

МИНОБРНАУКИ РОССИИ



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

**«Российский государственный гуманитарный университет»
(ФГБОУ ВО «РГГУ»)**

ИНСТИТУТ (ФАКУЛЬТЕТ) ФИПП ИАИ

Кафедра общественных связей, туризма и гостеприимства

ЭТНИЧЕСКИЙ ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУРИЗМ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Направление подготовки

43.03.02 «Туризм»

(код и наименование направления подготовки)

Бакалаврская программа

***Профиль Технология и организация экскурсионных услуг
(Международный туризм)***

(наименование профиля подготовки)

Форма обучения *очная*

РПД адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Москва 2019

Рабочая программа дисциплины *Этнический гастрономический туризм*

Составители:

К.г.н., профессор, Е.В.Середина

К.п.н. , доцент Полякова О.Р.

УТВЕРЖДЕНО

Протокол заседания кафедры общественных связей,

Туризма и гостеприимства

№ 10 от 26.06.2019.

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Пояснительная записка	4
1.1 Цель и задачи дисциплины (<i>модуля</i>)	4
1.2. Формируемые компетенции, соотнесённые с планируемыми результатами обучения по дисциплине (<i>модулю</i>)	4
1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
2. Структура дисциплины (<i>модуля</i>)	5
3. Содержание дисциплины (<i>модуля</i>)	5
4. Образовательные технологии	7
5. Оценка планируемых результатов обучения	8
5.1. Система оценивания	8
5.2. Критерии выставления оценок	8
5.3. Оценочные средства (материалы) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (<i>модулю</i>)	10
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	12
6.1. Список источников и литературы	12
6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	12
7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (<i>модуля</i>)	12
8. Обеспечение образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья	14
9. Методические материалы	14
9.1. Планы практических (семинарских, лабораторных) занятий	14
9.2. Методические рекомендации по подготовке письменных работ	16
 Приложения	
Приложение 1. Аннотация дисциплины	18
Приложение 2. Лист изменений	19

1. Пояснительная записка

1.1. Цель и задачи дисциплины (модуля)

Целью дисциплины «Этнический гастрономический туризм» является освоение профессиональных компетенций, обеспечивающих готовность организации этнического гастрономического туризма.

Задачи дисциплины:

- освоение студентами знаний особенностей этнического гастрономического туризма;
- изучение развития гастрономического туризма в мире и России;
- усвоение специфики организации этнического гастрономического туризма.

1.2. Формируемые компетенции, соотнесённые с планируемыми результатами обучения по дисциплине (модулю):

Коды компетенции	Содержание компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-9	Готовностью к применению инновационных технологий в туристской деятельности и новых форм обслуживания потребителей и туристов	Знать: особенности этнического гастрономического туризма; инновации в гастрономическом туризме Уметь: использовать инновационные технологии в этническом гастрономическом туризме Владеть: способностью применения инновационных технологий и новых форм обслуживания в этническом гастрономическом туризме

1.3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Этнический гастрономический туризм» Б1.В.ДВ.12.02 относится к вариативной части блока дисциплин учебного плана по направлению 43.03.02 «Туризм» и адресована студентам 4 курса (8семестр).

Для освоения дисциплины необходимы знания, умения и владения, сформированные в ходе изучения следующих дисциплин: «Мировая и отечественная культура», «Мировые культурно-исторические ресурсы», «Организация туристской деятельности», «Виды туристского обслуживания», «География туризма».

В результате освоения дисциплины «Этнический гастрономический туризм» формируются знания, умения и владения:

Знать: понятие и виды гастрономического туризма, специфику национальной кухни разных этносов, ресурсы этнического гастрономического туризма и особенности организации, тенденции развития гастрономического туризма в мире и в России.

Уметь: проанализировать туристские ресурсы стран и регионов для организации этнического гастрономического туризма, разработать этно-гастрономические туры и организовать обслуживание туристов, использовать инновационные технологии в этническом гастрономическом туризме.

Владеть: способностью использования национальных этнических особенностей, в том числе национальной кухни для разработки гастрономических туров и программ; организации обслуживания туристов на этнических гастрономических турах.

2. Структура дисциплины (модуля)

Структура дисциплины (модуля) для очной формы обучения

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 2 з.е., 72 ч., в том числе контактная работа обучающихся с преподавателем 28 ч., самостоятельная работа обучающихся 44 ч.

