

Приложение 1 к РПД
Гастрономический туризм
43.03.01 Сервис, направленность (профиль)
Сервис индустрии гостеприимства и
общественного питания
Форма обучения – очная
Год набора - 2022

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО
ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.	Кафедра	Сервиса и туризма
2.	Направление подготовки	43.03.01 Сервис
3.	Направленность (профиль)	Сервис индустрии гостеприимства и общественного питания
4.	Дисциплина	Гастрономический туризм
5.	Форма обучения	очная
6.	Год набора	2022

I. Методические рекомендации по организации работы студентов во время проведения лекционных и практических занятий

1.1 Методические рекомендации по организации работы студентов во время проведения лекционных занятий

Работа с лекционным материалом – это работа с записями.

Материал лекций является алгоритмом поиска информации на заданную тему, ориентирует в проблемах и ресурсах информационных систем. Материалы лекции необходимо использовать для подготовки к практическим занятиям. В ходе лекции следует внимательно относиться к тем моментам, где преподаватель указывает на основные и дополнительные источники информации: следует четко записывать данные источника, оставлять место для дополнительных комментариев, а также для того, чтобы записать аналогичный источник информации, раскрывающий данный пункт темы. В качестве дополнительной работы следует применять метод формализации записей, то есть на свободном месте создавать схемы, зафиксированного материала. Новые термины, понятия, определения следует выделять, добиваться глубокого запоминания формулировок, а также мысленно выстраивать логику связей между терминами и определениями различных модулей.

1.2 Методические рекомендации по подготовке к семинарским (практическим) занятиям

Практические занятия посвящены изучению наиболее важных тем учебной дисциплины. Они служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

В ходе подготовки к семинарским (практическим) занятиям следует изучить основную и дополнительную литературу, учесть рекомендации преподавателя и требования рабочей программы.

Рекомендуется подготовить свой конспект ответов по рассматриваемой тематике, подготовить тезисы для выступлений по всем учебным вопросам, выносимым на занятие. Следует продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с реальной практикой. Список рекомендованной литературы следует дополнить современными источниками, в том числе аналитикой по реализованным проектам в креативных индустриях, культурных мероприятий.

1.3. Методические рекомендации по подготовке презентации

Алгоритм создания презентации:

- 1 этап – определение цели презентации
- 2 этап – подробное раскрытие информации,
- 3 этап – основные тезисы, выводы.

Следует использовать 7-12 слайдов. При этом:

- первый слайд – титульный. Предназначен для размещения названия презентации, имени докладчика и его контактной информации;
 - на втором слайде необходимо разместить ключевые вопросы, представленные в презентации
 - оставшиеся слайды имеют информативный характер.
- Обычно подача информации осуществляется по плану: тезис – аргументация – вывод.

Требования к оформлению и представлению презентации:

1. Тщательно структурированная информация.
2. Наличие коротких и лаконичных заголовков, маркированных и нумерованных списков.
3. Каждому положению (идее) надо отвести отдельный абзац.
4. Главную идею надо выложить в первой строке абзаца.
5. Использовать табличные формы представления информации (диаграммы, схемы) для иллюстрации важнейших фактов, что даст возможность подать материал компактно и наглядно.
6. Графика должна органично дополнять текст.
7. Выступление с презентацией длится не более 10 минут;

1.4 Методические рекомендации по решению кейс-заданий

Метод case-study или метод конкретных ситуаций (от английского case – случай, ситуация) представляет собой неигровой имитационный метод активного обучения, где ключевым методом является проблемно-ситуационный анализ, который представляет собой проблемную ситуацию, предлагаемую в качестве задачи для анализа и поиска решения. Прагматический анализ предполагает осмысление того или иного объекта, процесса, явления с точки зрения более эффективного использования в практике работы организации (диагностику содержания деятельности в ситуации, ее моделирование и оптимизацию).

Решение кейса представляет собой продукт самостоятельной индивидуальной или групповой работы студентов. Работа с кейсом осуществляется поэтапно:

Первый этап – знакомство с текстом кейса, изложенной в нем ситуацией, ее особенностями.

