

Частное образовательное учреждение высшего образования  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ТЕХНОЛОГИЙ  
УПРАВЛЕНИЯ И ЭКОНОМИКИ»

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО

УТВЕРЖДАЮ

На заседании кафедры сервиса и  
туризма  
Протокол № 10 от 26.05.2023 г.

Первый проректор  
С.В. Авдашкевич  
28.06.2023

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

Дисциплина:	Б1.В.ДВ.02.02 Технологии и организация гастрономического туризма
Направление подготовки:	43.03.02 Туризм
Направленность (профиль):	Международный туризм
Уровень высшего образования:	Бакалавриат
Форма обучения:	очная, заочная
Разработчики:	Кандидат исторических наук, доцент Филиппова И. Г.

Санкт-Петербург  
2023

### 1. Цели и задачи дисциплины:

#### Цель освоения дисциплины:

формирование у обучающихся современного системного мышления и комплекса специальных знаний в сфере осуществления технологических процессов по проектированию и организации международных гастрономических туров.

#### Задачи дисциплины:

- исследование специфических особенностей, характерных для гастрономического туризма, - определения специфики проектирования гастрономических путешествий в разные страны Мира;
- выявление тенденции развития гастрономического туризма в России и за рубежом;
- изучение классификации и характеристика видов гастрономического туризма

### 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы высшего образования

Планируемые результаты освоения ОП ВО (код и содержание компетенций)	Планируемые результаты обучения по ОП ВО (индикаторы достижения компетенций)	Примечание
ПК-2 Способен разрабатывать и применять технологии обслуживания туристов с использованием технологических и информационно-коммуникативных технологий	ПК-2.1 Знает технологию формирования туристского продукта, в т.ч. на основе современных информационно-коммуникативных технологий, а также с учетом индивидуальных и специальных требований туриста, в том числе в международном туризме.	Требования к должностям «Директор туристского агентства», «Директор туроператорской организации», «Директор (управляющий) экскурсионным бюро» (ЕКС должностей руководителей, специалистов и служащих)
	ПК-2.2 Умеет организовывать продажу туристского продукта и отдельных туристских услуг, в том числе и в международном туризме.	
	ПК-2.3 Способен вести переговоры с партнерами и согласовывать условия взаимодействия по реализации туристских продуктов, в том числе и на международном уровне.	
ПК-4 Способен рассчитывать и анализировать затраты деятельности организации туристской индустрии, туристского продукта в соответствии с требованиями потребителя и (или) туриста, обосновывая эффективные управленческие решения	ПК-4.1 Знает технологию разработки управленческих решений на основе результатов анализа деятельности туристского предприятия и предпочтений потребителя, в том числе и в международном туризме.	Требования к должностям «Директор туристского агентства», «Директор туроператорской организации», «Директор (управляющий) экскурсионным бюро» (ЕКС должностей руководителей, специалистов и служащих)
	ПК-4.2 Умеет составлять сметы и формировать стоимость туристских услуг, в том числе и в международном туризме.	
	ПК-4.3 Способен участвовать в разработке текущих и перспективных планов реализации туристских продуктов с обоснованием эффективности управленческих решений, в том числе и в международном туризме.	
ПК-5 Способен к продвижению туристского продукта с использованием современных технологий	ПК-5.1 Знает методы продвижения туристского продукта как на внутреннем, так и международном уровне.	Требования к должностям «Директор туристского агентства», «Директор туроператорской организации», «Директор (управляющий) экскурсионным бюро» (ЕКС должностей руководителей, специалистов и служащих)
	ПК-5.2 Умеет осуществлять проведение мероприятий по продвижению туристского продукта, как на внутреннем, так и международном рынках.	
	ПК-5.3 Способен осуществлять оценку эффективности проводимых мероприятий продвижения, отбор наиболее эффективных каналов, разрабатывать мероприятия по корректировке рекламных кампаний как на внутреннем, так и международном рынках.	

Планируемые результаты освоения ОП ВО (код и содержание компетенций)	Планируемые результаты обучения по ОП ВО (индикаторы достижения компетенций)	Примечание
ПК-6 Способен осуществлять внутренние и внешние профессиональные коммуникации	<p>ПК-6.1 Знает методы ведения переговоров с туристами, особенности согласования условий договора по реализации туристского продукта, оказанию туристских услуг, в том числе и в между-народном туризме.</p> <p>ПК-6.2 Умеет обеспечивать информационное консультирование и сопровождение клиентов туристского предприятия, в том числе и в международном туризме.</p> <p>ПК-6.3 Способен обеспечивать взаимодействие с турагентствами, туроператорами, экскурсионными бюро, гостиницами и кас-сами продажи билетов, и иными сторонними организациями, в том числе и в международном туризме.</p>	Требования к должностям «Директор туристского агентства», «Директор туроператорской организации» (ЕКС должностей руководителей, специалистов и служащих)
ПК-7 Способен разрабатывать экскурсионные маршруты на основе нормативно-правовых актов	<p>ПК-7.1 Знает законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере туризма; нормативные документы организ-аций сферы туризма, устанавливающие правила проведения экскурсий; принципы организации и методики проведения экс-курсий, в т.ч. на иностранном языке; основы трудового и ми-грационного законодательства; основы туристской индустрии, в том числе и в международном туризме.</p> <p>ПК-7.2 Умеет разрабатывать различные экскурсионные маршруты, экскурсионные программы; рассчитывать стоимость экскур-сионных маршрутов; составлять технологическую карту экс-курсии с учетом вида туризма, транспорта, продолжительности и мест остановок, основных тем информационно-экскурсионной деятельности, определять технику ведения экс-курсии; выбирать правильные направления продвижения экс-курсионных программ потребителя, в том числе и в междуна-родном туризме.</p> <p>ПК-7.3 Способен определять цели и выбирать темы экскурсии, со-ставлять экскурсионные программы; подготавливать текст экскурсии и составлять методическую разработку, составлять технологическую карту экскурсии; выбирать программы экс-курсий для экскурсионных групп или индивидуальных тури-стов, в том числе и в международном туризме.</p>	04.005 Профессиональный стандарт «Экскурсовод (гид)» Требования к должности «Директор (управляющий) экскурсионным бюро» (ЕКС должностей руководителей, специалистов и служащих)
ПК-8 Способен осуществлять процесс экскурсионного обслуживания потребителей и обеспечивать безопасность экскурсантов	ПК-8.1 Знает принципы организации и методики проведения экскурсий, в т.ч. на иностранном языке; методы обработки информа-ции с использованием современных технических средств ком-муникации и связи, компьютеров; правила поведения экскурсантов (туристов) на транспортных средствах; правила оказания первой помощи; правила обслуживания на пешеходном, транспортном и комбинированном маршрутах, в том числе и в международном туризме.	04.005 Профессиональный стандарт «Экскурсовод (гид)» Требования к должности «Директор (управляющий) экскурсионным бюро» (ЕКС должностей руководителей, специалистов и служащих)