№ п/п	Раздел дисциплины/темы	Семестр	Виды учебной работы (в часах)						Формы текущего контроля успеваемости, форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Контактная				Промежуточная аттестация	Самостоятель- ная работа	
			Лекции	Семинар	Практические занятия	Лабораторные занятия			
1	Тема 1. Этнос, этническая культура		1		2			4	устный ответ в форме дискуссии
2	Тема 2. Национальная кухня как часть этнической культуры	8	1	-	4	-	-	6	устный ответ в форме дискуссии, презентация
3	Тема 3. Понятие и виды гастрономического туризма	8	1	-	4	-	-	4	устный ответ в форме дискуссии, опрос
4	Тема 4. Организация этнического гастрономического туризма	8	2	-	4	-	-	8	устный ответ в форме дискуссии, контрольная работа
5	Тема 5. Развитие этнического гастрономического туризма в мире	8	1	-	2	-	-	8	устный ответ в форме дискуссии, опрос
6	Тема 6. Особенности развития этнического гастрономического туризма в России	8	2	-	4	-	-	8	устный ответ в форме дискуссии
	Зачет	8					-	6	показ презентаций
	итого:		8	-	20	-	-	44	

3. Содержание дисциплины (модуля)

№	Наименование раздела дисциплины	Содержание
1	Этнос, этническая культура	Понятие этноса. Этническая культура и ее элементы. Социокультурная деятельность локального сообщества. Сфера быта и повседневный образ жизни. Традиции, обряды и обычаи, устойчивые черты быта – основа этнической культуры.
2	Национальная кухня как часть этнической культуры	Национальная кухня как часть этнической культуры. Факторы, оказывающие влияние на развитие национальной кухни: культура, религия, климатические условия, особенности хозяйственного уклада, исторические события, географическое и экономическое положение. Национальные кухни народов мира и их особенности. Влияние национальной кухни на развитие туризма. Национальная кухня – объект этнического гастрономического туризма.
3	Понятие и виды этнического гастрономического туризма	Этнический гастрономический туризм как часть культурно-познавательного туризма. Определения, основные черты и цели этнического гастрономического туризма. Объекты и виды этнического гастрономического туризма. Ресурсы этнического гастрономического туризма (фольклорные фестивали, народные праздники, ярмарки национальной кухни, традиционная национальная еда, кулинарные фестивали и мастер-классы, этнокультурные события и пр.) Связь этнического гастрономического туризма с другими видами туризма. Преимущества развития этнического гастрономического туризма для стран и регионов.
4	Организация этнического гастрономического туризма	Условия организации этнического гастрономического туризма. Специализированные международные и национальные организации по гастрономическому туризму. Деятельность туристских предприятий по организации гастрономического этнического туризма. Гастрономические туры, их особенности и содержание. Гастрономические экскурсии. Виды гастротуров. Потребители гастротуров. Разработка гастрономических этнических туров и программ. Продвижение и реализация гастротуров. Обслуживание туристов на гастротурах. Использование инновационных технологий в гастрономических путешествиях.
5	Развитие этнического гастрономического туризма в мире	История развития гастрономического туризма. Международные программы развития гастрономического туризма. Этнический гастрономический туризм и его развитие в странах мира: Европы, Азии, Америки, Востока и пр. Популярны в странах мира гастрономические туры и экскурсии. Энотуризм, факторы его развития. Роль местной власти, туристских организаций в развитии этнического гастрономического туризма
6	Особенности развития этнического гастрономического туризма в России	Гастрономический туризм на российском туристском рынке. Факторы развития этнического гастрономического туризма в России. Города и регионы популярные в России в сегменте гастрономического

		туризма. Гастрономические мероприятия в России. Гастрономическая карта регионов России. Проблемы и особенности развития гастрономического туризма в регионах России. Маршруты и туры в рамках гастрономического туризма в России. Роль местных комитетов по туризму в развитии этнического гастрономического туризма.
--	--	---

4. Образовательные технологии

№ п/п	Наименование раздела	Виды учебных занятий	Образовательные технологии
1	2	3	4
1.	Тема 1. Этнос, этническая культура	Лекция 1 Практическое занятие 1 Самостоятельная работа	Лекция с использованием видеоматериалов Развернутая беседа с обсуждением материалов лекции Консультирование и проверка домашних заданий посредством электронной почты
2.	Национальная кухня как часть этноса	Лекция 1. Практическое занятие 1,2 Самостоятельная работа	Лекция с использованием видеоматериалов Развернутая беседа с обсуждением докладов Консультирование и проверка домашних заданий посредством электронной почты
3.	Понятие и виды гастрономического туризма	Лекция 1 Практическое занятие 1. Самостоятельная	Лекция с использованием видеоматериалов Развернутая беседа с обсуждением докладов, выполнение контрольной работы Консультирование и проверка домашних заданий посредством электронной почты
4.	Организация этнического гастрономического туризма	Лекция 1. Практическое занятие 1,2. Самостоятельная	Лекция с использованием видеоматериалов Развернутая беседа с обсуждением докладов Консультирование и проверка домашних заданий посредством электронной почты
5.	Развитие этнического гастрономического туризма в мире	Лекция 1. Практическое занятие 1 Самостоятельная	Лекция с использованием видеоматериалов Развернутая беседа с обсуждением докладов Консультирование и проверка домашних заданий посредством электронной почты
6.	Особенности развития этнического	Лекция 1.	Лекция с использованием видеоматериалов

