



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Документ подписан в электронной форме

Информация о документе:

ФИО: Хоружий Людмила Ивановна

Должность: Директор института экономики и управления АПК

Дата подписания: 15.04.2026 11:25:28

Уникальный программный ключ:

1e90b132d9b04dce67585160b015dddf2cb1e6a9

«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –

МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»

(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Институт экономики и управления АПК

Кафедра связей с общественностью, речевой коммуникации и туризма

УТВЕРЖДАЮ:

Директор института экономики
и управления АПК

Л.И. Хоружий

«30» сентября 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ Б1.В.ДВ.02.01 Гастрономический туризм

для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление 42.03.02 «Туризм»

Направленность: «Туризм и индустрия гостеприимства»

Курс 4

Семестр 7

Форма обучения: очная


Год начала подготовки: 2023

Москва, 2023

Разработчик (и): Евграфова Л.В., к.э.н., доцент
(ФГОС, учебно-методическое обеспечение)  «28» 08 2023 г.


Рецензент: А.Б. Оришев
д.и.н., зав. кафедрой истории
(ФГОС, учебно-методическое обеспечение)  « » 2023 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки «Туризм» и учебного плана по данному направлению, год начала подготовки – 2023

Программа обсуждена на заседании кафедры 
протокол № 1 от «27» августа 2023 г.

И.о. зав. кафедрой Евграфова Л.В., к.э.н., доцент
«28» 08 2023 г.

Согласовано:

Председатель учебно-методической
комиссии института экономики и
управления АПК Гупалова Т.Н., к.э.н., доцент

«28» 08 2023 г.

И.о. зав. выпускающей кафедрой
Евграфова Л.В., к.э.н., доцент

«28» 08 2023 г.

Заведующий отделом комплектования ЦНБ  
(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

АННОТАЦИЯ	4
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ	4
3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	5
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4.1 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЁМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ	7
ПО СЕМЕСТРАМ	7
4.2 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	7
4.3. ЛЕКЦИИ/ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ	9
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	13
6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	14
6.1. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	14
Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию (зачет).....	19
6.2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ	21
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	21
7.1. ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА	21
7.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА	22
8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	22
9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	23
10. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ СТУДЕНТАМ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	23
Виды и формы отработки пропущенных занятий	24
11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	24

Аннотация
рабочей программы учебной дисциплины
Б1.В.ДВ.02.01 «Гастрономический туризм» для подготовки бакалавров
43.03.02 «Туризм», направленность «Туризм и индустрия
гостеприимства»

Цель освоения дисциплины: формирование у студентов теоретических представлений об основных понятиях экологического туризма, его месте в мировой индустрии туризма, ресурсах и видах, перспективах развития в мире и в России.

Место дисциплины в учебном плане: Учебная дисциплина «Гастрономический туризм» является дисциплиной по выбору и осваивается в 7 семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПКос-7.1; ПКос-7.4.

Краткое содержание дисциплины: дисциплина «Гастрономический туризм» охватывает мировоззренческие, культурно-просветительные, воспитательные, образовательные задачи.

Предлагаемая программа вводит в теорию и практику соответствующий понятийный аппарат, необходимый специалистам по туристским услугам, формирует систему знаний по названной дисциплине и профессиональную культуру.

Приступая к изучению предмета «Гастрономический туризм», необходимо помнить, что формы и виды туризма и туристского продукта многообразны и находятся в постоянном развитии.

Общая трудоемкость учебной дисциплины. Трудоемкость учебной дисциплины «Гастрономический туризм» – 3 зачетные единицы.

Форма контроля – зачет.

1. Цель освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины «Гастрономический туризм» - формирование у студентов теоретических представлений об основных понятиях гастрономического туризма, его месте в мировой индустрии туризма, ресурсах и видах, перспективах развития в мире и в России.

