.2 Задачи изучения дисциплины

В ходе изучения курса по дисциплине «Гастротуризм» решаются следующие задачи: формирование представлений о гастротуризме; понимание значения гастротуризма в развитии территории, формировании гастрономического бренда стран, городов, регионов; понимание сферы гастротуризма как одной из самых быстроразвивающихся инновационных сфер туризма; изучение основных мировых гастрономических центров и мест гастротуризма.

Разработанная рабочая программа дисциплины «Гастротуризм» соответствует ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль подготовки 43.03.03.01 Гостинично- ресторанный бизнес.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

ПКО-3: Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере	
Уровень 1	Знать: теоретические основы в области гастротуризма, с учетом современных технологий направленных на удовлетворение требований потребителей.
Уровень 1	Уметь: применять знания в области гастротуризма для характеристики отличительных особенностей национальных кухонь стран, городов, регионов, продуктов, кулинарных традиций при обслуживании потребителей; понимать значение гастротуризма в развитии территории и его роли как инструмента туристической дестинации, формирования гастрономического бренда стран, городов, регионов; понимать сферу гастротуризма как одну из самых быстроразвивающихся инновационных видов туризма, разрабатывать гастротуры, направленных на удовлетворение требований потребителей.
Уровень 1	Владеть: первичными навыками в области гастротуризма в том числе информацией об основных мировых гастрономических центрах и местах гастротуризма, о сроках проведения гастрономических фестивалей

	<p>продуктов, еды и напитков в мире, об отличительных особенностях национальных кухонь стран, городов, регионов, продуктах, кулинарных традициях, о видах и характеристиках гастротуров, о понятии гастрономического бренда стран, городов, регионов с учетом современных технологий в сфере гостеприимства для удовлетворения потребностей потребителя</p>
--	---

1.4 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

В соответствии с учебным планом подготовки студенты направления подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль подготовки 43.03.03.01 Гостинично-ресторанная деятельность дисциплина «Гастротуризм» изучается студентами очной формы обучения в 1 семестре.

Дисциплина «Гастротуризм» входит в вариативную часть дисциплины по выбору Б1.В.ДВ.4.1.

Разработанная рабочая программа дисциплины «Гастротуризм» соответствует ФГОС ВО и учебному плану по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль подготовки 43.03.03.01 Гостинично-ресторанная деятельность.

1.5 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины .

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Семестр
		1
Общая трудоемкость дисциплины	3 (108)	3 (108)
Контактная работа с преподавателем:	1 (36)	1 (36)
занятия лекционного типа	0,5 (18)	0,5 (18)
занятия семинарского типа		
в том числе: семинары		
практические занятия	0,5 (18)	0,5 (18)
практикумы		
лабораторные работы		
другие виды контактной работы		
в том числе: групповые консультации		
индивидуальные консультации		
иная внеаудиторная контактная работа:		
групповые занятия		
индивидуальные занятия		
Самостоятельная работа обучающихся:	2 (72)	2 (72)
изучение теоретического курса (ТО)		
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)		
реферат, эссе (Р)		
курсовое проектирование (КП)	Нет	Нет
курсовая работа (КР)	Нет	Нет
Промежуточная аттестация (Зачёт)		

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятельная работа, (акад. час)	Формируемые компетенции
			Семинары и/или Практические занятия (акад. час)	Лабораторные работы и/или Практикумы (акад. час)		
1	2	3	4	5	6	7
1	Раздел 1 Введение в гастротуризм	2	0	0	2	ПКО-3
2	Раздел 2 Гастротуризм: особенности, классификация	2	0	0	4	ПКО-3
3	Гастрономический брендинг туристской дестинации в мире и России	8	16	0	40	ПКО-3
4	Раздел 4 Гастрономические и кулинарные фестивали продуктов, еды и напитков в мире и России	4	2	0	20	ПКО-3
5	Раздел 5 Основные субъекты гастрономического туризма	2	0	0	6	ПКО-3
Всего		18	18	0	72	

3.2 Занятия лекционного типа

№	№ раздела	Наименование занятий	Объем в акад. часах
---	-----------	----------------------	---------------------