	<i>гастрономического туризма в России</i>	<i>Практическое занятие 1,2</i> <i>Самостоятельная</i>	<i>Развернутая беседа с обсуждением докладов</i> <i>Консультирование и проверка домашних заданий посредством электронной почты</i>
--	---	---	---

5. Оценка планируемых результатов обучения

5.1. Система оценивания

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- опрос	10 баллов	20 баллов
- участие в дискуссии на семинаре	5 баллов	25 баллов
- контрольная работа (темы 3)	10 баллов	10 баллов
- презентация	10 баллов	10 баллов
Промежуточная аттестация (экзамен)		35 баллов
Итого за семестр (экзамен)		100 баллов

Полученный совокупный результат конвертируется в традиционную шкалу оценок и в шкалу оценок Европейской системы переноса и накопления кредитов (European Credit Transfer System; далее – ECTS) в соответствии с таблицей:

100-балльная шкала	Традиционная шкала		Шкала ECTS
95 – 100	отлично	зачтено	A
83 – 94			B
68 – 82	хорошо		C
56 – 67	удовлетворительно		D
50 – 55			E
20 – 49	неудовлетворительно	не зачтено	FX
0 – 19			F

5.2. Критерии выставления оценки по дисциплине

Баллы/ Шкала ECTS	Оценка по дисциплине	Критерии оценки результатов обучения по дисциплине
100-83/ A,B	«отлично»/ «зачтено (отлично)»/ «зачтено»	Выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил теоретический и практический материал, может продемонстрировать это на занятиях и в ходе промежуточной аттестации. Обучающийся исчерпывающе и логически стройно излагает учебный материал, умеет увязывать теорию с практикой, справляется с решением задач профессиональной направленности высокого уровня сложности, правильно обосновывает принятые решения. Свободно ориентируется в учебной и профессиональной литературе.

Баллы/ Шкала ECTS	Оценка по дисциплине	Критерии оценки результатов обучения по дисциплине
		<p>Оценка по дисциплине выставляются обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации.</p> <p>Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – «высокий».</p>
82-68/ С	«хорошо»/ «зачтено (хорошо)»/ «зачтено»	<p>Выставляется обучающемуся, если он знает теоретический и практический материал, грамотно и по существу излагает его на занятиях и в ходе промежуточной аттестации, не допуская существенных неточностей.</p> <p>Обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических задач профессиональной направленности разного уровня сложности, владеет необходимыми для этого навыками и приёмами.</p> <p>Достаточно хорошо ориентируется в учебной и профессиональной литературе.</p> <p>Оценка по дисциплине выставляются обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации.</p> <p>Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – «хороший».</p>
67-50/ D,E	«удовлетворительно»/ «зачтено (удовлетворительно)»/ «зачтено»	<p>Выставляется обучающемуся, если он знает на базовом уровне теоретический и практический материал, допускает отдельные ошибки при его изложении на занятиях и в ходе промежуточной аттестации.</p> <p>Обучающийся испытывает определённые затруднения в применении теоретических положений при решении практических задач профессиональной направленности стандартного уровня сложности, владеет необходимыми для этого базовыми навыками и приёмами.</p> <p>Демонстрирует достаточный уровень знания учебной литературы по дисциплине.</p> <p>Оценка по дисциплине выставляются обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации.</p> <p>Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – «достаточный».</p>
49-0/ F,FX	«неудовлетворительно»/ не зачтено	<p>Выставляется обучающемуся, если он не знает на базовом уровне теоретический и практический материал, допускает грубые ошибки при его изложении на занятиях и в ходе промежуточной аттестации.</p> <p>Обучающийся испытывает серьёзные затруднения в применении теоретических положений при решении практических задач профессиональной направленности стандартного уровня сложности, не владеет необходимыми для этого навыками и приёмами.</p>