2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина «Гастрономический туризм» включена в блок Б1 дисциплин, являясь дисциплиной по выбору вариативной части. Реализация в дисциплине «Гастрономический туризм» требований ФГОС ВО, ПООП ВО и Учебного плана по направлению 43.03.02 «Туризм» позволит решать профессиональные задачи, иметь профессиональную и мировоззренческую направленность; охватывать теоретическую, практическую, познавательную компоненты деятельности подготавливаемого бакалавра; готовить его к самообучению и саморазвитию.

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Гастрономический туризм» являются «Маркетинг в туризме», «Технологии агротуристской деятельности», «Туристско-рекреационное ресурсоведение», «Проектная деятельность».

Особенность и новизна дисциплины «Гастрономический туризм» заключается в том, что она закладывает фундамент для изучения конкретных отраслей туристского сервиса.

Рабочая программа дисциплины «Гастрономический туризм» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатываются индивидуально с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в таблице 1.

Таблица 1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	ПКос-7	Способен организовать процесс обслуживания потребителей на основе нормативно-правовых актов, с учетом запросов потребителей и применением клиенториентированных технологий	(ПКос-7.1) Организует процессы обслуживания потребителей на основе анализа рыночного спроса и потребностей туристов и других заказчиков услуг	как организуется процесс обслуживания потребителей на основе анализа рыночного спроса и потребностей туристов и других заказчиков услуг	организовать процесс обслуживания потребителей на основе анализа рыночного спроса и потребностей туристов и других заказчиков услуг	навыками эффективной деятельности по организации процесса обслуживания потребителей на основе анализа рыночного спроса и потребностей туристов и других заказчиков услуг
			(ПКос-7.4) Выбирает и применяет клиентоориентированные технологии туристского обслуживания	как осуществляется выбор и применяются клиентоориентированные технологии туристского обслуживания	осуществлять выбор и применение клиентоориентированных технологий туристского обслуживания	навыками осуществления выбора и применения клиентоориентированных технологий туристского обслуживания

4. Структура и содержание дисциплины

4.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зач.ед. (108 часов), их распределение по видам работ и семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час.	В т.ч.
		в семестре № 7
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	108	108
1. Контактная работа:		
Аудиторная работа	50,25	50,25
<i>в том числе:</i>		
лекции (Л)	16	16
практические занятия (ПЗ)	34	34
контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25	0,25
2. Самостоятельная работа (СРС)	57,75	57,75
реферат	22,75	22,75
самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к практическим занятиям и т.д.)	35	35
Вид промежуточного контроля:	зачет	

4.2 Содержание дисциплины

Таблица 3

Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплины	Всего	Аудиторная работа			СРС
		Л	ПЗ	ПКР	
Тема 1. Введение в гастрономический туризм	13	2	4		7
Тема 2. Гастрономия: нематериальное культурное наследие, впечатление, престиж, искусство, креативность	14	2	6		7
Тема 3. Гастрономический туризм: особенности, классификация	13,75	2	4		7,75
Тема 4. Гастрономический брендинг туристской дестинации	13	2	4		7

Наименование разделов и тем дисциплины	Всего	Аудиторная работа			СРС
		Л	ПЗ	ПКР	
Тема 5. Гастрономический и культурный туризм	13	2	4		7
Тема 6. Креативный гастрономический туризм	13	2	4		7
Тема 7. Гастрономические фестивали	13	2	4		7
Тема 8. Актеры гастрономического туризма	14	2	4		8
Контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25			0,25	
Всего за 7 семестр	108	16	34	0,25	57,75
Итого по дисциплине	108	16	34	0,25	57,75

Содержание дисциплины

Тема 1. Введение в гастрономический туризм

Особенности развития туризма в современных условиях. Роль гастрономического туризма в развитии экономики региона. Стейкхолдеры. Выгоды акторов от развития гастрономического туризма в регионе.