Второй этап – выявление фактов, указывающих на проблему(ы), выделение основной проблемы (основных проблем), выделение факторов и персоналий, которые могут реально воздействовать.

Третий этап – выстраивание иерархии проблем (выделение главной и второстепенных), выбор проблемы, которую необходимо будет решить.

Четвертый этап – генерация вариантов решения проблемы. Возможно проведение «мозгового штурма».

Пятый этап – оценка каждого альтернативного решения и анализ последствий принятия того или иного решения.

Шестой этап – принятие окончательного решения по кейсу, например, перечня действий или последовательности действий.

Седьмой этап – презентация индивидуальных или групповых решений и общее обсуждение.

Восьмой этап - подведение итогов в учебной группе под руководством преподавателя.

Применение кейсов может быть предложено для самостоятельной работы, коллективного обсуждения, а также для оценочных задач в индивидуальной работе со студентами.

1.5 Методические указания к выполнению тестовых заданий

Тестовая система предусматривает вопросы / задания, на которые необходимо дать один или несколько вариантов правильного ответа из предложенного списка ответов. При поиске ответа необходимо проявлять внимательность. Прежде всего, следует иметь в виду, что в предлагаемом задании всегда будет один правильный и один неправильный ответ. Всех правильных или всех неправильных ответов быть не может. Нередко в вопросе уже содержится смысловая подсказка, что правильным является только один ответ, поэтому при его нахождении продолжать дальнейшие поиски уже не требуется.

Вопросы в тестах могут быть обобщенными, не затрагивать каких-то деталей, в этом случае необходимо найти ответ, который является верным по существу, обобщает какое-либо понятие, раскрывает процесс и т.п.

Тестовые задания сгруппированы по темам учебной дисциплины.

Количество тестовых вопросов/заданий по каждой теме определено так, чтобы быть достаточным для оценки знаний по всему пройденному материалу.

1.6 Работа с дополнительной литературой и другими источниками информации

Эта работа отражает специфику дисциплины, где в базовых основаниях в большей мере лежат электронные ресурсы, оцифрованные учебные материалы. Это повышает требования к умению работать с большими объемами данных, агрегировать знания из различных источников, самостоятельно выстраивать логику освоения нового материала, в том числе дополнительного характера. Рекомендуется использовать источники информации официального характера, открытые ресурсы исследовательских и проектных университетов, веб-порталы бизнес-ассоциаций и образовательных площадок. Вместе с тем для освоения курса целесообразно проводить мониторинг социальных медиаресурсов, которые имеют группы по изучаемой теме. Для формирования экспертного опыта необходимо использовать отзывы посетителей о дизайн-проектах, мобильных сервисах и других продуктах, связанных с инновациями в туризме.

Оценка эффективности самостоятельной работы проводится в ходе аудиторных занятий, путем использования контрольных вопросов и тестовых материалов, связанных с темами, нераскрытыми в лекции. Также на основании знаний, полученных индивидуально,

студентам предлагается принять участие в научно-практических конференциях, неделе науки и др.

Для формирования компетенций и углубленного изучения вопросов следует составлять схемы, алгоритмы и таблицы. Итоговый материал должен быть кратким, содержать примеры, географические названия, профессиональные термины.

1.7. Методические рекомендации по подготовке к сдаче зачета

Подготовка к зачету предполагает последовательную активность в освоении материалов курса, участие в практических занятиях, выполнение заданий для самостоятельной работы. В период подготовки к зачету студенты вновь обращаются к учебно-методическим материалам и закрепляют промежуточные знания. На зачет выносятся материалы в объеме, предусмотренном рабочей программой учебной дисциплины за семестр.

Подготовка студента к зачету включает в себя три этапа:

- самостоятельная работа в течение семестра;
- непосредственная подготовка в дни, предшествующие зачету по темам курса;
- подготовка к ответу на вопросы.

При подготовке к зачету студентам целесообразно использовать материалы лекций, основную и дополнительную литературу.