Баллы/ Шкала ECTS	Оценка по дисциплине	Критерии оценки результатов обучения по дисциплине
		<p>Демонстрирует фрагментарные знания учебной литературы по дисциплине.</p> <p>Оценка по дисциплине выставляются обучающемуся с учётом результатов текущей и промежуточной аттестации.</p> <p>Компетенции на уровне «достаточный», закреплённые за дисциплиной, не сформированы.</p>

5.3. Оценочные средства (материалы) для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Примерная тематика докладов

1. Анализ современных тенденций в развитии гастрономического туризма
2. Этнокультурные особенности региона (на примере страны или региона России).
3. Национальная и этническая культура: соотношение понятий
4. Этническая культура в современном мире.
5. Анализ деятельности ведущих туроператоров в сфере этнического гастрономического туризма
6. Рекламная деятельность турагентства в сфере этнического гастрономического туризма.
7. Реализация этнических гастрономических туров
8. Гастрономические и этнографические мероприятия в одной из стран мира
9. Гастрономические бренды регионов.
10. Этно-гастрономические туры, особенности их организации

Примерные задания для практических занятий

Задание 1. Изучить основные маршруты гастрономических туров в Венгрии

Задание 2. Изучить фольклорные праздники в Германии, показать, какие этнические гастрономические туры в ними связаны

Задание 3. Выбрать турагентство в России, специализирующееся на этнических гастрономических турах, проанализировать его предложения на рынке

Задание 4. Изучить гастрономические туры в республику Коми. Показать возможности их продвижения на туристский рынок

Задание 5. Выявить преимущества и недостатки этнических гастрономических туров в регионах Центральной полосы России

Задание 6. Разработать этнический гастрономический тур в республику Дагестан

Задание 7. Проанализировать современное состояние этнических гастрономических туров в Испании

Задание 8. Выявить преимущества и недостатки Гастрономической карты России

Задание 9. Показать перспективы развития этнического гастрономического туризма в республике Марий Эл

Задание 10. Сравнить предложения этнических гастрономических туров у разных российских туроператоров, показать их преимущества и недостатки

Примерные темы контрольных работ

1. Разработка рекламной кампании в продвижении этнических гастрономических туров
2. Место этнического гастрономического туризма в культурно-познавательном туризма. Виды и классификация этнического гастрономического туризма
3. Анализ современного состояния этнического гастрономического туризма в России.
4. Национальная кухня как основа разработки этнического гастрономического тура
5. Составление маркетингового плана туристского агентства с включением инновационных этнических гастрономических туров.
6. Особенности организации этнических гастрономических туров
7. Деятельность местных общин в развитии этнического гастрономического туризма
8. Винные туры как часть этнического гастрономического туризма.
9. Развитие гастрономической карты России за последние пять лет
10. Роль местных сообществ в развитии этнического гастрономического туризма

Контрольные вопросы для зачета

1. Этно- и гастро- туризм: соотношение понятий
2. Мотивация потребителя в участии в этно-гастрономических турах
3. Функции и задачи этно-гастрономического туризма
4. Этническое и национальное разнообразие как фактор этно-гастрономического туризма
5. Наиболее известные туроператоры в России, специализирующиеся в этно-гастрономическом туризме.
5. Условия предоставления гостиничных услуг в период проведения национального праздника.
6. Особенности национальной кухни Средиземноморья
7. Возможности погружения в этническую среду для туристов в разных странах мира
8. Глобализация как фактор развития этнического гастрономического туризма

9. Деятельность комитета по туризму РФ в развитии этнического гастрономического туризма

10. Экономика этнического гастрономического туризма

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Список источников и литературы

Основная литература:

- 1) Боровкова А.А., Исаенко С.С., Савельев И.И. Гастрономический туризм; Новая экономика и региональная наука. 2016. № 1 (4). С. 56-59. - URL: <https://elibrary.ru>
- 2) Шевлякова, Д.А. Доминанты национальной идентичности итальянцев; автореферат диссертации на соискание ученой степени доктора культурологии / Московский государственный университет им. М.В. Ломоносова (МГУ). Москва, 2011 - URL: <https://elibrary.ru>
- 3) Попечительева, Ю.В. Эстетика вкуса в современных культурных практиках гастрономического туризма; Креативная экономика и социальные инновации. 2019. Т. 9. № 3 (28). С. 35-44. - URL: <https://elibrary.ru>
- 4) Балынин, К.А. Региональные традиции производства и потребления алкогольной продукции: вовлеченность в туризм; Современные проблемы сервиса и туризма. 2017. Т. 11. № 1. С. 50-61. - URL: <https://elibrary.ru>
- 5) Олянич А.В., Астафурова Т.Н. Гастрономический туризм: лингвосомиотика глуттонических стереотипов, суеверия, предрассудки и предубеждения в этнических пищевых предпочтениях; В сборнике: АГРОЭКОЛОГИЧЕСКИЙ ТУРИЗМ КАК ИНСТРУМЕНТ УСТОЙЧИВОГО РАЗВИТИЯ СЕЛЬСКИХ ТЕРРИТОРИЙ В РЕГИОНАХ РОССИИ И ЗА РУБЕЖОМ Материалы Международной научной конференции. 2015. С. 136-149. - URL: <https://elibrary.ru>