Тема 2. Гастрономия: нематериальное культурное наследие, впечатление, престиж, искусство, креативность

Гастрономия и список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО. Гастрономия как часть культуры. Традиции, самосознание местных жителей, роль гастрономии в идентификации жителей территории. Функции гастрономии: престиж, общение, статус, впечатление. Процессы локализации и глобализации в сфере общественного питания, «глокализация». Аутентичность в индустрии общественного питания. Fast food и slow food. «Макдональдизация» и индивидуализация.

Тема 3. Гастрономический туризм: особенности, классификация

Классификация гастрономических туристов. Роль гастрономического туризма в развитии территории. Виды гастрономического туризма. Типология территорий по уровню развития гастрономического туризма.

Тема 4. Гастрономический брендинг туристской дестинации

Понятие гастрономического бренда территории. Гастрономический бренд: мультинациональный, национальный, городской. Экстернальные и интернальные бренды. Экспортные и туристские бренды. Особенности брендинга сельскохозяйственных территорий, монопродуктовых городов, мультикультурных территорий.

Тема 5. Гастрономический и культурный туризм

Взаимосвязь культуры и гастрономии. Гастрономия — часть культуры. Роль общественного питания в усилении аттрактивности культурного имиджа территории.

Тема 6. Креативный гастрономический туризм

Особенности процессов креативности в туризме. Акторы креативного туризма. Роль гастрономии в развитии креативного туризма.

Тема 7. Гастрономические фестивали

Концепция гастрономического фестиваля. Основные группы стейкхолдеров гастрономического фестиваля. Разработка программы гастрономического фестиваля. Бизнес-план гастрономического фестиваля. Работа с сотрудниками фестиваля: штатные сотрудники, волонтеры, временные сотрудники. Работа с аудиторией гастрономического фестиваля. Продвижение гастрономического фестиваля: основные инструменты.

Тема 8. Акторы гастрономического туризма

Основные акторы гастрономической индустрии: заведения общественного питания, производители продуктов питания, производители сельскохозяйственной продукции, гастрономические эвенты, рестораны в отелях, рестораны в учреждениях культуры, рынки, кулинарные шоу и др.

4.3. Лекции/практические занятия

Таблица 4

Содержание лекций/практических занятий и контрольные мероприятия

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций/ лабораторных/ практических/ семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Тема 1. Введение в гастрономический туризм	Лекция № 1. Введение в гастрономический туризм	ПКос-7.1		2
		ПЗ № 1. Введение в гастрономический туризм	ПКос-7.4	Устный опрос. Дискуссия	4
2.	Тема 2. Гастрономия: нематериальное культурное наследие, впечатление	Лекция № 2. Гастрономия: нематериальное культурное наследие, впечатление, престиж, искусство, креативность	ПКос-7.1		2
		ПЗ № 2. Гастрономия:	ПКос-7.4	Устный	4

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций/ лабораторных/ практических/ семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	, престиж, искусство, креативность	современное понимание нематериального культурного наследия		опрос. Дискуссия	
		ПЗ № 3. Гастрономия: впечатление, престиж, искусство, креативность	ПКос-7.4	Устный опрос. Дискуссия	2
3.	Тема 3. Гастрономический туризм: особенности, классификация	Лекция № 3. Гастрономический туризм: особенности, классификация	ПКос-7.1		2
		ПЗ № 4. Гастрономический туризм: особенности	ПКос-7.4	Устный опрос. Дискуссия	2
		ПЗ № 5. Гастрономический туризм: классификация	ПКос-7.4	Устный опрос. Дискуссия	2
4.	Тема 4. Гастрономический брендинг туристской дестинации	Лекция № 4 Гастрономический брендинг туристской дестинации	ПКос-7.1		2
		ПЗ № 6. Гастрономический брендинг туристской дестинации	ПКос-7.4	Устный опрос. Дискуссия	4
5.	Тема 5. Гастрономический и культурный туризм	Лекция № 5. Гастрономический и культурный туризм	ПКос-7.1		2
		ПЗ № 7. Гастрономический и культурный туризм	ПКос-7.4	Устный опрос. Дискуссия	4
6.	Тема 6. Креативный гастрономический туризм	Лекция № 6. Креативный гастрономический туризм	ПКос-7.1		2
		ПЗ № 8. Креативный гастрономический туризм	ПКос-7.4	Устный опрос. Дискуссия	4
7.	Тема 7.	Лекция № 7.	ПКос-7.1		2