Зачет проводится в устной форме по билетам, которые утверждаются на заседании кафедры и включают в себя два вопроса. Формулировка вопросов совпадает с формулировкой перечня вопросов, доведенного до сведения студентов накануне экзаменационной сессии. Содержание вопросов одного билета относится к различным разделам программы с тем, чтобы более полно охватить материал учебной дисциплины.

Преподавателю предоставляется право задавать студентам вопросы в рамках билета, а также, помимо теоретических вопросов, предлагать задачи практико-ориентированной направленности по программе данного курса.

На подготовку к ответу на билет на зачете отводится 20 минут.

Результат зачета выражается оценками «зачтено», «незачтено».

При явке на зачет студенты обязаны иметь при себе зачетную книжку, которую они предъявляют преподавателю в начале зачета, а также письменные принадлежности. За нарушение дисциплины и порядка студенты могут быть удалены с зачета.

II. ПЛАНЫ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Практическое занятие 1.1 (4 часа)

Тема: Феномен гастрономической культуры.

Вопросы для коллективного обсуждения:

1. Культура питания как элемент культурно-исторического процесса.
2. Food studies как самостоятельная ветвь междисциплинарных исследований.
3. Дуальность питания: физиологический и культурный феномен.
4. Компоненты культуры питания: бытовые практики, мифы, традиции и церемонии, праздничная культура, гостеприимство.
5. Экстравертные факторы гастрономической культуры: общение, престиж, статус, самоидентификация.

6. Гастрономическая история, события в художественной культуре прошлого и настоящего.

Вопросы для самоконтроля:

1. Почему гастрономия рассматривается в структуре креативных индустрий?
2. Почему традиции гостеприимства тесно связаны с гастрономической культурой?
3. Какие церемонии повышают статус гастрономического события?

Задание для самостоятельной работы:

Подготовить доклад-презентацию «Гастрономический компонент креативных индустрий (на примере...)»

Литература [1]

Практическое занятие 1.2 (4 часа)

Тема: Исследования культуры питания народов мира и различных социальных групп.

Вопросы для коллективного обсуждения:

1. История и современность народов мира как источник исследования культуры питания.
2. Гастрономическое страноведение.
3. Факторы влияния, изменяющие культуру питания.
4. Методология исследования и описания культуры питания для формирования сервисных и туристских программ.
5. Гастрономия как часть нематериального культурного наследия.
6. Культура питания Древнего мира.
7. Культура питания городов Средневековья.
8. Культура питания в эпоху Больших географических открытий.
9. Гастрономическая история Европы XVII-XIX веков.
10. Изменения моделей питания в культуре XX-XXI века.
11. Детское питание как культурный феномен.
12. Диеты в медицине и санаторно-курортной деятельности.
13. Противостояние гастрономических микрокультур (ЗОЖ-питание, веганы, сыроеды, йога-питания и др.).
14. Традиционные гастрономические карты праздников.

Вопросы для самоконтроля:

1. Какие традиции в питании актуальны и в настоящее время?
2. С чем связаны изменения в традициях питания?
3. Почему в праздничной культуре разных народов есть практически идентичные блюда?

Задание для самостоятельной работы:

Создать таблицу

Традиционное блюдо	Культура, где это блюдо является наиболее представленным	Церемонии, связанные с данным блюдом	Факторы интереса к нему в современном обществе

Литература [1; 3]

Практическое занятие 2.1 (4 часа)

Тема: Турпродукт гастрономического туризма

Часть 1.

Вопросы для коллективного обсуждения:

1. Гастрономическая география и современный туризм.
2. Феномен гастрономического впечатления: вкус, дизайн, церемонии.
3. Культурный компонент гастрономических впечатлений (исторические блюда, этнические блюда и др.).
4. Типология гастрономического туризма: food-туризм (попробовать на вкус), кулинарный (как готовят), ресторанный (как подают), агротехнический (как создают/выращивают), мастер-шеф (как обучают).
5. Виды гастрономического туризма: тематический (по одному из продуктов, напитков), туризм типичной кухни (арктическая кухня, этническая кухня и др.), туризм гастрономических брендов.
6. Экологический подход в гастрономическом туризме.
7. Арт-объекты, скульптура, посвященная гастрономии.