Дополнительная литература:

- 1) Морозов, А.А. Гастрономический туризм на северо-западе России (на примере республики Карелия) Национальные интересы: приоритеты и безопасность. 2019. Т. 15. № 5 (374). С. 851-869. - URL: <https://elibrary.ru>
- 2) Адамова, Р.А. Этнический гастрономический туризм как одно из перспективных направлений развития туризма в республике Дагестан; УЭПС: управление, экономика, политика, социология. 2016. № 2. С. 23-27. - URL: <https://elibrary.ru>

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Информационно-правовая система «Гарант». – URL: <http://www.garant.ru>
2. Информационно-правовая система «Консультант плюс». – URL: <http://www.consultant.ru>
3. <http://www.russiatourism.ru> - официальный сайт Федерального агентства по туризму
4. <http://www.rostourunion.ru> - официальный сайт отраслевого объединения, в которое входят туроператоры, турагентства, гостиницы, санаторно-курортные учреждения, транспортные, страховые, консалтинговые, IT-компании, учебные заведения, СМИ, общественные и иные организации в сфере туризма
5. <http://www2.unwto.org/ru> - официальный сайт Всемирной туристской организации
6. <https://azgaz.ru/gaz-world/news/russian-gastronomic-map/> Гастрономическая карта России

7. <https://www.skyscanner.ru/news/luchshie-festivali-i-prazdniki-raznykh-stran> Лучшие фестивали и праздники разных стран
8. [http://guide.travel.ru/russia/entertainment/fest/фестивали и праздники России](http://guide.travel.ru/russia/entertainment/fest/фестивали%20и%20праздники%20России)

7. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

При проведении занятий используется аудитория, оборудованная проектором для отображения презентаций. Кроме того, при проведении лекций и практических занятий необходим компьютер с установленным на нем браузером и программным обеспечением для демонстрации презентаций (Power Point и др.).

Для самостоятельной работы студенту необходим доступ к ЭБС издательства «Юрайт» (biblio-online.ru), архиву исследовательских журналов JSTOR, МНБД Scopus и Web of Science. Персональные компьютеры, оснащенные операционной системой ОС MS Windows (XP и выше), программным обеспечением MS Office 2003–2010, доступом в Интернет через браузер Google Chrome или Opera, обновляемой антивирусной защитой Symantec Endpoint Protection.

Перечень лицензионного программного обеспечения: Microsoft Office, Adobe Acrobat , Abbyy Fine Reader, Антивирус Kaspersky, Microsoft Windows XP, MSDN (Microsoft Developer Network , Microsoft Dreamspark, Microsoft Academic Alliance), Справочно-правовая система «Консультант Плюс» - Учебная версия бесплатная, Abbyy Lingvo – LMRC14000000946409109093 от 22.01.2010.

8. Обеспечение образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

В ходе реализации дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

- *для слепых и слабовидящих:*
 - лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
 - письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
 - обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
 - для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
 - письменные задания оформляются увеличенным шрифтом;
 - экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.
- *для глухих и слабослышащих:*
 - лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
 - письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
 - экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования.
- *для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:*
 - лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
 - письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;

– экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

- для слепых и слабовидящих:
 - в печатной форме увеличенным шрифтом;
 - в форме электронного документа;
 - в форме аудиофайла.
- для глухих и слабослышащих:
 - в печатной форме;
 - в форме электронного документа.
- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - в печатной форме;
 - в форме электронного документа;
 - в форме аудиофайла.

Учебные аудитории для всех видов контактной и самостоятельной работы, научная библиотека и иные помещения для обучения оснащены специальным оборудованием и учебными местами с техническими средствами обучения:

- для слепых и слабовидящих:
 - устройством для сканирования и чтения с камерой SARA CE;
 - дисплеем Брайля PAC Mate 20;
 - принтером Брайля EmBraille ViewPlus;
- для глухих и слабослышащих:
 - автоматизированным рабочим местом для людей с нарушением слуха и слабослышащих;
 - акустический усилитель и колонки;
- для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - передвижными, регулируемые эргономическими партами СИ-1;
 - компьютерной техникой со специальным программным обеспечением.