Планируемые результаты освоения ОП ВО (код и содержание компетенций)	Планируемые результаты обучения по ОП ВО (индикаторы достижения компетенций)	Примечание
	<p>ПК-8.2 Умеет использовать методические приемы показа и рассказа во время проведения экскурсии, пользоваться методикой применения наглядных пособий и определять методические приемы проведения экскурсии; пользоваться «портфелем экскурсовода»; осуществлять контроль предоставления экскурсионных услуг и корректировать экскурсионную программу в связи с непредвиденными обстоятельствами; организовывать выход экскурсантов из транспорта, передвижение экскурсантов от транспорта к объекту, от объекта к транспорту, осуществлять расстановку группы у объектов, организовывать возвращение экскурсантов в транспорт, в том числе и в международном туризме.</p> <p>ПК-8.3 Способен определять цели и выбирать темы экскурсии, составлять экскурсионные программы и технологическую карту экскурсии, определять методические приемы проведения экскурсий; выбирать программы экскурсий для экскурсионных групп или индивидуальных туристов; составлять текст экскурсии и методической разработки, комплектовать «портфель экскурсовода», выбирать приемы информационно-экскурсионной работы; обеспечивать возвращение экскурсантов, обеспечивать безопасность экскурсантов во время экскурсий, в том числе и в международном туризме.</p>	

Планируемые результаты обучения по ОП ВО (индикаторы достижения компетенций)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-2.1. Знает технологию формирования туристского продукта, в т.ч. на основе современных информационно-коммуникативных технологий, а также с учетом индивидуальных и специальных требований туриста, в том числе в международном туризме.	Знает технологию формирования гастрономического тура
ПК-2.2. Умеет организовывать продажу туристского продукта и отдельных туристских услуг, в том числе и в международном туризме.	Умеет организовывать продажу гастрономического тура
ПК-2.3. Способен вести переговоры с партнерами и согласовывать условия взаимодействия по реализации туристских продуктов, в том числе и на международном уровне.	Владеет технологиями взаимодействия с партнерами по реализации гастрономического тура
ПК-4.1. Знает технологию разработки управленческих решений на основе результатов анализа деятельности туристского предприятия и предпочтений потребителя, в том числе и в международном туризме.	Знает технологию организации гастрономических фестивалей
ПК-4.2. Умеет составлять сметы и формировать стоимость туристских услуг, в том числе и в международном туризме.	Умеет составлять калькуляцию гастрономического тура
ПК-4.3. Способен участвовать в разработке текущих и перспективных планов реализации туристских продуктов с обоснованием эффективности управленческих решений, в том числе и в международном туризме.	Владеет технологией реализации гастрономических туров

