

СОГЛАСОВАНО
на заседании цикловой методической
комиссии ГБПОУ «ТКСиТ»
Протокол 1 от 30 августа 2019 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08«Гастрономический туризм»

43.02.10 Туризм

2019г.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе требований регионального рынка труда и коллективной монографии «Гастрономические бренды дестинаций. Подходы и применение» по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.02.10 Туризм (утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 05 мая 2014 г. № 474).

Рабочая программа учебной дисциплины предусматривает использование электронного обучения и дистанционных образовательных технологий (далее – ЭО и ДОТ).

Организация-разработчик: ГБПОУ «ТКСиТ»

Разработчик: Бесолова Л.Н., преподаватель специальных дисциплин

© ГБПОУ «ТКСиТ»

© Бесолова Лилия Николаевна, преподаватель специальных дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.08 «Гастрономический туризм»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Гастрономический туризм как один из видов туризма			
Тема 1.1. Введение в гастрономический туризм	Содержание учебного материала 1 Введение в дисциплину «Гастрономический туризм». Особенности развития туризма в современных условиях. Место туризма в мировой хозяйственной системе и его влияние на экономику. 2 Понятие о гастрономическом туризме. Виды гастрономического туризма. Целигастрономических туров. Гастрономический тур как услуга. Специфические черты гастрономического туризма. Сельские («зеленые») и городские гастрономические туры. 3 Современное состояние гастрономического туризма в мире. Основные направления гастрономического туризма в мире. Юго-Восточная Азия (Тайланд, Индия, Китай, Япония). Роль средств размещения в развитии гастрономического туризма.	6 (+15 с/р) 2 2 2	1 1
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:		15	
1. Подготовка компьютерной презентации (по выбору обучающихся).			
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:			
1. Сельские гастрономические туры. 2. Городские гастрономические туры. 3. Национальная кухня стран Азии. 4. Гастрономический туризм Тайланда. 5. Гастрономический туризм Индии. 6. Гастрономический туризм Китая. 7. Национальная кухня Японии.			
Тема 1.2	Содержание учебного материала	12 (+15 с/р)	1
1	1 Гастрономия как часть культуры. Функции гастрономического туризма. Взаимосвязь культуры и гастрономии.	2	1

2	Гастрономия как часть культуры	<p>Гастрономический туризм: особенности, классификация. Гастрономический компонент в индустрии туризма. Классификация гастрономических туристов. Целевая аудитория гастрономических туров (туристы, желающие приобщиться к культуре страны через ее национальную кухню; туристы - гурманы; туристы, использующие кулинарный тур в целях прохождения обучения и получения профессиональных навыков (повара, сомелье, дегустаторы, рестораторы); представители турфирм, путешествующие с целью изучения данного туристского направления. Роль гастрономического туризма в развитии территории. Типология территорий по уровню развития гастрономического туризма.</p>	2	1
3		<p>Направления гастрономического туризма. Тур по сельской местности. Ресторанный тур. Образовательный тур. Экологический тур. Событийный тур. Комбинированный тур. Характеристика направлений гастрономического туризма.</p>	2	1
4		<p>Объекты гастрономического туризма. Популярные страны, регионы, известные продуктами, производящимися в этой местности (регионы Франции как Бордо, Бургундия, Шампань, города Гауда и Эдам, в которых производятся сыры; «ресторанные города», представляющих разнообразные виды кухни, стилей и форматов (Нью-Йорк, Лондон, Париж, Токио, Гонконг), предприятия, известные своей кулинарной продукцией; учреждения, предоставляющие образовательные услуги по направлениям кулинарии и гастрономии; кулинарные мероприятия: фестивали, ярмарки, праздники, дегустации, мастер-классы, выставки, конференции.</p>	1	1
5		<p>Гастрономический брендинг туристской дестинации. Понятие гастрономического бренда территории. Гастрономический бренд: мультинациональный, национальный, городской. Экстернальные и интернальные бренды. Экспортные и туристские бренды. Особенности брендинга сельскохозяйственных территорий, монопродуктовых городов, мультикультурных территорий.</p>	2	
6		<p>Гастрономический и культурно-познавательный туризм. Взаимосвязь видов туризма. Роль общественного питания в усилении привлекательности культурного имиджа территории.</p>	1	
7		<p>Гастрономические фестивали. Концепция гастрономического фестиваля. Разработка программы гастрономического фестиваля. Работа с сотрудниками фестиваля: штатные сотрудники, волонтеры. Работа с аудиторией гастрономического фестиваля. Продвижение гастрономического фестиваля: основные инструменты.</p>	1	
<p>Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся 1.Подготовка реферата (по выбору обучающихся). 2.Подготовка презентаций.</p>			15	

Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Гастрономический фестиваль "Вкус Верхневолжья". 2. Гастрономический фестиваль "Селигерский рыбак". 3. Питание как аттракция и привлекательный элемент программ обслуживания туристов. 4. Гастрономические фестивали Европы. 5. Красная икра - кулинарный бренд Дальнего Востока России. 6. Блюда русской крестьянской кухни. 		8
Раздел 2. Гастрономический туризм в современном мире.		
Содержание учебного материала		8 (+15 с/р)
Тема 2.1. Развитие гастрономического туризма в разных странах.	<ol style="list-style-type: none"> 1 Особенности гастрономического туризма в странах Европы. Тенденции развития гастрономического туризма. Характеристика и особенности гастрономических туров по Европе. Характеристика гастрономических туристов. Факторы формирования конкурентоспособности туристского продукта на рынке гастрономического туризма. 2 Гастрономический туризм Италии, Франции, Греции. Характеристика гастрономического туризма стран Европы. Роль гастрономического туризма в развитии экономики региона. 3 Развитие гастрономического туризма в Российской Федерации. Факторы развития гастрономического туризма в России. Характеристика и особенности гастрономических туристских маршрутов по России. Пути повышения конкурентоспособности туристского продукта в сфере гастрономического туризма в Российской Федерации. 	2
Региональное развитие гастрономического туризма	<ol style="list-style-type: none"> 3 Гастрономический туризм в Тверском регионе. Перспективы развития. Роль гастрономического туризма в развитии экономики региона. Гастрономический туризм как фактор развития туристической дестинации. 	2
Дифференцированный зачет		2
Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Подготовка рефератов, докладов презентаций. 		
Тематика внеаудиторной самостоятельной работы:		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Гастрономические туры в Грецию. 2. Гастрономические туры во Францию. 3. Гастрономические туры в Италию. 4. Гастрономический тур в Испанию. 5. Греция. Событийные туры. Афинский марафон. 		15

<p>6. Национальные угощения Русского Севера. Что отведают в Архангельской области.</p> <p>7. Угощения Гверской области.</p> <p>8. Рождество Христово. Традиции и праздничное меню.</p> <p>9. Рождественский Сочельник, традиции и меню.</p> <p>10. Традиционные блюда Татарской кухни.</p> <p>11. Винный фестиваль "Ноябрьфест". Крым.</p> <p>12. Ореховый спас. Рязань.</p> <p>13. Предложения гастрономических туров турфирм Гвери.</p> <p>14. Местная гастрономия как инструмент развития туризма территории.</p>		
Всего:	26 (+45 с/р)	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета турагентской и туроператорской деятельности.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие места по количеству обучающихся (25);
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия: демонстрационные плакаты, раздаточный материал;
- учебные фильмы по некоторым разделам дисциплины;
- Технические средства обучения: компьютер, мультимедиа комплекс.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Учебники и учебные пособия

1. Гордин, В.Э. Гастрономические бренды дестинаций. Подходы и применение / В.Э.Гордин, Ю. Г. Трабская. – СПб.: Левша-Санкт, 2016. – 208 с.

Дополнительная литература:

1. Багдасарян, В.Э. История туризма : учебник для вузов по направлению «Туризм» / В. Э. Багдасарян [и др.] ; отв. ред. и сост. Ю. С. Путрик М.: Федеральное агентство по туризму, 2014. — 254 с.- 10 экз.
2. Боровская И. Л., Дедова М. А., Матецкая М. В., Трабская Ю. Г. Креативность в гастрономии: тенденции и практики/ Науч. ред.: В. Э. Гордин, Ю. Г. Трабская. СПб.: Левша-Санкт-Петербург, 2015.
3. Гончарова, И.В. Маркетинг туризма: учебное пособие для вузов по направлениям «Туризм», «Гостиничное дело» / И. В. Гончарова [и др.] М.: Федеральное агентство по туризму, 2014.— 217 с.
4. Трофимов, Е.Н. Основы туризма : учебник для вузов по направлениям «Туризм», «Гостиничное дело», «Сервис» / Е. Н. Трофимов [и др.] ; под науч. ред. Е. Л. Писаревского .— М.: Федеральное агентство по туризму, 2014 .— 374 с.

Электронные издания:

1. Алексеева Н.П. Tourismus. Туризм [Электронный ресурс] : учеб. Пособие. - М.: ФЛИНТА, 2012. - <http://www.studentlibrary.ru>
2. <http://welcometver.ru/> Туристический портал Тверской области.

3. Научные статьи по гастрономическому туризму:
<http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S2212567116302866> Сайт
ЮНЕСКО (креативные города – гастрономические города)
4. Информационные справочные системы
<http://en.unesco.org/creative-cities/creative-cities-map>

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • основные понятия гастрономического туризма; • специфику предмета “Гастрономический туризм” и его отношения к смежным дисциплинам; • технологию разработки гастрономического тура; • объекты гастрономического туризма в мире и в Российской Федерации; • основные этапы разработки гастрономического тура; • этапы формирования гастрономического тура; • критерии отбора объектов гастрономического туризма; • достопримечательности в контексте истории, географии и культуры; • традиции и обычаи народов; • отечественную историю и культуру; • методики работы с библиографическими материалами; • техники поиска информационных материалов в сети Интернет. 	<p>Наблюдение и оценка результатов деятельности студентов на практических и теоретических занятиях, при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устных опросов; - практических занятий № 1-3; - выполнения внеаудиторной самостоятельной работы; - экзамена по междисциплинарному курсу.
<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • разрабатывать туристические маршруты гастрономического туризма; • применять полученные знания на всем этапе образовательного процесса и в профессиональной деятельности; • пользоваться понятийным аппаратом туризма; • ориентироваться в основных изменениях туристского рынка; • оценивать место и роль своей будущей профессии; • выявлять и предусматривать необходимость взаимодействия с конкретными организациями для разработки гастрономического тура; • производить анализ и отбор конкретных организации, необходимых для обеспечения проведения гастрономического тура; 	<p>Наблюдение и оценка результатов деятельности студентов на практических и теоретических занятиях, при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - устных опросов; - практических занятий № 1-3; - выполнения внеаудиторной самостоятельной работы; - экзамена по междисциплинарному курсу.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной и итоговой аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений определяется преподавателем интегральная оценка освоенных обучающимися знаний, умений, как результатов освоения учебной дисциплины.