9. Методические материалы

9.1. Планы практических занятий

Тема 1. «Этнос, этническая культура» (2ч.)

Вопросы для обсуждения:

1. Понятие этнической культуры
2. Элементы этнической культуры
3. Традиции и обряды этнической культуры
3. Современное состояние этнической культуры в условиях глобализации

Тема 2. Национальная кухня как часть этнической культуры (4ч.)**Вопросы для обсуждения:**

1. Факторы, оказывающие влияние на развитие национальной кухни
2. Национальные кухни народов мира
3. Влияние национальной кухни на развитие туризма.
4. Национальная кухня – объект этнического гастрономического туризма.
5. Национальная кухня стран Азии
6. Национальная кухня стран Северной Европы и районов севера России
7. Национальная кухня стран Южной Европы

Тема 3. Понятие и виды этнического гастрономического туризма (4ч.)**Вопросы для обсуждения:**

1. Этнический гастрономический туризм как часть культурно-познавательного туризма
2. Определения, основные черты и цели этнического гастрономического туризма.
3. Объекты и виды этнического гастрономического туризма.
4. Ресурсы этнического гастрономического туризма
5. Роль местных сообществ в развитии этнического гастрономического туризма
6. Связь этнического гастрономического туризма с другими видами туризма.

Тема 4. Организация этнического гастрономического туризма (4 ч.)**Вопросы для обсуждения:**

1. Деятельность туристских предприятий по организации гастрономического этнического туризма.
2. Специализированные международные и национальные организации по гастрономическому туризму
3. Гастрономические туры, их особенности и содержание.
4. Разработка гастрономических этнических туров и программ
5. Гастрономические экскурсии
6. Использование инновационных технологий в гастрономических путешествиях.

Тема 5. Развитие этнического гастрономического туризма в мире (2 ч.)**Вопросы для обсуждения:**

1. История развития гастрономического туризма.
2. Этнический гастрономический туризм и его развитие в странах мира: Европы, Азии, Америки, Востока и пр.
3. Энотуризм, факторы его развития.
4. Роль местной власти, туристских организаций в развитии этнического гастрономического туризма

Тема 6. Особенности развития этнического гастрономического туризма в России (4ч.)**Вопросы для обсуждения**

1. Гастрономический туризм на российском туристском рынке.
2. Факторы развития этнического гастрономического туризма в России.
3. Гастрономическая карта регионов России.
4. Маршруты и туры в рамках гастрономического туризма в России.
5. Роль местных комитетов по туризму в развитии этнического гастрономического туризма.

9.2. Методические рекомендации по подготовке письменных работ

Требования к выполнению письменных работ: введение, основная часть, список литературы. Работа оформляется в соответствии с общими требованиями к оформлению письменных работ в РГГУ: <http://liber.rsuh.ru/?q=node/1648>.

Распределение тем презентации между студентами и консультирование обучаемых по выполнению письменной работы осуществляется также как и по реферату.

Приступая к подготовке работы в виде электронной презентации необходимо исходить из целей презентации и условий ее прочтения, как правило, такую работу обучаемые представляют преподавателю на проверку по электронной почте, что исключает возможность дополнительных комментариев и пояснений к представленному материалу. В данной учебной дисциплине в презентации важно показать основные ресурсы для развития туризма, а также созданные на этих ресурсах туристские центры, курорты и крупные туристские маршруты.

По согласованию с преподавателем, материалы письменной работы и презентации студент может представить на CD/DVD-диске (USB флэш-диске).

Электронные презентации выполняются в программе MS PowerPoint в виде слайдов в следующем порядке:

- титульный лист с заголовком темы и автором исполнения презентации;
- план презентации (5-6 пунктов - это максимум);
- основная часть (не более 10 слайдов);
- заключение (вывод);

Общие требования к стилевому оформлению презентации:

- дизайн должен быть простым и лаконичным;
- основная цель - читаемость, а не субъективная красота. При этом не надо впадать в другую крайность и писать на белых листах черными буквами - не у всех это получается стильно;

- цветовая гамма должна состоять не более чем из двух-трех цветов;
- всегда должно быть два типа слайдов: для титульных, планов и т.п. и для основного текста;

- размер шрифта должен быть: 24-54 пункта (заголовок), 18-36 пунктов (обычный текст);

• текст должен быть свернут до ключевых слов и фраз. Полные развернутые предложения на слайдах таких презентаций используются только при цитировании. При необходимости, в поле «Заметки к слайдам» можно привести краткие комментарии или пояснения.