<b>Планируемые результаты обучения по ОП ВО (индикаторы достижения компетенций)</b>	<b>Планируемые результаты обучения по дисциплине</b>
ПК-5.1. Знает методы продвижения туристского продукта как на внут-ренний, так и международный уровень.	Знает методы продвижения гастрономического тура на международном рынке
ПК-5.2. Умеет осуществлять проведение мероприятий по продвиже-нию туристского продукта, как на внутренний, так и междуна-родный рынки.	Умеет проводить мероприятия по продвижению гастрономических туров и фестивалей
ПК-5.3. Способен осуществлять оценку эффективности проводимых мероприятий продвижения, отбор наиболее эффективных ка-налов, разрабатывать мероприятия по корректировке реклам-ных кампаний как на внутреннем, так и международном рын-ках.	Владеет технологией проведения рекламных мероприятий по продвижению гастрономических туров и фестивалей
ПК-6.1. Знает методы ведения переговоров с туристами, особенности согласования условий договора по реализации туристского продукта, оказанию туристских услуг, в том числе и в между-народном туризме.	Знает нормативно-законодательную базу по оказании услуг туристам при организации гастрономических туров
ПК-6.2. Умеет обеспечивать информационное консультирование и сопровождение клиентов туристского предприятия, в том чис-ле и в международном туризме.	Умеет организовывать обслуживание туристов
ПК-6.3. Способен обеспечивать взаимодействие с турагентствами, туроператорами, экскурсионными бюро, гостиницами и кас-сами продажи билетов, и иными сторонними организациями, в том числе и в международном туризме.	Владеет технологией взаимодействия с акторами гастрономического туризма
ПК-7.1. Знает законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере туризма; нормативные документы органи-заций сферы туризма, устанавливающие правила проведения экскурсий; принципы организации и методики проведения экс-курсий, в т.ч. на иностранном языке; основы трудового и ми-грационного законодательства; основы туристской индустрии, в том числе и в международном туризме.	Знает международные программы развития гастрономического туризма, нематериальное культурное наследие ЮНЕСКО
ПК-7.2. Умеет разрабатывать различные экскурсионные маршруты, экскурсионные программы; рассчитывать стоимость экскур-сионных маршрутов; составлять технологическую карту экс-курсии с учетом вида туризма, транспорта, продолжительно-сти и мест остановок, основных тем информационно-экскурсионной деятельности, определять технику ведения экс-курсии; выбирать правильные направления продвижения экс-курсионных программ потребителя, в том числе и в междуна-родном туризме.	Умеет разрабатывать гастрономические маршруты
ПК-7.3. Способен определять цели и выбирать темы экскурсии, со-ставлять экскурсионные программы; подготавливать текст экскурсии и составлять методическую разработку, составлять технологическую карту экскурсии; выбирать программы экс-курсий для экскурсионных групп или индивидуальных тури-стов, в том числе и в международном туризме.	Владеет технологией организации экскурсий в рамках гастрономических туров

43.03.02 Туризм, направленность (профиль) "Международный туризм"  
 Рабочая программа дисциплины  
 Дисциплина: Б1.В.ДВ.02.02 Технологии и организация гастрономического туризма  
 Форма обучения: очная, заочная  
 Разработана для приема 2021/2022, 2022/2023 учебного года  
 Обновлено на 2023/2024 учебный год

Планируемые результаты обучения по ОП ВО (индикаторы достижения компетенций)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-8.1. Знает принципы организации и методики проведения экскурсий, в т.ч. на иностранном языке; методы обработки информации с использованием современных технических средств коммуникации и связи, компьютеров; правила поведения экскурсантов (туристов) на транспортных средствах; правила оказания первой помощи; правила обслуживания на пешеходном, транспортном и комбинированном маршрутах, в том числе и в международном туризме.	Знает технологию сопровождения туристов в гастрономических турах
ПК-8.2. Умеет использовать методические приемы показа и рассказа во время проведения экскурсии, пользоваться методикой применения наглядных пособий и определять методические приемы проведения экскурсии; пользоваться «портфелем экскурсовода»; осуществлять контроль предоставления экскурсионных услуг и корректировать экскурсионную программу в связи с непредвиденными обстоятельствами; организовывать выход экскурсантов из транспорта, передвижение экскурсантов от транспорта к объекту, от объекта к транспорту, осуществлять расстановку группы у объектов, организовывать возвращение экскурсантов в транспорт, в том числе и в международном туризме.	Умеет организовывать контроль за предоставлением экскурсионных услуг в рамках гастрономических туров
ПК-8.3. Способен определять цели и выбирать темы экскурсии, составлять экскурсионные программы и технологическую карту экскурсии, определять методические приемы проведения экскурсий; выбирать программы экскурсий для экскурсионных групп или индивидуальных туристов; составлять текст экскурсии и методической разработки, комплектовать «портфель экскурсовода», выбирать приемы информационно-экскурсионной работы; обеспечивать возвращение экскурсантов, обеспечивать безопасность экскурсантов во время экскурсий, в том числе и в международном туризме.	Владеет особенностями подготовки экскурсионных программ с учетом национальных гастрономических предпочтений

### 3. Содержание, объем дисциплины и формы проведения занятий

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Компетенции	Оценочные средства текущего контроля		
			ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ
			ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-5.1 ПК-6.1 ПК-7.1 ПК-8.1	ПК-2.2 ПК-4.2 ПК-5.2 ПК-6.2 ПК-7.2 ПК-8.2	ПК-2.3 ПК-4.3 ПК-5.3 ПК-6.3 ПК-7.3 ПК-8.3
1	Гастрономический туризм как специальный вид туризма	ПК-2 ПК-7	Тестирование №1 (10)	Доклад, сообщение/ Реферат №1 (10) Собеседование, опрос/ Контрольная работа №1 (10)	Деловая и ролевая игра/Кейс-задача №1 (20)
2	Тенденции развития гастрономического туризма в России и за рубежом	ПК-2	Тестирование №2 (10)	Доклад, сообщение/ Реферат №1 (10)	Деловая и ролевая игра/Кейс-задача №1 (20)

43.03.02 Туризм, направленность (профиль) "Международный туризм"  
 Рабочая программа дисциплины  
 Дисциплина: Б1.В.ДВ.02.02 Технологии и организация гастрономического туризма  
 Форма обучения: очная, заочная  
 Разработана для приема 2021/2022, 2022/2023 учебного года  
 Обновлено на 2023/2024 учебный год

