

Министерство туризма Тверской области
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Тверской колледж сервиса и туризма»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБПОУ «ТКСиТ»
Е.А. Кузнецова

«19» февраля 2020 г.

ПРОГРАММА ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ДЕТЕЙ И ВЗРОСЛЫХ

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
(ПРЕДПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА)

Гастрономический туризм

36 часов

Тверь, 2020 год

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

программы дополнительного образования детей и взрослых, предпрофессиональная подготовка «Гастрономический туризм» является адаптированной туристско-краеведческой направленности. Данная программа создана с учетом Федерального компонента Государственного образовательного стандарта основного общего образования по направлениям «География», «Краеведение», «Биология». Программа рассчитана для детей и взрослых.

Учебный план
программы дополнительного образования детей и взрослых,
предпрофессиональная подготовка
«Гастрономический туризм»

Категория слушателей (требования к слушателям) – обучающие средних общеобразовательных школ, а также взрослый контингент (люди, имеющие медицинский допуск к занятиям).

Срок обучения – 36 часов.

Форма обучения – очная и заочная

№ п/п	Наименование модулей (разделов, курсов)	Всего, час.	В том числе	
			лекции	практические и лабораторные занятия
I	Гастрономический туризм как один из видов туризма	16	10	6
II	Гастрономический туризм в современном мире.	18	10	8
Итоговая аттестация			Зачет (2 часа)	

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Целями освоения дисциплины «Гастрономический туризм» являются: формирование представления о сфере гастрономии и гастрономического туризма; понимание значения гастрономии в развитии территории и роли гастрономии как инструмента продвижения туристической дестинации, формирование 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.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- 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 организаций, необходимых для обеспечения проведения гастрономического тура;

знать:

- 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.

3. Содержание программы

Учебно-тематический план
программы дополнительного образования детей и взрослых,
предпрофессиональная подготовка
«Гастрономический туризм»

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего, час.	В том числе	
			лекции	практические и лабораторные занятия
1	2	3	4	5
1	Раздел 1. Гастрономический туризм как один из видов туризма	16		
1.1	Введение в гастрономический туризм	2	2	
1.2	Современное состояние гастрономического туризма в мире.	2	2	
1.3	Развитие гастрономического туризма в разных странах	4	2	2
1.4	Гастрономический туризм: особенности, классификация	4	2	2
1.5	Направления гастрономического туризма	4	2	2
2	Раздел 2. Гастрономический туризм в современном мире.	18	10	8
2.1	Особенности гастрономического туризма в странах Европы.	2	2	
2.2	Гастрономический туризм Италии, Франции, Греции.	2	2	
2.3	Развитие гастрономического туризма в Российской Федерации	6	2	4
2.4	Гастрономический туризм в Тверском регионе	8	4	4
3	Итоговая аттестация	2		

Учебная программа
программы дополнительного образования детей и взрослых,
предпрофессиональная подготовка
«Гастрономический туризм»

Раздел 1. Основы туристской подготовки.

Введение в дисциплину «Гастрономический туризм». Особенности развития туризма в современных условиях. Место туризма в мировой хозяйственной системе и его влияние на экономику.

Понятие о гастрономическом туризме. Виды гастрономического туризма. Цель гастрономических туров. Гастрономический тур как услуга. Специфические черты гастрономического туризма. Сельские («зеленые») и городские гастрономические туры.

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.

Гастрономия как часть культуры. Функции гастрономического туризма. Взаимосвязь культуры и гастрономии.

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.

Направления гастрономического туризма. Тур по сельской местности. Ресторанный тур. Образовательный тур. Экологический тур. Событийный тур. Комбинированный тур. Характеристика направлений гастрономического туризма.

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 кухонь, 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.

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.

Гастрономический и культурно-познавательный туризм. Взаимосвязь видов туризма. Роль общественного питания в усилении аттрактивности культурного имиджа территории.

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.

Раздел 2. Гастрономический туризм в современном мире.

Особенности гастрономического туризма в странах Европы. Тенденции развития гастрономического туризма. Характеристика и особенности гастрономических туров по Европе. Характеристика гастрономических туристов. Факторы формирования конкурентоспособности турпродукта на рынке гастрономического туризма.

Гастрономический туризм Италии, Франции, Греции. Характеристика гастрономического туризма стран Европы. Роль гастрономического туризма в развитии экономики региона.

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.

Гастрономический туризм в Тверском регионе. Перспективы развития. Роль гастрономического туризма в развитии экономики региона. Гастрономический туризм как фактор развития туристической дестинации.

4. Материально-технические условия реализации программы

Реализация программы дополнительного образования детей и взрослых, предпрофессиональная подготовка предполагает наличие:

учебного кабинета:

- «Предоставление экскурсионных услуг».

лаборатории и мастерской:

«Организация экскурсионных услуг»

Оборудование учебного кабинета:

-рабочие места по количеству обучающихся;

-рабочее место преподавателя;

-комплект учебно-методической документации;

-наглядные пособия: демонстрационные плакаты, раздаточный материал;

-учебные фильмы по некоторым разделам дисциплины;

Технические средства обучения лаборатории и мастерской «Предоставление экскурсионных услуг»:

- телекоммуникационные средства (Интернет-ресурсы);

- ноутбук с флеш-накопителем (22 шт);

- акустическая система (2 колонки+усилитель+микшер);

- усилитель голоса мегафон поясной с аккумулятором, входом AUX и разъемом для USB;

- МФУ черно-белое, лазерное.

для практических занятий учебный парк, карта, компас, необходимое туристское снаряжение и технические средства.

5. Учебно-методическое обеспечение программы

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Гастрономические бренды дестинаций: подходы и применение / Науч. ред.: В.Э.Гордин, Ю. Г. Трабская. СПб. : Левша-Санкт-Петербург, 2014.
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. 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.

Дополнительная литература:

1. Маркетинг туризма: учебное пособие для вузов по направлениям "Туризм", "Гостиничное дело" / И. В. Гончарова [и др.] М.: Федеральное агентство по туризму, 2014.— 217 с.
1. 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.

Интернет-ресурсы:

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

6. Оценка качества освоение программы

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам итогового контроля в форме теста производится в соответствии с универсальной шкалой

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
75 ÷ 89,9	4	хорошо
50 ÷ 74,9	3	удовлетворительно
менее 49,9	2	не удовлетворительно

Оценка индивидуальных образовательных достижений может быть также проведена в виде представления индивидуальных творческих проектов в форме представления экскурсионного маршрута, сформированного и разработанного самостоятельно.

Работа представляется с помощью устного доклада и презентации в PowerPoint. В работе должны быть определены продолжительность тура, примерная стоимость, уникальность, значимость.

7. Составители программы

Бесолова Лилия Николаевна - преподаватель спец дисциплин.