п/п	дисциплины		Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
1	1	История гастротуризма. Международные и национальные организации кулинарного и гастротуризма.	1	0	0
2	1	Определение понятия гастротуризм. Роль гастротуризма в экономике региона и экономике впечатлений.	1	0	0
3	2	Классификация гастрономических туристов. Факторы развития гастротуризма.	1	0	0
4	2	Виды гастротуризма. Цели гастротуризма и гастрономических туров. Объекты гастротуризма. Развитие гастротуризма.	1	0	0
5	3	Понятие гастрономического брендинга территории, составляющие гастрономического бренда, виды гастрономических брендов.	1	0	0

6	3	Основные гастрономические бренды мира (Европа, Ближний Восток, Африка, Азия, Австралия, Южная и Северная Америка). Гастрономические столицы мира. Кулинарные традиции некоторых стран мира, их лучшие блюда, продукты и гастрономические впечатления от них. Лучшие места в мире для гастротуризма.	4	0	0
7	3	Особенности развития гастротуризма в России. Основные гастрономические бренды России. Кулинарные традиции России, её лучшие блюда, продукты и гастрономические впечатления от них. Лучшие места в России для гастротуризма.	3	0	0
8	4	Гастрономические и кулинарные фестивали продуктов, еды и напитков в мире и России	4	0	0
9	5	Заведения индустрии питания, производители продуктов питания, производители сельскохозяйственной продукции, рестораны в отелях, рынки, кулинарные шоу и др.	2	0	0
Всего			18	0	0

3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме

1	3	Основные гастрономические бренды Европы. Основные гастрономические столицы Европы. Кулинарные традиции некоторых стран Европы, их лучшие блюда, продукты и гастрономические впечатления от них. Лучшие места в Европе для гастротуризма.	2	0	0
2	3	Основные гастрономические бренды Ближнего Востока и Африки. Кулинарные традиции некоторых стран Ближнего Востока и Африки, их лучшие блюда, продукты и гастрономические впечатления от них.	2	0	0
3	3	Основные гастрономические бренды Азии и Австралии. Гастрономические столицы Азии. Кулинарные традиции некоторых стран Азии и Австралии, их лучшие блюда, продукты и гастрономические впечатления от них. Лучшие места в Азии для гастротуризма.	2	0	0
4	3	Основные гастрономические бренды Южной и Северной Америки. 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..	2	0	0

5	3	Основные гастрономические бренды России (Центральный и Северо-Западный Федеральные округа). Кулинарные традиции Центрального и Северо-Западного Федеральных округов России, её лучшие блюда, продукты и гастрономические впечатления от них.	2	0	0
6	3	Основные гастрономические бренды России (Южный и Северо-Кавказский Федеральные округа). Кулинарные традиции Южного и Северо-Кавказского Федеральных округов России, лучшие блюда, продукты и гастрономические впечатления от них.	2	0	0
7	3	Основные гастрономические бренды России (Приволжский и Уральский Федеральные округа). Кулинарные традиции Приволжского и Уральского Федеральных округов России, лучшие блюда, продукты и гастрономические впечатления от них.	2	0	0
8	3	Основные гастрономические бренды России (Сибирский и Дальневосточные Федеральные округа). Кулинарные традиции Сибирского и Дальневосточного Федеральных округов России, лучшие блюда, продукты и гастрономические впечатления от них.	2	0	0

9	4	Основные гастрономические и кулинарные фестивали продуктов, еды и напитков в мире и России	2	0	0
Всего			18	0	0

3.4 Лабораторные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий	Объем в акад. часах		
			Всего	в том числе, в инновационной форме	в том числе, в электронной форме
Всего					

5 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

5.1 Перечень видов оценочных средств

Промежуточной формой контроля по дисциплине «Гастротуризм» является зачет, который проводится в устной форме по вопросам.

Критерии оценки уровня освоения дисциплины

При проведении устного зачета используются следующие критерии оценивания умений, знаний и навыков студентов:

«Зачтено» - выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал разнообразных литературных источников, владеет разносторонними и необходимыми навыками и приемами выполнения практических задач.

«Не зачтено» - выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет лабораторные работы.