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Компетенции	Оценочные средства текущего контроля		
			ЗНАТЬ	УМЕТЬ	ВЛАДЕТЬ
			ПК-2.1 ПК-4.1 ПК-5.1 ПК-6.1 ПК-7.1 ПК-8.1	ПК-2.2 ПК-4.2 ПК-5.2 ПК-6.2 ПК-7.2 ПК-8.2	ПК-2.3 ПК-4.3 ПК-5.3 ПК-6.3 ПК-7.3 ПК-8.3
3	Особенности организации гастрономических туров.	ПК-4 ПК-5 ПК-6 ПК-7 ПК-8	Тестирование №2 (10)	Собеседование, опрос/ Контрольная работа №2 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №1 (20)
4	Международные программы развития гастрономического туризма	ПК-2	Тестирование №3 (10)	Доклад, сообщение/ Реферат №2 (10) Собеседование, опрос/ Контрольная работа №3 (10)	Деловая и (или) ролевая игра/Кейс-задача №1 (20)
<b>Количество баллов (100 баллов):</b>			100		

Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, курсовая работа
<p><b>Тема 1:</b> Гастрономический туризм как специальный вид туризма            Понятие и история развития гастрономического туризма. Классификация видов гастрономического туризма  <b>Практические занятия/самостоятельная работа:</b>            Изучение особенностей организации гастрономического туризма. Нормативные документы, регламентирующие деятельность по организации гастрономического туризма. Классификация видов гастрономического туризма.  <b>Лабораторная работа:</b> -</p>
<p><b>Тема 2:</b> Тенденции развития гастрономического туризма в России и за рубежом            Анализ тенденций развития мировых гастрономических направлений  <b>Практические занятия/самостоятельная работа:</b>            Тенденции развития гастрономического туризма в России. Тенденции развития гастрономического туризма за рубежом.  <b>Лабораторная работа:</b> -</p>
<p><b>Тема 3:</b> Особенности организации гастрономических туров.            Ресурсы, необходимые для проектирования гастрономических туров. Кулинарные предпочтения по данным Michelin Guide Анализ гастрономических направлений, учитываемых при организации гастрономических туров  <b>Практические занятия/самостоятельная работа:</b>            Особенности организации гастрономических туров Ресурсы, необходимые для проектирования гастрономических туров. Анализ гастрономических направлений, учитываемых при организации гастрономических туров. Кулинарные предпочтения по данным Michelin Guide  <b>Лабораторная работа:</b> -</p>
<p><b>Тема 4:</b> Международные программы развития гастрономического туризма            Мировые гастрономические центры: классификация, специфические особенности Кухни европейских стран. Влияние на особенности кухни географического положения страны, климатических и экономических условий, исторических событий, религиозных обычаев, системы культовых запретов, регламентировавших образ жизни народов. Приемы тепловой обработки и сочетания продуктов, характерные для кухонь европейских стран.  <b>Практические занятия/самостоятельная работа:</b>            Международные программы развития гастрономического туризма. Мировые гастрономические центры: классификация, специфические особенности.  <b>Лабораторная работа:</b> -</p>
<p><b>Курсовая работа:</b>            не предусмотрено учебным планом</p>

*Очная форма обучения*

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр 7
Аудиторные занятия (АЗ):	54	54
Лекционные занятия (Лек)	18	18

43.03.02 Туризм, направленность (профиль) "Международный туризм"  
 Рабочая программа дисциплины  
 Дисциплина: Б1.В.ДВ.02.02 Технологии и организация гастрономического туризма  
 Форма обучения: очная, заочная  
 Разработана для приема 2021/2022, 2022/2023 учебного года  
 Обновлено на 2023/2024 учебный год

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр 7
Лабораторные занятия (Лаб)	0	0
Практические занятия (Пр)	36	36
Самостоятельная работа студента (СР)	49	49
Курсовая работа	0	0
Другие виды самостоятельной работы*	49	49
Контроль самостоятельной работы (КСР)	5	5
Контактная работа (КоР)	59	59
Форма промежуточной аттестации	0	Экзамен
Подготовка к экзамену и сдача экзамена (СР, КоР)	36	36
Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ	144/4	144/4

\* Подготовка к аудиторным занятиям, подготовка к зачету (при наличии)

№	Наименование темы дисциплины	Семестр/Курс	Количество учебных часов				СР	Практическая подготовка
			В том числе по видам аудиторных занятий					
			Лек	Пр	Лаб			
1	Гастрономический туризм как специальный вид туризма	7	4	8	0	12	8	
2	Тенденции развития гастрономического туризма в России и за рубежом	7	4	10	0	12	10	
3	Особенности организации гастрономических туров.	7	4	8	0	12	8	
4	Международные программы развития гастрономического туризма	7	6	10	0	13	10	
Итого:			18	36	0	49	36	

\* Практическая подготовка при реализации дисциплин организована путем проведения практических занятий и (или) выполнения лабораторных и (или) курсовых работ и предусматривает выполнение работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

#### Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр 8
Аудиторные занятия (АЗ):	10	10
Лекционные занятия (Лек)	4	4
Лабораторные занятия (Лаб)	0	0
Практические занятия (Пр)	6	6
Самостоятельная работа студента (СР)	119	119
Курсовая работа	0	0
Другие виды самостоятельной работы*	119	119
Контроль самостоятельной работы (КСР)	6	6
Контактная работа (КоР)	16	16
Форма промежуточной аттестации	0	Экзамен
Подготовка к экзамену/зачету и сдача экзамена/зачета (СР, КоР)	9	9
Общая трудоемкость дисциплины, часы/ЗЕТ	144/4	144/4