№ п/п	Название раздела, темы	№ и название лекций/ лабораторных/ практических/ семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Гастрономические фестивали	Гастрономические фестивали			
		ПЗ № 9. Гастрономические фестивали	ПКос-7.4	Подготовка и представление рефератов	4
8.	Тема 8. Акторы гастрономического туризма	Лекция № 8. Акторы гастрономического туризма	ПКос-7.1		2
		ПЗ № 10. Акторы гастрономического туризма	ПКос-7.4	Тестирование	4

Таблица 5

Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

№ п/п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Формируемые компетенции
1.	Тема 1. Введение в гастрономический туризм	Особенности развития туризма в современных условиях. Роль гастрономического туризма в развитии экономики региона. Стейкхолдеры. Выгоды акторов от развития гастрономического туризма в регионе.	ПКос-7.1; ПКос-7.4
2.	Тема 2. Гастрономия: нематериальное культурное наследие, впечатление, престиж, искусство, креативность	Гастрономия и список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО. Гастрономия как часть культуры. Традиции, самосознание местных жителей, роль гастрономии в идентификации жителей территории. Функции гастрономии: престиж, общение, статус, впечатление. Процессы локализации и глобализации в сфере общественного питания, «глокализация». Аутентичность в индустрии общественного питания. Fast food и slow food. «Макдональдизация» и индивидуализация.	ПКос-7.1; ПКос-7.4
3.	Тема 3. Гастрономический туризм	Классификация гастрономических туристов. Роль гастрономического	ПКос-7.1; ПКос-7.4

№ п/п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Формируемые компетенции
	туризм: особенности, классификация	туризма в развитии территории. Виды гастрономического туризма. Типология территорий по уровню развития гастрономического туризма.	
4.	Тема 4. Гастрономический брендинг туристской дестинации	Понятие гастрономического бренда территории. Гастрономический бренд: мультинациональный, национальный, городской. Экстернальные и интернальные бренды. Экспортные и туристские бренды. Особенности брендинга сельскохозяйственных территорий, монопродуктовых городов, мультикультурных территорий.	ПКос-7.1; ПКос-7.4
5.	Тема 5. Гастрономический и культурный туризм	Взаимосвязь культуры и гастрономии. Гастрономия — часть культуры. Роль общественного питания в усилении аттрактивности культурного имиджа территории.	ПКос-7.1; ПКос-7.4
6.	Тема 6. Креативный гастрономический туризм	Особенности процессов креативности в туризме. Акторы креативного туризма. Роль гастрономии в развитии креативного туризма.	ПКос-7.1; ПКос-7.4
7.	Тема 7. Гастрономические фестивали	Концепция гастрономического фестиваля. Основные группы стэйкхолдеров гастрономического фестиваля. Разработка программы гастрономического фестиваля. Бизнес-план гастрономического фестиваля. Работа с сотрудниками фестиваля: штатные сотрудники, волонтеры, временные сотрудники. Работа с аудиторией гастрономического фестиваля. Продвижение гастрономического фестиваля: основные инструменты.	ПКос-7.1; ПКос-7.4
8.	Тема 8. Акторы гастрономического туризма	Основные акторы гастрономической индустрии: заведения общественного питания, производители продуктов питания, производители сельскохозяйственной продукции, гастрономические эвенты, рестораны в	ПКос-7.1; ПКос-7.4

№ п/п	№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения	Формируемые компетенции
		отелях, рестораны в учреждениях культуры, рынки, кулинарные шоу и др.	