5.2 Контрольные вопросы и задания

Перечень вопросов к зачету:

- 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 них.

6 Основные гастрономические бренды Азии и Австралии. Гастрономические столицы Азии.

7 Кулинарные традиции некоторых стран Азии и Австралии, их лучшие блюда, продукты и гастрономические впечатления от них. Лучшие места в Азии для гастротуризма.

8 Основные гастрономические бренды Южной и Северной Америки.

9 Кулинарные традиции некоторых стран Южной и Северной Америки, их лучшие блюда, продукты и гастрономические впечатления от них.

10 Лучшие места в Южной и Северной Америки для гастротуризма.

11 Основные гастрономические бренды России (Центральный и Северо-Западные Федеральные округа). Кулинарные традиции Центрального и Северо-Западных Федеральных округов России, её лучшие блюда, продукты и гастрономические впечатления от них.

12 Основные гастрономические бренды России (Южный и Северо-Кавказские Федеральные округа).

13 Кулинарные традиции Южного и Северо-Кавказского Федеральных округов России, лучшие блюда, продукты и гастрономические впечатления от них.

14 Основные гастрономические бренды России (Приволжский и Уральский Федеральные округа).

15 Кулинарные традиции Приволжского и Уральского Федеральных округов России, лучшие блюда, продукты и гастрономические впечатления от них.

16 Основные гастрономические бренды России (Сибирский и Дальневосточные Федеральные округа).

17 Кулинарные традиции Сибирского и Дальневосточного Федеральных округов России, лучшие блюда, продукты и гастрономические впечатления от них.

18 Основные гастрономические и кулинарные фестивали продуктов, еды и напитков в мире и России

19 Определение понятия гастротуризм. Роль гастротуризма в экономике региона и экономике впечатлений.

20 История гастротуризма.

21 Международные и национальные организации кулинарного и гастротуризма.

22 Классификация гастрономических туристов. Факторы развития гастротуризма.

23 Виды гастротуризма. Цели гастротуризма и гастрономических туров. Объекты гастротуризма. Развитие гастротуризма.

5.3 Темы письменных работ

6 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

6.1. Основная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Кимяев Д. И., Костин Г. А., Курлов В. В.	Информационные технологии в туристической индустрии: учебное пособие для вузов по направлению подготовки 100400 "Туризм", специальности 100103.65 "Социально- культурный сервис и туризм"]	Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014
Л1.2	Игнатьева И. Ф.	Организация туристской деятельности: учебное пособие для бакалавров по направлению 050100 "Педагогическое образование"	Москва: Питер, 2015
Л1.3	Кусков А. С., Джаладян Ю. А.	Основы туризма: учебник для студентов и слушателей вузов, обучающихся по экономическим специальностям	Москва: КНОРУС, 2016
Л1.4	Шимова О. С.	Основы устойчивого туризма: Учебное пособие	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2016
Л1.5	Быстров С. А.	Организация туристской деятельности. Управление турфирмой: учебное пособие	Москва: Форум, 2014
Л1.6	Евтухова О.М	Основы туристской деятельности: [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...43.03.03.01.01 Ресторанная деятельность, 43.03.03.02.01 Ресторанная деятельность]	Красноярск: СФУ, 2017
6.2. Дополнительная литература			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год

Л2.1	Александрова А. Ю.	Международный туризм: учебное пособие для вузов по географическим специальностям :допущено Министерством образования РФ	Москва: Аспект Пресс, 2001
Л2.2	Минц Л.	Кулинарные традиции мира: справочное издание	М.: Мир энциклопедий Аванта+, 20082008
Л2.3	Линде Г., Кноблех Х., Смирнова Г. А.	Кругосветка Десятой Музы или лучшие кушанья мира	Красноярск: Витал, 1994
Л2.4	Погодина В. Л., Филиппова И. Г., Богданов Е. И.	География туризма: учебник для студентов вузов по специальности 080502.65 "Экономика и управление на предприятии туризма"	Москва: ИНФРА-М, 2012

7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э1		
----	--	--

8 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

К формам самостоятельной работы студентов по дисциплине «Гастротуризм» относятся: работа над конспектом лекций, работа со специальной литературой, подготовка текстов докладов для коллективных презентаций, подготовка к практическим занятиям, конспектирование вопросов, которые следует изучить самостоятельно.