\* Подготовка к аудиторным занятиям

№	Наименование темы дисциплины	Семестр/Курс	Количество учебных часов				СР	Практическая подготовка
			В том числе по видам аудиторных занятий					
			Лек	Пр	Лаб			
1	Гастрономический туризм как специальный вид туризма	8	2	0	0	30	8	
2	Тенденции развития гастрономического туризма в России и за рубежом	8	0	2	0	30	10	
3	Особенности организации гастрономических туров.	8	2	2	0	30	8	
4	Международные программы развития гастрономического туризма	8	0	2	0	29	10	



№	Наименование темы дисциплины	Семестр/ Курс	Количество учебных часов			Практическая подготовка	
			В том числе по видам аудиторных занятий				СР
			Лек	Пр	Лаб		
Итого:			4	6	0	119	36

\* Практическая подготовка при реализации дисциплин организована путем проведения практических занятий и (или) выполнения лабораторных и (или) курсовых работ и (или) путем выделения часов из часов, отведенных на самостоятельную работу, и предусматривает выполнение работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

#### 4. Способ реализации дисциплины

Без использования онлайн-курса.

#### 5. Учебно-методическое обеспечение дисциплины:

*Основная литература:*

1. КУЛЬТУРНЫЙ ТУРИЗМ 2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для вузов / Сушинская М. Д. - Санкт-Петербургский государственный экономический университет (г. Санкт-Петербург), 2022 г. - 157 с. - ISBN 978-5-534-07374-4 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/kulturnyy-turizm-491546>

2. ВИДЫ И ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ ТУРИЗМА. Учебное пособие для вузов / Боголюбова С. А. - Санкт-Петербургский государственный экономический университет (г. Санкт-Петербург), 2022 г. - 231 с. - ISBN 978-5-534-13686-9 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/vidy-i-tendencii-razvitiya-turizma-496639>

3. ГЕОГРАФИЯ ТУРИЗМА. Учебник для вузов / Христов Т. Т. - Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова (г. Москва), 2022 г. - 273 с. - ISBN 978-5-534-13905-1 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/geografiya-turizma-496605>

*Дополнительная литература:*

1. ОСНОВЫ ТУРИЗМА. Учебник для вузов / Стахова Л. В. - Российский государственный университет туризма и сервиса (пгт. Черкизово), 2022 г. - 327 с. - ISBN 978-5-534-14912-8 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/osnovy-turizma-485437>

2. ОСНОВЫ КУЛЬТУРНО-ДОСУГОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ 2-е изд., испр. и доп. Учебник для вузов / Каменец А. В., Урмина И. А., Заярская Г. В. ; под науч. ред. Каменца А.В. - Российский государственный социальный университет (г. Москва); Московский государственный психолого-педагогический университет (г. Москва), 2022 г. - 185 с. - ISBN 978-5-534-06403-2 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/osnovy-kulturno-dosugovoy-deyatelnosti-491692>

3. БЕЗОПАСНЫЙ ОТДЫХ И ТУРИЗМ 2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для вузов / Отв. ред. Суворова Г. М. - Ярославский государственный педагогический университет имени К.Д. Ушинского (г. Ярославль), 2022 г. - 195 с. - ISBN 978-5-534-11091-3 – Режим доступа: <https://urait.ru/book/bezopasnyy-otdyh-i-turizm-491461>

#### 6. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения

1. Операционная система
2. Пакет прикладных офисных программ
3. Антивирусное программное обеспечение
4. LMS Moodle
5. Вебинарная платформа

#### 7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», информационных справочных систем и профессиональных баз данных, необходимых для

### **освоения дисциплины**

1. ibooks.ru : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <https://ibooks.ru>. - Текст: электронный
2. Электронно-библиотечная система СПбУТУиЭ : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <http://libume.ru>. - Текст: электронный
3. Юрайт : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <https://urait.ru>. - Текст: электронный
4. eLibrary.ru : научная электронная библиотека [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <http://elibrary.ru>. - Текст: электронный
5. Архив научных журналов НЭИКОН [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: [arhiv.neicon.ru](http://arhiv.neicon.ru). - Текст: электронный
6. КиберЛенинка : научная электронная библиотека [Электронный ресурс] : информационная справочная система. - Режим доступа: <http://cyberleninka.ru>. - Текст: электронный
7. Лань : электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : профессиональная база данных. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com>. - Текст: электронный
8. Russia.travel [Электронный ресурс] : информационная справочная система . - Режим доступа: <https://russia.travel>. - Текст: электронный
9. Живая карта: все о туризме, отдыхе и путешествиях [Электронный ресурс] : информационная справочная система . - Режим доступа: <http://www.2g.ru>. - Текст: электронный
10. Турбизнес [Электронный ресурс] : информационная справочная система . - Режим доступа: <http://www.tourbus.ru>. - Текст: электронный
11. Hotelier.PRO [Электронный ресурс] : информационная справочная система . - Режим доступа: <https://hotelier.pro>. - Текст: электронный
12. ЭкстраГид.ру [Электронный ресурс] : информационная справочная система . - Режим доступа: <https://extraguide.ru>. - Текст: электронный
13. Министерство экономического развития Российской Федерации: профессиональная база данных. - Режим доступа: <http://economy.gov.ru>. - Текст: электронный
14. Министерство иностранных дел Российской Федерации (МИД России): профессиональная база данных. - Режим доступа: <http://www.mid.ru>. - Текст: электронный
15. Министерство культуры Российской Федерации (Минкультуры России): профессиональная база данных. - Режим доступа: <http://culture.gov.ru>. - Текст: электронный

