

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

очная

Год набора

2023

Красноярск 2023

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Программу составили \_\_\_\_\_

канд.техн. наук , доцент, Балябина Т. А.

\_\_\_\_\_  
должность, инициалы, фамилия

## 1 Цели и задачи изучения дисциплины

### 1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью преподавания учебной дисциплины «Гастрономический туризм» 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 «Гастрономический туризм» 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 «Гастрономический туризм» соответствует ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело профиль подготовки 43.03.03.31 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: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется с применением ЭО и ДОТ

URL-адрес и название электронного обучающего курса: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=27054> .

## 2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. час)	е
		1
<b>Контактная работа с преподавателем:</b>	<b>1,06 (38)</b>	
занятия лекционного типа	0,5 (18)	
практические занятия	0,56 (20)	
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>1,94 (70)</b>	
курсовое проектирование (КП)	Нет	
курсовая работа (КР)	Нет	

### 3 Содержание дисциплины (модуля)

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

		Контактная работа, ак. час.							
№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	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. Гастрономический туризм</b>									
	1. Введение в гастрономический туризм	2							
	2. Практическое занятие 1: Нормативные документы, оегламентирующие деятельность по организации гостротуризма			2					
	3. Введение в гостротуризм							6	
	4. Гстрономический туризм: классификация и особенности	2							
	5. Практическое занятие 2: Характеристика гастрономических туров			2					
	6. Гастрономический туризм: классификация и особенности							8	
	7. Гастрономический брендинг туристской дестинации в мире и в России	2							

8. Практическое занятие 3: Составить ментальную карту популярных регионов гастротуризма			2					
9. Гастрономический брендинг туристской дестинации в мире и в России							8	
10. Основные гастрономические бренды и столицы мира	2							
11. Практическое занятие 4: Характеристика традиций и культуры народов мира			2					
12. Основные гастрономические бренды и столицы мира							10	
13. Особенности гастрономического туризма в России. Гастрономические бренды России	2							
14. Практическое занятие 5: Концепция гастрономических брендов в России			2					
15. Особенности гастрономического туризма в России. Гастрономические бренды России							8	
16. Фестивали продуктов, еды и напитков в мире	2							
17. Практическое занятие 6: Разработать гастрономический тур			4					
18. Фестивали продуктов, еды и напитков в мире							12	
19. Основные субъекты гастрономического туризма	2							
20. Практическое занятие 7: Рейтинг наиболее интересных ресторанов России			2					
21. Основные субъекты гастрономического туризма							8	
22. Влияние религии на структуру питания	2							
23. Практическое занятие 8: Анализ гастрономических туров			2					

24. Влияние религии на структуру питания							6	
25. Кулинарные книги и рецепты	2							
26. Практическое занятие 9: Кулинарные книги и рецепты			2					
27. Кулинарные книги и рецепты							4	
28. Гастрономический туризм								
Всего	18		20				70	

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

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

1. Игнатьева И. Ф. Организация туристской деятельности: учебное пособие для бакалавров по направлению 050100 "Педагогическое образование"(Москва: Питер).
2. Кусков А. С., Джаладян Ю. А. Основы туризма: учебник для студентов и слушателей вузов, обучающихся по экономическим специальностям (Москва: КНОРУС).
3. Быстров С. А. Организация туристской деятельности. Управление турфирмой: учебное пособие(Москва: Форум).
4. 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).
5. Александрова А. Ю. Международный туризм: учебное пособие для вузов по географическим специальностям :допущено Министерством образования РФ(Москва: Аспект Пресс).
6. Минц Л. Кулинарные традиции мира: справочное издание(М.: Мир энциклопедий Аванта+).
7. Линде Г., Кноблах Х., Смирнова Г. А. Кругосветка Десятой Музы или лучшие кушанья мира(Красноярск: Витал).
8. 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. 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
2. 9.1.2 Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный
3. 9.1.3 Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц сертификат EAV-0189835462 от 10.04.2017;
4. 9.1.4 Kaspersky Endpoint Security Лиц сертификат 2462170522081649547546 от 22.05.2017;
5. 9.1.5 Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome;
6. 9.1.6 Архиватор: ZIP, WinRAR.

### **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/>
2. - Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт- Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
3. - Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>

## **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.

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 2.5 Монитор 19 Samsung 9430N-3шт.; 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.