

Министерство науки и высшего образования РФ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Б1.В.ДВ.04.01 Гастрономический туризм

---

наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

43.03.03 Гостиничное дело

---

Направленность (профиль)

43.03.03.31 Гостинично-ресторанная деятельность

---

Форма обучения

заочная

---

Год набора

2020

---

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили \_\_\_\_\_

канд. техн. наук, Доцент, Балябина Татьяна Анатольевна;

должность, инициалы, фамилия

## 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-ресторанная деятельность.

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

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения по дисциплине
<b>ПК-4: Способен применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной сфере</b>	
ПК-4.1: Формирует спецификацию услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий	демонстрирует знания специфики услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий демонстрирует умение применять технологии обслуживания с учетом технологических новаций в избранной профессиональной среде демонстрирует владение формированием специфики услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания на основе современных технологий

### 1.4 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины: .

Дисциплина (модуль) реализуется с применением ЭО и ДОТ

URL-адрес и название электронного обучающего курса: .

## 2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. час)	Семестр					
		1	2	3	4	5	6

### 3 Содержание дисциплины (модуля)

#### 3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п		Модули, темы (разделы) дисциплины		Контактная работа, ак. час.							
				Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				Самостоятельная работа, ак. час.	
						Семинары и/или Практические занятия		Лабораторные работы и/или Практикумы			
				Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС
<b>1. Раздел 1 Введение в гастротуризм</b>											
		1. История гастротуризма. Международные и национальные организации кулинарного и гастротуризма. Определение понятия гастротуризм. Роль гастротуризма в экономике региона и экономике впечатлений.		1							
		2. Введение в гастротуризм								10	
<b>2. Раздел 2 Гастротуризм: особенности, классификация</b>											
		1. Классификация гастрономических туристов. Факторы развития гастротуризма. Виды гастротуризма. Цели гастротуризма и гастрономических туров. Объекты гастротуризма. Развитие гастротуризма.		1							
		2. Гастротуризм: особенности, классификация								10	
<b>3. Раздел 3. Гастрономический брендинг туристской дестинации в мире и России</b>											

1. Понятие гастрономического брендинга территории, составляющие гастрономического бренда, виды гастрономических брендов.	1							
2. 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.	1							
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.	1							
4. Гастрономический брендинг туристской дестинации в мире и России							40	
5. 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.			1					
6. Основные гастрономические бренды Ближнего Востока и Африки. Кулинарные традиции некоторых стран Ближнего Востока и Африки, их лучшие блюда, продукты и гастрономические впечатления от них.			0,5					

7. 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.			1					
8. 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..			0,5					
9. 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.			1					
10. Основные гастрономические бренды России (Южный и Северо-Кавказские Федеральные округа). Кулинарные традиции Южного и Северо-Кавказского Федеральных округов России, лучшие блюда, продукты и гастрономические впечатления от них.			0,5					
11. 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.			0,5					

12. 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.			1					
<b>4. Раздел 4 Гастрономические и кулинарные фестивали продуктов, еды и напитков в мире и России</b>								
1. Гастрономические и кулинарные фестивали продуктов, еды и напитков в мире и России	2							
2. Основные гастрономические и кулинарные фестивали продуктов, еды и напитков в мире и России			2					
3. Гастрономические и кулинарные фестивали продуктов, еды и напитков в мире и России							20	
<b>5. Раздел 5 Основные субъекты гастрономического туризма</b>								
1. Заведения индустрии питания, производители продуктов питания, производители сельскохозяйственной продукции, рестораны в отелях, рынки, кулинарные шоу и др.	1							
2. Основные субъекты гастрономического туризма							8	
3.								
Всего	8		8				88	



## **4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

### **4.1 Печатные и электронные издания:**

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).
2. Игнатъева И. Ф. Организация туристской деятельности: учебное пособие для бакалавров по направлению 050100 "Педагогическое образование" (Москва: Питер).
3. Кусков А. С., Джаладян Ю. А. Основы туризма: учебник для студентов и слушателей вузов, обучающихся по экономическим специальностям (Москва: КНОРУС).
4. Шимова О. С. Основы устойчивого туризма: Учебное пособие (Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М").
5. Быстров С. А. Организация туристской деятельности. Управление турфирмой: учебное пособие (Москва: Форум).
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 Ресторанное дело] (Красноярск: СФУ).
7. Александрова А. Ю. Международный туризм: учебное пособие для вузов по географическим специальностям : допущено Министерством образования РФ (Москва: Аспект Пресс).
8. Минц Л. Кулинарные традиции мира: справочное издание (М.: Мир энциклопедий Аванта+).
9. Линде Г., Кноблах Х., Смирнова Г. А. Кругосветка Десятой Музы или лучшие кушанья мира (Красноярск: Витал).
10. 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).

### **4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):**

1. Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный.
2. Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный.
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.

### **4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:**

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/>

### **5 Фонд оценочных средств**

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

### **6 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.

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 обслуживания по торгово - экономическим 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); Переплётная машина «Термобиндер»;

Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel)

Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5 Монитор 19 Samsung 9430N-3 шт.;

Компьютера Kraftway Credo KC35; 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.