

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Мурманский арктический государственный университет»
(ФГБОУ ВО «МАГУ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.ДВ.06.02 Гастрономический туризм

(название дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом)

**основной профессиональной образовательной программы
по направлению подготовки**

43.03.01 Сервис

(код и наименование направления подготовки)

Направленность (профиль)

Сервис индустрии гостеприимства и общественного питания

(наименование направления (профиля / профилей / магистерской программы)

высшее образование – бакалавриат

уровень профессионального образования: высшее образование – бакалавриат / высшее образование –
специалитет, магистратура / высшее образование – подготовка кадров высшей квалификации

бакалавр

квалификация

очная

форма обучения

2022

год набора

Составитель(-и):

Желнина З. Ю., канд. филос. наук,
доцент кафедры сервиса и туризма

Утверждено на заседании кафедры
сервиса и туризма
института креативных индустрий и
предпринимательства
протокол № 5 от 02.03.2022 г.

Зав. кафедрой



подпись

Белевских Т.В.

Фамилия И.О.

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) - сформировать систему знаний и навыки реализации запросов потребителей в гастрономическом туризме

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

В результате освоения дисциплины (модуля) формируются следующие компетенции:

ПК-3 Способен применять технологии креативных индустрий в сервисной деятельности

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Компетенция	Индикаторы компетенций	Результаты обучения
ПК-3 Способен применять технологии креативных индустрий в сервисной деятельности	ПК-3.1 Демонстрирует знания о специфике креативных индустрий	Знать Характеристики туризма как составной части креативных индустрий Уметь проводить поиск актуальной информации в сегменте спроса на разные виды питания и связанные с ними досуговые программы Владеть методами исследования запросов потребителей в сегменте гастрономического туризма
	ПК-3.2 Проявляет практические умения проектирования продуктов с учетом специфики экономики впечатлений и творчества	Знать Структуру турпродукта (основные и дополнительные услуги) Уметь Разрабатывать сервисные решения в русле экономики впечатлений Владеть технологиями разработки идей для формирования добавленной стоимости услуг питания в туризме
	ПК-3.3 Создает решения для развития индустрии сервиса в целом и предприятия сервиса за счет креативных индустрий	Знать принципы продвижения специализированных туристских продуктов Уметь обосновывать потребительскую ценность сервисных продуктов в гастрономическом туризме Владеть методами продвижения компетенций фирмы в гастрономическом туризме

3. УКАЗАНИЕ МЕСТА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина (модуль) «Гастрономический туризм» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы по направлению подготовки 43.03.02 Сервис, направленность (профиль) Сервис индустрии гостеприимства и общественного питания.

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 3 зачетных единиц или 108 часа, из расчета 1 з.е.= 36 часов.

Курс	Семестр	Трудоемкость в ЗЕТ	Общая трудоемкость (час.)	Контактная работа			Всего контактных часов	Из них:		Кол-во часов на СРС		Кол-во часов на контроль	Форма контроля
				ЛК	ПР	ЛБ		в интерактивной форме	в форме практической подготовки	Общее количество часов на СРС	Из них на курсовые работы		
3	5	3	108	12	24		36	8		72	–	–	зачет
Итого		3	108	12	24		36	8		72	–	–	зачет

В интерактивных формах часы используются в практикумах по решению ситуативных задач (кейсов)

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ.

№ п/п	Наименование темы (раздела)	Контактная работа (час.)			Всего контактных часов	Из них:		Кол-во часов на СРС	Кол-во часов на контроль
		ЛК	ЛБ	ПР		в интерактивной форме	В форме практической подготовки		
Раздел 1. Культура питания как объект туристского интереса									
1.1	Феномен гастрономической культуры	2		4	6	–		12	
1.2	Исследования культуры питания различных социальных групп	2		4	6	–		15	
Раздел 2. Организация гастрономических программ									
2.1	Турпродукт гастрономического туризма	4		6	10	2		15	
2.2	Событийный гастрономический туризм	2		4	6	2		15	

2.3	Гастрономические мастер-классы	2		6	8	4		15	
	Зачет								
	Всего по разделу								
Итого:		12		24	36	8		72	

Содержание дисциплины (модуля)

РАЗДЕЛ 1. КУЛЬТУРА ПИТАНИЯ КАК ОБЪЕКТ ТУРИСТСКОГО ИНТЕРЕСА

Тема 1. Феномен гастрономической культуры

Культура питания как элемент культурно-исторического процесса. Food studies как самостоятельная ветвь междисциплинарных исследований. Дуальность питания: физиологический и культурный феномен. Компоненты культуры питания: бытовые практики, мифы, традиции и церемонии, праздничная культура, гостеприимство. Экстравертные факторы гастрономической культуры: общение, престиж, статус, самоидентификация. Гастрономическая история, события в художественной культуре прошлого и настоящего. Гастрономический компонент креативных индустрий.