### **8. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа - практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оборудованная: рабочими местами для обучающихся, оснащенные специальной мебелью; рабочим местом преподавателя, оснащенный специальной мебелью, персональным компьютером с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета; техническими средствами обучения - мультимедийным оборудованием (проектор, экран, колонки) и маркерной доской; лицензионным программным обеспечением
2. Помещение для самостоятельной работы, оборудованное специальной мебелью, персональными компьютерами с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета, лицензионным программным обеспечением
3. При применении электронного обучения, дистанционных образовательных технологий используются: виртуальные аналоги учебных аудиторий - вебинарные комнаты на вебинарных платформах, рабочее место преподавателя, оснащенное персональным компьютером (планшет, мобильное устройство) с возможностью подключения к сети «Интернет», доступом к

электронной информационно-образовательной среде Университета и к информационно-образовательному portalу Университета [imeos.ru](http://imeos.ru), веб-камерой, микрофоном и гарнитурой (в т.ч. интегрированными в устройствами), программным обеспечением; рабочее место обучающегося оснащено персональным компьютером (планшет, мобильное устройство) с возможностью подключения к сети «Интернет», доступом к электронной информационно-образовательной среде Университета и к информационно-образовательному portalу Университета [imeos.ru](http://imeos.ru), веб-камерой, микрофоном и гарнитурой (в т.ч. интегрированными в устройства). Авторизация на информационно-образовательном portalе Университета [imeos.ru](http://imeos.ru) и начало работы осуществляются с использованием персональной учетной записи (логина и пароля). Лицензионное программное обеспечение

## 9. Оценочные материалы по дисциплине

Описание оценочных средств (показатели и критерии оценивания, шкалы оценивания) представлено в приложении к основной профессиональной образовательной программе «Каталог оценочных средств текущего контроля и промежуточной аттестации».

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности приводятся в соответствующих методических материалах и локальных нормативных актах Университета.

Для оценивания учебных достижений студентов в Университете действует балльно-рейтинговая система.

Если оценка, соответствующая набранной в семестре сумме рейтинговых баллов, удовлетворяет студента, то она является итоговой оценкой по дисциплине при проведении промежуточной аттестации в форме экзамена/зачета с оценкой/зачета.

Условием сдачи экзамена/зачета с оценкой/зачета с целью повышения итоговой оценки по дисциплине является сдача студентом экзамена, за который он получает экзаменационные баллы без учета баллов, полученных за текущий контроль:

### Шкала оценивания учебных достижений по дисциплине, завершающейся зачетом без оценки

Баллы по дисциплине	60 и менее		61-73		74-90		91-100	
Итоговая оценка по дисциплине	Незачет		Зачет					
Баллы в международной шкале ECTS с буквенным обозначением уровня	50 и менее	51-60	61-67	68-73	74-83	84-90	91-100	
	F	Fx	E	D	C	B	A	
Уровень сформированности компетенций	Не сформированы		Пороговый		Высокий		Повышенный	

### Шкала оценивания учебных достижений по дисциплине, завершающейся экзаменом/зачетом с оценкой

Баллы по дисциплине	60 и менее		61-73		74-90		91-100	
Итоговая оценка по дисциплине	Неудовлетворительно		Удовлетворительно		Хорошо		Отлично	
Баллы в международной шкале ECTS с буквенным обозначением уровня	<50	51-60	61-67	68-73	74-83	84-90	91-100	
	F	Fx	E	D	C	B	A	
Уровень сформированности компетенций	Не сформированы		Пороговый		Высокий		Повышенный	

## 9.1. Типовые контрольные задания для текущего контроля

### Тестирование №1

1. Гратен — блюдо из овощей, мяса и морепродуктов, запечённых в духовке до образования корочки, придумали в этой стране:

-Италия

-Франция

-Испания

-Литва

2. Фарфалле, или макароны-бабочки, стали достоянием этой кухни мира:

-Французская

-Итальянская

-Польская

-Немецкая

3. В какой стране придумали пудинг?

-Швеция

-Швейцария

-Бельгия

-Англия

4. Одно из самых популярных блюд в России — гуляш — было блюдом пастухов в этой стране:

Польша

Венгрия

Словакия

Словения

5. В какой стране в XVIII веке применялось: «Учреждение стола в четырёх подачах: 1) холодных яств, 2) горячего или похлёбок, 3) взваров и жареного, 4) четырёх пирожных»?

1) Во Франции

2) В Англии

3) В России

6. В какой стране раньше начали делать блины?

1) В России

2) На Украине

3) В Белоруссии

7. Леонардо да Винчи, помимо того, что он был великим живописцем, скульптором, архитектором, учёным, он был прекрасным поваром. В каком городе мира были изданы его кулинарные записки?

1) В Париже

2) В Лондоне

3) В Риме

8. В честь кого соус «бешамель» получил своё название?

1) В честь французского маркиза Бешамель

2) В честь повара маркиза Бешамель

3) В честь друга маркиза Бешамель

9. Местом кулинарного паломничества в Италии считается:

1. Рим

2. Венеция

3. Тоскана

4. Остров Сардиния

10. Родиной Тирумису является:

1. Франция

2. Великобритания

3. Италия

4. США

## Тестирование №2

1. Зерновая культура упоминается у Пушкина в «Сказке о попе и о работнике его Балде», правда, после революции сеять ее перестали вовсе:

1. Пшено
2. Ячневая крупа
3. Полба
4. Красная пшеница

2. Что такое "кислые щи"?

- 1.Брезовый сок
- 2.Суп
3. Похлебка
- 4.Газированный напиток

3. Что такое холодник?