- каждый слайд должен иметь заголовок;
- все слайды должны быть выдержаны в одном стиле;
- на каждом слайде должно быть не более трех иллюстраций;
- слайды должны быть пронумерованы с указанием общего количества слайдов;
- использовать встроенные эффекты анимации можно только, когда без этого не обойтись. Обычно анимация используется для привлечения внимания слушателей (например, последовательное появление элементов диаграммы).

• списки на слайдах не должны включать более 5-7 элементов. Если элементов списка все-таки больше, их лучше расположить в две колонки. В таблицах не должно быть более четырех строк и четырех столбцов - в противном случае данные в таблице будут очень мелкими и трудно различимыми.

АННОТАЦИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Этнический гастрономический туризм» Б1.В.ДВ.13.02 относится к вариативной части блока дисциплин учебного плана по направлению 43.03.02 «Туризм» и адресована студентам 4 курса (8 семестр).

Дисциплина «Этнический гастрономический туризм» реализуется на факультете истории, политологии и права ИАИ РГГУ кафедрой современного туризма и гостеприимства.

Целью дисциплины «Этнический гастрономический туризм» является освоение профессиональных компетенций, обеспечивающих готовность организации этнического гастрономического туризма.

Задачи дисциплины: состоят в:

- освоение студентами знаний особенностей этнического гастрономического туризма;
- изучение развития гастрономического туризма в мире и России;
- усвоение специфики организации этнического гастрономического туризма.

Дисциплина «Этнический гастрономический туризм» направлена на формирование следующей компетенции:

ПК-9 Готовность к применению инновационных технологий в туристской деятельности и новых форм обслуживания потребителей и (или) туристов.

В результате освоения дисциплины «Этнический гастрономический туризм» обучающийся должен:

Знать:

- понятие и виды гастрономического туризма;
- специфику национальной кухни разных этносов;
- ресурсы этнического гастрономического туризма и особенности организации;
- тенденции развития гастрономического туризма в мире и в России.

Уметь:

- проанализировать туристские ресурсы страны и региона для организации этнического гастрономического туризма;
- разработать гастротуры и организовать обслуживание туристов;
- использовать инновационные технологии в этническом гастрономическом туризме.

Владеть:

- способностью использования национальной кухни для разработки гастрономических туров и программ;
- организации обслуживания туристов на этнических гастрономических турах.

По дисциплине (модулю) предусмотрена промежуточная аттестация в форме *зачета*.

Общая трудоемкость освоения дисциплины (модуля) составляет 2 зачетных единиц.

УТВЕРЖДЕНО

Протокол заседания кафедры общественных связей,
Туризма и гостеприимства
№10 от 26.06.2019 г.

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ

в рабочей программе (модуле) дисциплины
«*Этнический гастрономический туризм*»
по направлению подготовки
«Технология и организация экскурсионных услуг (Международный туризм)»

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ

№	Текст актуализации или прилагаемый к РПД документ, содержащий изменения	Дата	№ протокола
1	Приложение №1	29.06.2017 г.	10
2	Приложение №2	26.06.2018 г.	11
3	Приложение №3	31.08.2020 г.	1

Состав программного обеспечения (ПО), современных профессиональных баз данных (БД) и информационно-справочные систем (ИСС) (2017 г.)

1. Перечень ПО

Таблица 1

№п /п	Наименование ПО	Производитель	Способ распространения (лицензионное или свободно распространяемое)
1	Adobe Master Collection CS4	Adobe	лицензионное
2	Microsoft Office 2010	Microsoft	лицензионное
3	Windows 7 Pro	Microsoft	лицензионное
4	AutoCAD 2010 Student	Autodesk	свободно распространяемое
5	Archicad 19 Rus Student	Graphisoft	свободно распространяемое
6	SPSS Statistics 22	IBM	лицензионное
7	Microsoft Share Point 2010	Microsoft	лицензионное
8	SPSS Statistics 25	IBM	лицензионное
9	Microsoft Office 2013	Microsoft	лицензионное
10	ОС «Альт Образование» 8	ООО «Базальт СПО	лицензионное
11	Kaspersky Endpoint Security	Kaspersky	лицензионное

** Оставить используемое ПО в рамках учебной дисциплины*

2. Перечень БД и ИСС

Таблица 2

№п/п	Наименование
	Международные реферативные наукометрические БД, доступные в рамках национальной подписки в 2017 г. Web of Science Scopus
	Профессиональные полнотекстовые БД, доступные в рамках национальной подписки в 2017 г. Журналы Oxford University Press ProQuest Dissertation & Theses Global SAGE Journals Журналы Taylor and Francis
	Профессиональные полнотекстовые БД JSTOR Издания по общественным и гуманитарным наукам
	Компьютерные справочные правовые системы Консультант Плюс, Гарант

Состав программного обеспечения (ПО), современных профессиональных баз данных (БД) и информационно-справочные систем (ИСС) (2018 г.)