5. Образовательные технологии

В процессе преподавания дисциплины «Гастрономический туризм» наряду с традиционной (объяснительно-иллюстративной) образовательной технологией используются элементы инновационных технологий (проблемное, контекстное, проектное обучение, информационные и коммуникационные технологии и др.).

Таблица 6

Применение активных и интерактивных образовательных технологий

№ п/п	Тема и форма занятия		Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий (форм обучения)
1.	Тема 1. Введение в гастрономический туризм	Л	Лекция-визуализация
		ПЗ	Семинар в дискуссионном режиме, обсуждение ситуационных и практических заданий
2.	Тема 2. Гастрономия: нематериальное культурное наследие, впечатление, престиж, искусство, креативность	Л	Лекция-визуализация
		ПЗ	Семинар в дискуссионном режиме, обсуждение ситуационных и практических задач.
3.	Тема 3. Гастрономический туризм: особенности, классификация	Л	Лекция-визуализация
		ПЗ	Семинар в дискуссионном режиме, обсуждение ситуационных и практических задач
4.	Тема 4. Гастрономический брендинг туристской дестинации	Л	Лекция-визуализация
		ПЗ	Семинар в дискуссионном режиме, обсуждение ситуационных и практических задач

№ п/п	Тема и форма занятия		Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий (форм обучения)
5.	Тема 5. Гастрономический и культурный туризм	Л	Лекция-визуализация
		ПЗ	Семинар в дискуссионном режиме, обсуждение ситуационных и практических заданий.
6.	Тема 6. Креативный гастрономический туризм	Л	Лекция-визуализация
		ПЗ	Семинар в дискуссионном режиме, обсуждение ситуационных и практических задач
7.	Тема 7. Гастрономические фестивали	Л	Лекция-визуализация
		ПЗ	Подготовка и защита презентаций
8.	Тема 8. Акторы гастрономического туризма	Л	Лекция-визуализация
		ПЗ	Семинар в дискуссионном режиме, обсуждение ситуационных и практических задач. Тестирование

6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины

6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности

Перечень тестовых заданий

№	Вопрос	Варианты ответов
1	Роль гастрономического туризма в развитии экономики региона (отметьте верный ответ)	<ul style="list-style-type: none"> a) имеет значительное влияние b) не имеет никакого влияния c) может рассматриваться только при высоких доходах, получаемых от данного вида туризма d) никем никогда не рассматривалась
2	Стэйкхолдер — это (отметьте верный ответ):	<ul style="list-style-type: none"> a) одно из физических или юридических лиц, заинтересованных в финансовых и иных результатах проекта b) физическое лицо, осуществляющее руководство определенным подразделением компании c) физическое лицо, осуществляющее разработку проекта в сфере гастрономического туризма d) верный ответ отсутствует

3	«Нематериальное культурное наследие» означает (отметьте верный ответ):	<p>a) обычаи, формы представления и выражения, знания и навыки, а также связанные с ними инструменты, предметы, артефакты и культурные пространства, признанные сообществами, группами и, в некоторых случаях, отдельными лицами в качестве части их культурного наследия.</p> <p>b) результат исследований компаний, предшествующих инвестированию</p> <p>c) все, что может быть предложено для удовлетворения человеческих потребностей или нужд</p> <p>d) название экскурсионных поездок</p>
4	Функции гастрономии - это (отметьте верный ответ):	<p>a) престиж, общение, статус, впечатление</p> <p>b) исключительно престиж и общение</p> <p>c) удовлетворение потребности организма в получении питательных веществ</p> <p>d) насыщение организма продуктами питания</p>
5	Глокализация — это (отметьте верный ответ):	<p>a) диалектический процесс взаимодействия локального и глобального; это не только смещение глобальных процессов на уровень локальных, но и выход локальных процессов на глобальный уровень</p> <p>b) общее управление изменениями</p> <p>c) способность товара конкурировать на мировом рынке</p> <p>d) деятельность по объединению усилий производителя и посредника на основе представления предприятием-производителем права использования своей торговой марки юридически независимому посреднику</p>
6	Виды гастрономического туризма (отметьте верный ответ)	<p>a) сельский и городской</p> <p>b) морской и сухопутный</p> <p>c) платный и бесплатный</p> <p>d) традиционный и нетрадиционный</p>
7	Обобщенно гастрономический туризм имеет следующие основные направления (выберите верные ответы):	<p>a) гастрономический тур по сельской местности,</p> <p>b) ресторанный тур</p> <p>c) образовательный тур</p> <p>d) экологический тур</p> <p>e) событийный тур</p> <p>f) комбинированный тур</p>