1. Холодец
- 2.Ягодный десерт
- 3.Холодный суп
- 4.Напиток на основе кваса

4.Что на Руси называли "вторым хлебом"?

- 1.Картофель
2. Кашу
- 3.Репу
4. Лук

5.Кому мы обязаны «изобретением» современного варианта окрошки?

- 1.Донским казакам
- 2.Голландцам
- 3.Бурлакам
4. Индейцам

6.Что представляет собой блюдо «Верещака»:

- 1.Жаркое
- 2.Выпечку
3. Десерт
- 4.Похлебку

7. Что такое козули?

1. Печенье
2. Пряники
3. Пирожки
4. Леденцы

8. Из чего первоначально готовили кисель на Руси?

- 1.Из картофеля

2. Из фруктов

3. Из ягод

4. Из зерновых

9. Что является основой для кальи?

1. Молоко

2. Мясной бульон

3. Огурецный рассол

4. Квас

10. Из какого полевого растения можно приготовить «Тажный обед» из трех блюд и напитка?

1. Зверобоя

2. Иван-Чая

3. Подорожника

4. Ромашки

### Тестирование №3

1. Регион - родина Паэлы?

1. Каталония

2. Севилья

3. Валенсия

2. Как называется это турецкое лакомство?

1. Кюнефе

2. Кадаиф

3. Гюльляч

3. Родина севиче?

1. Новая Зеландия

2. Норвегия

3. Перу

4. Какого ингредиента нет в традиционной греческой мусаке?

1. Говядина

2. Баранина

3. Баклажаны

5. К кухне какой страны относится шопский салат?

1. Болгария

2. Беларусь

3. Греция

6. В каких странах можно попробовать мангустин?

1. Австралия, Новая Зеландия

2. Бразилия, Колумбия, Перу

3. Таиланд, Вьетнам, Филиппины

7. Как называется традиционная чешская булочка?

1. Шакотис
2. Баумкухен
3. Трдельник

8. В какой стране Вы можете попробовать Наси горенг?

1. Чили
2. Марокко
3. Индонезия

9. Объем мирового рынка гастрономического туризма составляет:

1. более 45 млрд.долл.
2. более 15 млрд.долл.
3. более 25 млрд. долл.

10. В каком году ЮНВТО выделила гастрономический туризм в отдельную нишу:

1. 1998
2. 2001
3. 2013

#### **Доклад, сообщение / Реферат №1**

1. Гастрономический туризм как специальный вид туризма.
2. Понятие и история развития гастрономического туризма.
3. Классификация видов гастрономического туризма.
4. Нормативные документы, регламентирующие деятельность по организации гастрономического туризма.
5. Тенденции развития гастрономического туризма в России.
6. Тенденции развития гастрономического туризма за рубежом.
7. Ресурсы, необходимые для проектирования гастрономических туров.
8. Международные программы развития гастрономического туризма.

#### **Доклад, сообщение / Реферат №2**

1. Мировые гастрономические центры: классификация, специфические особенности.
2. Кухни европейских стран.
3. Кухни азиатских стран.
4. Кухни Северной и Южной Америки.

#### **Собеседование, опрос / Контрольная работа №1**

Вариант 1.

1. Мировые гастрономические направления.
2. Международные программы развития гастрономического туризма.
3. Гастрономический туризм в России: особенности и география.
4. Кухни стран ближнего зарубежья (по выбору студента).

Вариант 2.

1. Гастрономический бренд территории.
2. Гастрономия и список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО.

### **3. Особенности питания населения отдельных стран.**

#### **Вариант 3.**

1. Основной ассортимент закусок, блюд, напитков, используемых отдельными этническими группами населения зарубежных стран.
2. Ассортимент продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в разных странах мира.
3. Кухня как часть национальной культуры.

### **Собеседование, опрос / Контрольная работа №2**

#### **Вариант 1.**

1. Гастрономические фестивали и праздники России.
2. Кулинарные предпочтения народов России и стран ближнего зарубежья.
3. Национальная кухня мировых гастрономических центров.
4. Кухня народов Средней Азии (киргизской, узбекской, таджикской, туркменской).

#### **Вариант 2.**

1. Региональная кухня. Технология холодных закусок, (страна – по выбору студента).
2. Влияние французской кухни на кухни других стран.
3. Чайная церемония в Японии.

#### **Вариант 3.**

1. Особенности венгерской кухни.
2. Особенности чешской кухни.
3. Особенности немецкой кухни.

### **Собеседование, опрос / Контрольная работа №3**

#### **Вариант 1.**

1. Национальная итальянская кухня.
2. Французская кухня.
3. Немецкая кухня.

#### **Вариант 2.**

1. Чешская кухня
2. Кухня Словакии.
3. Венгерская кухня.

#### **Вариант 3.**

1. Австрийская кухня.
2. Китайская кухня.
3. Корейская кухня.
4. Японская кухня.

### **Деловая и (или) Ролевая игра / Кейс-задача №1**

1. Разработать программу гастрономического фестиваля на примере туристской дестинации.