Часть 2. Проектирование в гастрономическом туризме

Отличие понятий и технологий «организация питания в туре» и «гастрономический туризм».

Структура и специфика турпродукта в гастрономическом туризме.

Потребительский запрос гастрономического туризма: аутентичность, креативность, знакомство с местной культурой обычаями, интерактивность.

Взаимодействие и действия партнеров по обеспечению качества, безопасности гастрономического тура.

Часть 3. Интерактивное занятие – круглый стол

Для обсуждения предлагаются турпродукты и ситуации, где гастрономический компонент является ключевой потребительской аттракцией и фактором экономического преимущества продукта.

Вопросы для самоконтроля:

1. Какие страны наиболее привлекательны для гастрономического туризма?
2. Что такое этнотуризм?
3. Можно ли сельский туризм полностью отнести к гастрономическому? Можно ли гастрономический считать сельским туризмом?

Задание для самостоятельной работы:

Подобрать иллюстрации рекламных плакатов на основе образов продуктов, которые предлагают путешествие по стране, региону, локации. Сделать запись-вывод о том, насколько такое рекламное обращение является действенным для продвижения региона.

Литература [1; 3]

Практическое занятие 2.2 (4 часа)

Тема: Событийный гастрономический туризм и гастрономический брендинг

Часть 1.

Вопросы для коллективного обсуждения:

1. Значение событий в развитии гастрономического туризма.
2. Типология событий гастрономического туризма.
3. Гастрономические фестивали.
4. Гастрономические выставки.
5. Праздничная культура и гастрономический туризм (рождественские, новогодние туры и др.).
6. Гастрономический компонент турпродуктов разных видов туризма.

Часть 2. Интерактивное занятие – круглый стол

На занятии проходит обсуждение роли гастрономических брендов в продвижении территорий и взаимодействии участников рынка индустрии питания в развитии туризма.

Вопросы для самоконтроля:

1. Что такое «красный гид Мишelin»?
2. Какое меню рождественских туров предлагают отели Европы?
3. Какие гастрономические фестивали стали брендовыми туристскими событиями?

Задание для самостоятельной работы:

Подобрать примеры гастрономических фестивалей, которые походи по теме, но в связи с разной географией могут считаться оригинальными и привлекательными для туристов?

Литература [4]

Практическое занятие 2.3 (8 часов)

Тема: Гастрономические мастер-классы

Часть 1.

Вопросы для коллективного обсуждения:

1. Роль интерактивной составляющей в повышении привлекательности гастрономического тура.
2. Типология интерактивов гастрономического тура.
3. Показы и дегустации как организованная практика.
4. Требования к условиям интерактива по приготовлению блюд.
5. Организация площадки для гастрономического творчества.
6. Сбор компонентов блюда в природе руками туристов: принципы и приёмы организации.
7. Фуд-фотография как предмет мастер-класса.
8. Проектирование тура с мастер-классом (сценарий, тайминг, обеспечение).
9. Мастер-классы для гидов гастрономического туризма.
10. Общий подход в проектировании и проведении гастрономического мастер-класса.
11. Сервисное сопровождение гастрономического мастер-класса.
12. Гастрономический мастер-класс как выездное мероприятие.

Часть 2. Интерактивное занятие – круглый стол

На занятии проходит обсуждение практики разработки гастрономических мастер-классов и их сервисного сопровождения.

Вопросы для самоконтроля:

1. Как обеспечить безопасность во время обучающего мероприятия, где есть работа с пищевыми продуктами?

2. Какие услуги включают в сервисное сопровождение мастер-класса?
3. Какие туристские продукты могут включать гастрономические мастер-классы?

Задание для самостоятельной работы:

Разработать концепцию и сценарий гастрономического мастер-класса, которые можно включить как анимационные программы лесной туристской базы.

Литература [2]