8	Гастрономический тур позволяет (выберите верные ответы):	<p>a) исключить понятие сезонности для путешествий</p> <p>b) узнать туристу о повседневной жизни, истории и культуре страны намного больше, чем в классическом экскурсионном путешествии</p> <p>c) туристу посетить местные рынки, винодельни, пивоварни, небольшие фермы и производства; продегустировать известные (и не очень) национальные продукты, а также вина и другие традиционные напитки</p> <p>d) принять участие туристу в кулинарных мастер-классах с профессиональными шеф-поварами и с радушными хозяевами собственных хозяйств и угодий</p>
9	Гастрономический турист – это (отметьте верные ответы)	<p>a) профессиональные шеф-повара</p> <p>b) корпоративные клиенты</p> <p>c) семьи с детьми</p> <p>d) истинные гурманы</p> <p>e) представители туркомпаний</p>
10	К составляющим гастрономического бренда можно отнести (отметьте верные ответы):	<p>a) хорошо развитая сфера гастрономии</p> <p>b) энергичное гастрономическое сообщество с традиционными ресторанами и поварами</p> <p>c) местные ингредиенты, используемые в традиционной кухне</p> <p>d) местное ноу-хау в кулинарии</p> <p>e) традиционные продовольственные рынки и пищевая промышленность</p> <p>f) гастрономические фестивали, награды, конкурсы</p> <p>g) уважение к окружающей среде</p> <p>h) продвижение гастрономии в образовательные учреждения</p>
11	Аттрактивность — это (отметьте верный ответ):	<p>a) свойство объекта привлекать, притягивать к себе внимание, вызывать интерес, заинтересовывать</p> <p>b) свойство объекта становиться не интересным для кого бы то ни было</p> <p>c) планирование качества организации и взаимодействия туркомпаний</p> <p>d) принцип предельной эффективности проекта в гостротуризме</p>
12	Сотрудниками гастрономического фестиваля могут быть: (отметьте верный)	<p>a) штатные сотрудники, волонтеры, временные сотрудники</p> <p>b) только штатные сотрудники компании-организатора фестиваля</p>

	ответ):	<p>с) штатные сотрудники, волонтеры, временные сотрудники и гости фестиваля</p> <p>d) волонтеры и гости фестиваля</p>
13	К отличительным особенностям гастрономического туризма можно отнести следующие факторы (отметьте верные ответы):	<p>a) условия для развития кулинарного туризма имеют абсолютно все страны</p> <p>b) гастрономический туризм не носит характер сезонного отдыха</p> <p>с) в отличие от других видов туризма знакомство с национальной кухней становится главным мотивом, целью и основным элементом гастрономического путешествия</p> <p>d) продвижение местных хозяйств и производителей продовольственных товаров является неотъемлемой частью любого гастрономического тура</p>
14	Гастрономический туризм — это (отметьте верные ответы):	<p>a) поездка с целью ознакомления с национальной кухней страны</p> <p>b) поездка с целью ознакомления с особенностями производства и приготовления продуктов и блюд</p> <p>с) поездка с целью ознакомления с обучения и повышения уровня профессиональных знаний</p> <p>d) специально подобранная программа кулинарного отдыха, включающая дегустацию блюд и напитков, ознакомление с технологией и процессом их приготовления а также обучение у профессиональных поваров.</p>
15	Актер — это (выберите верный ответ):	<p>a) участник преобразований, движимый собственными мотивами и обладающий для этого соответствующим опытом</p> <p>b) представитель компании, осуществляющей для гостей развлекательную программу</p> <p>с) метод, используемый для разработки возможных вариантов реализации гастрономического тура</p> <p>d) верный ответ отсутствует</p>