## **9.2. Примерный перечень тем курсовой работы**

Не предусмотрено учебным планом



### **9.3. Типовые контрольные задания для промежуточной аттестации: экзамен**

#### **Примерный перечень теоретических вопросов к экзамену (Вопрос № 1)**

1. Понятие и история развития гастрономического туризма.
2. Классификация видов гастрономического туризма.
3. Анализ тенденций развития мировых гастрономических направлений.
4. Особенности развития туризма в современных условиях.
5. Роль гастрономического туризма в развитии экономики региона.
6. Стейкхолдеры.
7. Выгоды акторов от развития гастрономического туризма в регионе.
8. Гастрономия и список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО. Гастрономия как часть культуры. Традиции, самосознание, идентификации жителей территории.
9. Функции гастрономии: престиж, общение, статус, впечатление.
10. Процессы локализации и глобализации в сфере общественного питания «глокализация».
11. Аутентичность в индустрии общественного питания.
12. Fast food и slow food.
13. «Макдональдизация» и индивидуализация.
14. Понятие гастрономического бренда территории.
15. Гастрономический бренд: мультинациональный, национальный, городской.
16. Экстернальные и интернальные бренды.
17. Экспортные и туристские бренды.
18. Особенности брендинга сельскохозяйственных территорий, монопродуктовых городов, мультикультурных территорий.
19. Ресурсы, необходимые для проектирования гастрономических туров.
20. Концепция гастрономического фестиваля.
21. Основные группы стэйкхолдеров гастрономического фестиваля.
22. Разработка программы гастрономического фестиваля.
23. Кулинарные предпочтения по данным Michelin Guide.
24. Анализ гастрономических направлений, учитываемых при организации гастрономических туров.
25. Мировые гастрономические центры: классификация, специфические особенности.
26. Кухни европейских стран.
27. Влияние на особенности кухни географического положения страны, климатических и экономических условий, исторических событий, религиозных обычаев, системы культовых запретов, регламентировавших образ жизни народов.
28. Приемы тепловой обработки и сочетания продуктов, характерные для кухонь европейских стран.

#### **Примерный перечень практических заданий к экзамену (Вопрос № 2)**

- Вопрос № 1. Роль гастрономического туризма в развитии экономики региона.  
Вопрос № 2. Опишите особенности брендинга мультикультурных территорий  
Вопрос № 3. Проведите анализ гастрономических направлений, учитываемых при организации гастрономических туров (на примере туристской дестинации).

#### **Примерный перечень практических заданий к экзамену: Вопрос № 3**

1. Разработайте основные инструменты продвижения гастрономического фестиваля.
2. Разработайте программу гастрономического фестиваля.
3. Проведите анализ гастрономических направлений, учитываемых при организации гастрономических туров (на примере туристской дестинации).
4. Проведите анализ гастрономических событий на примере туристской дестинации

Раздел билета	Компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Количество баллов
Вопрос №1 Теоретический вопрос (проверяет знания («знать»), сформированные дисциплиной)	ПК-2 ПК-4 ПК-5 ПК-6 ПК-7 ПК-8	Знает технологию формирования гастрономического тура Знает технологию организации гастрономических фестивалей Знает методы продвижения гастрономического тура на международном рынке Знает нормативно-законодательную базу по оказанию услуг туристам при организации гастрономических туров Знает международные программы развития гастрономического туризма, нематериальное культурное наследие ЮНЕСКО Знает технологию сопровождения туристов в гастрономических турах	30
Вопрос №2 Практическое задание (проверяет умения («уметь»), проверяет практические навыки («владеть»), сформированные дисциплиной)	ПК-2 ПК-4 ПК-5 ПК-6 ПК-7 ПК-8	Умеет организовывать продажу гастрономического тура Владеет технологиями взаимодействия с партнерами по реализации гастрономического тура Умеет составлять калькуляцию гастрономического тура Владеет технологией реализации гастрономических туров Умеет проводить мероприятия по продвижению гастрономических туров и фестивалей Владеет технологией проведения рекламных мероприятий по продвижению гастрономических туров и фестивалей Умеет организовывать обслуживание туристов Владеет технологией взаимодействия с акторами гастрономического туризма Умеет разрабатывать гастрономические маршруты Владеет технологией организации экскурсий в рамках гастрономических туров Умеет организовывать контроль за предоставлением экскурсионных услуг в рамках гастрономических туров Владеет особенностями подготовки экскурсионных программ с учетом национальных гастрономических предпочтений	30

43.03.02 Туризм, направленность (профиль) "Международный туризм"

Рабочая программа дисциплины

Дисциплина: Б1.В.ДВ.02.02 Технологии и организация гастрономического туризма

Форма обучения: очная, заочная

Разработана для приема 2021/2022, 2022/2023 учебного года

Обновлена на 2023/2024 учебный год

Раздел билета	Компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине	Количество баллов
Вопрос №3 Практическое задание (проверяет умения («уметь»), проверяет практические навыки («владеть»), сфор-мированные дисциплиной)	ПК-2 ПК-4 ПК-5 ПК-6 ПК-7 ПК-8	Умеет организовывать продажу гастрономического тура Владеет технологиями взаимодействия с партнерами по реализации гастрономического тура Умеет составлять калькуляцию гастрономического тура Владеет технологией реализации гастрономических туров Умеет проводить мероприятия по продвижению гастрономических туров и фестивалей Владеет технологией проведения рекламных мероприятий по продвижению гастрономических туров и фестивалей Умеет организовывать обслуживание туристов Владеет технологией взаимодействия с акторами гастрономического туризма Умеет разрабатывать гастрономические маршруты Владеет технологией организации экскурсий в рамках гастрономических туров Умеет организовывать контроль за предоставлением экскурсионных услуг в рамках гастрономических туров Владеет особенностями подготовки экскурсионных программ с учетом национальных гастрономических предпочтений	40