Тема 2. Исследования культуры питания народов мира и различных социальных групп

История и современность народов мира как источник исследования культуры питания. Гастрономическое страноведение. Факторы влияния, изменяющие культуру питания. Методология исследования и описания культуры питания для формирования сервисных и туристских программ.

Гастрономия как часть нематериального культурного наследия. Культура питания Древнего мира. Культура питания городов Средневековья. Культура питания в эпоху Больших географических открытий. Гастрономическая история Европы XVII-XIX веков. Изменения моделей питания в культуре XX-XXI века. Детское питание как культурный феномен. Диеты в медицине и санаторно-курортной деятельности. Противостояние гастрономических микрокультур (ЗОЖ-питание, веганы, сыроеды, йога-питания и др.). Традиционные гастрономические карты праздников.

РАЗДЕЛ 2. ОРГАНИЗАЦИЯ ГАСТРОНОМИЧЕСКИХ ПРОГРАММ

Тема 3. Турпродукт гастрономического туризма

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

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.

Тема 4. Событийный гастрономический туризм и гастрономический брендинг

Значение событий в развитии гастрономического туризма. Типология событий гастрономического туризма. Гастрономические фестивали. Гастрономические выставки.

Праздничная культура и гастрономический туризм (рождественские, новогодние туры и др.). Гастрономический компонент турпродуктов разных видов туризма.

Гастрономические бренды в основе туризма. Управление гастрономическими брендами и продвижение территорий. Конкуренция регионов за гастрономические бренды. Роль субъектов индустрии питания в развитии гастрономических брендов и гастрономического туризма.

Тема 5. Гастрономические мастер-классы

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

6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, НЕОБХОДИМОГО ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).

Основная литература

1. Севастьянов, Д. В. Страноведение и международный туризм : учебник для вузов / Д. В. Севастьянов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 317 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08873-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/494196>

2. Сущинская, М. Д. Культурный туризм : учебное пособие для вузов / М. Д. Сущинская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 157 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07374-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491546> (дата обращения: 14.04.2022).

Дополнительная литература

3. Петрушин, В. И. Психология здоровья : учебник для вузов / В. И. Петрушин, Н. В. Петрушина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 381 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-11949-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491448>

4. Кирьянова, Л. Г. Маркетинг и брендинг туристских дестинаций : учебное пособие для вузов / Л. Г. Кирьянова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 264 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-9916-9266-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/490727>.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

В образовательном процессе используются:

- учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой бакалавриата, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения: учебная мебель, ПК, оборудование для демонстрации презентаций, наглядные пособия.

- помещения для самостоятельной работы обучающихся, оснащенные компьютерной техникой с возможностями подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационную среду МАГУ.

7.1 ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ:

Лицензионное программное обеспечение отечественного производства

Kaspersky Anti-Virus

Лицензионное программное обеспечение зарубежного производства

MS Office

Windows 7 Professional

Windows 10

Свободно распространяемое программное обеспечение отечественного производства

7Zip

Свободно распространяемое программное обеспечение зарубежного производства

Adobe Reader

FlashPlayer

Google Chrome

Mozilla FireFox

Notepad++

Skype

7.2 ЭЛЕКТРОННО-БИБЛИОТЕЧНЫЕ СИСТЕМЫ:

ЭБС «Издательство Лань» [Электронный ресурс]: электронная библиотечная система / ООО «Издательство Лань». – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/>;

ЭБС «Электронная библиотечная система ЮРАЙТ» [Электронный ресурс]: электронная библиотечная система / ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ». – Режим доступа: <https://biblio-online.ru/>;

ЭБС «Университетская библиотека онлайн» [Электронный ресурс]: электронно-периодическое издание; программный комплекс для организации онлайн-доступа к лицензионным материалам / ООО «НексМедиа». – Режим доступа: <https://biblioclub.ru/>.

7.3 СОВРЕМЕННЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ БАЗЫ ДАННЫХ

1. Информационно-аналитическая система SCIENCE INDEX
2. Электронная база данных Scopus
3. Базы данных компании CLARIVATE ANALYTICS

7.4. ИНФОРМАЦИОННЫЕ СПРАВОЧНЫЕ СИСТЕМЫ

1. Справочно-правовая информационная система Консультант Плюс
<http://www.consultant.ru/>

2. ООО «Современные медиа технологии в образовании и культуре».
<http://www.informio.ru/>

8. ИНЫЕ СВЕДЕНИЯ И МАТЕРИАЛЫ НА УСМОТРЕНИЕ ВЕДУЩЕЙ КАФЕДРЫ

Не предусмотрено.

9. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ОВЗ

Для обеспечения образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья реализация дисциплины может осуществляться в адаптированном виде, с учетом специфики освоения и дидактических требований, исходя из индивидуальных возможностей и по личному заявлению обучающегося.