1. Перечень ПО

Таблица 1

№п /п	Наименование ПО	Производитель	Способ распространения (лицензионное или свободно распространяемое)
1	Adobe Master Collection CS4	Adobe	лицензионное
2	Microsoft Office 2010	Microsoft	лицензионное
3	Windows 7 Pro	Microsoft	лицензионное
4	AutoCAD 2010 Student	Autodesk	свободно распространяемое
5	Archicad 21 Rus Student	Graphisoft	свободно распространяемое
6	SPSS Statistics 22	IBM	лицензионное
7	Microsoft Share Point 2010	Microsoft	лицензионное
8	SPSS Statistics 25	IBM	лицензионное
9	Microsoft Office 2013	Microsoft	лицензионное
10	ОС «Альт Образование» 8	ООО «Базальт СПО	лицензионное
11	Microsoft Office 2013	Microsoft	лицензионное
12	Windows 10 Pro	Microsoft	лицензионное
13	Kaspersky Endpoint Security	Kaspersky	лицензионное

** Оставить используемое ПО в рамках учебной дисциплины*

2. Перечень БД и ИСС

Таблица 2

№п/п	Наименование
	Международные реферативные наукометрические БД, доступные в рамках национальной подписки в 2018 г. Web of Science Scopus
	Профессиональные полнотекстовые БД, доступные в рамках национальной подписки в 2018 г. Журналы Cambridge University Press ProQuest Dissertation & Theses Global SAGE Journals Журналы Taylor and Francis Электронные издания издательства Springer
	Профессиональные полнотекстовые БД JSTOR Издания по общественным и гуманитарным наукам
	Компьютерные справочные правовые системы Консультант Плюс, Гарант

1. Образовательные технологии (к п.4 на 2020 г.)

В период временного приостановления посещения обучающимися помещений и территории РГГУ. для организации учебного процесса с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий могут быть использованы следующие образовательные технологии:

- видео-лекции;
- онлайн-лекции в режиме реального времени;
- электронные учебники, учебные пособия, научные издания в электронном виде и доступ к иным электронным образовательным ресурсам;
- системы для электронного тестирования;
- консультации с использованием телекоммуникационных средств.

2. Перечень БД и ИСС (к п. 6.2 на 2020 г.)

№п /п	Наименование
1	Международные реферативные наукометрические БД, доступные в рамках национальной подписки в 2020 г. Web of Science Scopus
2	Профессиональные полнотекстовые БД, доступные в рамках национальной подписки в 2020 г. Журналы Cambridge University Press ProQuest Dissertation & Theses Global SAGE Journals Журналы Taylor and Francis
3	Профессиональные полнотекстовые БД JSTOR Издания по общественным и гуманитарным наукам Электронная библиотека Grebennikon.ru
4	Компьютерные справочные правовые системы Консультант Плюс, Гарант

3. Состав программного обеспечения (ПО) (к п. 7 на 2020 г.)

№п /п	Наименование ПО	Производитель	Способ распространения (лицензионное или свободно распространяемое)
1	Adobe Master Collection CS4	Adobe	лицензионное
2	Microsoft Office 2010	Microsoft	лицензионное
3	Windows 7 Pro	Microsoft	лицензионное
4	AutoCAD 2010 Student	Autodesk	свободно распространяемое

5	Archicad 21 Rus Student	Graphisoft	свободно распространяемое
6	SPSS Statistics 22	IBM	лицензионное
7	Microsoft Share Point 2010	Microsoft	лицензионное
8	SPSS Statistics 25	IBM	лицензионное
9	Microsoft Office 2013	Microsoft	лицензионное
10	ОС «Альт Образование» 8	ООО «Базальт СПО	лицензионное
11	Microsoft Office 2013	Microsoft	лицензионное
12	Windows 10 Pro	Microsoft	лицензионное
13	Kaspersky Endpoint Security	Kaspersky	лицензионное
14	Microsoft Office 2016	Microsoft	лицензионное
15	Visual Studio 2019	Microsoft	лицензионное
16	Adobe Creative Cloud	Adobe	лицензионное
17	Zoom	Zoom	лицензионное