Содержание самостоятельной работы студентов по дисциплине «Гастротуризм» включает в себя: подбор и обработку специальной литературы, в том числе периодической, работу с книгой, систематизацию полученной информации, обобщение этой информации и ее использование в решении конкретных практических и теоретических задач или ситуаций.

Самостоятельная работа студентов должна обладать следующими признаками: быть выполненной лично или являться самостоятельно выполненной частью коллективной работы согласно заданию преподавателя, демонстрировать достаточную компетентность автора в раскрываемых вопросах.

Организация самостоятельной работы студентов при изучении дисциплины «Гастротуризм» способствует формированию умений и навыков организации творческого труда, углублению профессиональной подготовки и самообразованию, самостоятельному решению практических задач.

Виды мониторинга самостоятельной работы студентов по дисциплине «Гастротуризм» соответствуют видам контрольных

мероприятий и предполагают:

– текущий контроль – оперативное, регулярное отслеживание уровня выполнения самостоятельной работы на лекциях и практических занятиях. Формы текущего контроля: практические работы, коллективное сообщение (презентация проекта);

– рубежный контроль – итог изучения определенных тем семестра дисциплины. Формы рубежного контроля: защиты практических работ;

– промежуточный контроль – предполагает учет объема, своевременности и качества выполнения самостоятельной работы по дисциплине за весь семестр. Форма промежуточного контроля – зачет.

Студент отчитывается перед преподавателем о результатах выполнения самостоятельной работы по дисциплине «Гастротуризм» по одной из следующих форм: решение аргументированных ситуаций; конспекты студентов; доклады и презентации разработанные студентом.

Контроль и оценка самостоятельной работы студентов осуществляется преподавателем систематически под контролем заведующего кафедрой технологии и организации общественного питания и товароведно-технологического отделения с учетом графика контрольных мероприятий учебного процесса для студентов.

Критерий оценки устанавливает преподаватель и доводит их до сведения студентов на первом практическом занятии семестра учебного процесса. Выполнение заданий самостоятельной работы студентов, выданных преподавателем каждому студенту индивидуально, является обязательным при выставлении оценки при промежуточном контроле. Оценка результатов самостоятельной работы каждого студента комментируется преподавателем на занятиях. Документальное оформление самостоятельной работы студентов по дисциплине «Гастротуризм» является обязательным условием понимания студентом значимости самостоятельной работы, фактом, фиксирующим качество ее выполнения, основанием формирования итоговой оценки и основания для принятия к неуспевающему студенту административных мер, а также средством планирования и контроля самостоятельной работы студентов, ее хода и результатов.

Основными документами при оформлении самостоятельной работы студентов по дисциплине «Гастротуризм» являются:

1) график самостоятельной работы студентов, текущего и рубежного контроля самостоятельной работы студентов по всему семестру учебного процесса дисциплины,

2) журнал преподавателя с фиксированными данными текущей успеваемости, посещаемости и итогов выполнения самостоятельной работы студентами групп.

9 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

9.1.1	Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный.
9.1.2	Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный.
9.1.3	Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017; Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017.

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

9.2.1	Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа http://bik.sfu-kras.ru/
-------	--

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы
Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, № 2-20. ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель,

доска учебная, доска Magnetoplan CC 180*120см, трибуна TP-1, экран настенно-потолочный ScreenMedia 274*366, потолочное крепление для проектора L=3000, проектор BenQ SP 870, проектор Epson EB-450 Wi, ноутбук Samsung R528-DA04.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: № 2-05 кабинет проектирования предприятий общественного питания. ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель,

доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung R528-DA04

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель, доска учебная, проектор мультимедийный. переносной экран, ноутбук Samsung R528-DA04

Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300 в сборе – 13 шт., концентратор Ascor

Зал нормативной литературы и специальных наук отдела об-служивания по торгово - эко-номическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы:

№ 3-02 ул. Лиды Прушинской, зд.2 Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Пере-плётная ма-шина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel) Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.; Компьютера KraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.; Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX; Сканер контактный CIPHER для считывания штрихкодов - 2 шт.