Перечень тем рефератов

1. Особенности развития гастрономического туризма в условиях экономики впечатлений.
2. Отличия гастрономического туризма от других видов туризма.
3. Основные акторы сферы гастрономии. Их особенности и влияние на формирование гастрономического бренда территории.
4. Разнообразие подходов к классификации гастрономических туристов.

5. Гастрономия как часть нематериального культурного наследия.
6. Объекты гастрономии, занесенные в список всемирного нематериального культурного наследия ЮНЕСКО.
7. Особенности процессов глобализации и локализации в сфере гастрономического туризма.
8. Значение термина «глокализация» применительно к гастрономии.
9. Влияние тенденции возрастания интереса потребителя к аутентичным товарам и услугам на развитие сферы общественного питания.
10. Термин slow food. Его появление и значение.
11. Как сочетается в сфере гастрономии стандартизация процессов и креативность.
12. Значение термина макдональдизация применительно к общественному питанию.
13. Современные тенденции - противоположно направленные по отношению к макдональдизации.
14. Взаимосвязь общественного питания и туризма.
15. Взаимосвязь общественного питания и сельского туризма.
16. Значимость гастрономического компонента при формировании различных видов туризма.
17. Роль общественного питания в различных видах туризма.
18. Общественное питание как элемент культурного и познавательного туризма.
19. Что такое гастрономический туризм.
20. Основные современные тенденции развития гастрономического туризма (на примере 1-2 стран).
21. Влияние гастрономии на экономическое развитие территории.
22. Гастрономический бренд территории.
23. Мультинациональный, национальный и городской гастрономические бренды.
24. Что такое экстернальные и интернальные гастрономические бренды.
25. Различие экспортных и туристских гастрономических брендов.
26. Особенности брендинга сельскохозяйственных территорий, монопродуктовых городов, мультикультурных территорий.
27. Роль общественного питания в организации культурных событий.
28. Классификация гастрономических событий.
29. Основные тенденции рынка гастрономических событий.
30. Зарубежные и российские гастрономические фестивали - best & worst practices.
31. Влияние фестивалей на развитие территорий.
32. Основные группы стэйкхолдеров гастрономического фестиваля.
33. Алгоритм разработки программы гастрономического фестиваля.
34. Особенности работы с сотрудниками гастрономического фестиваля.
35. Особенности работы с аудиторией гастрономического фестиваля.
36. Особенности функционирования ресторана в условиях

экономики впечатлений.

37. Что такое концептуальный ресторан.

38. Основные и дополнительные услуги ресторана.

Перечень тем для выполнения презентаций

1. Особенности акторов сферы гастрономии и их влияние на формирование гастрономического бренда территории.
2. Влияние гастрономии на экономическое развитие территории (на примере 1-2 субъектов федерации).
3. Зарубежные и российские гастрономические фестивали (на примере 2-3 фестивалей).
4. Основные современные тенденции развития гастрономического туризма (на примере 1-2 стран).
5. Значимость гастрономического компонента при формировании различных видов туризма.
6. Особенности работы с аудиторией гастрономического фестиваля.

Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию (зачет)

1. Объясните, в чем состоят особенности развития гастрономического туризма в условиях экономики впечатлений?
2. В чем состоят отличия гастрономического туризма от других видов туризма?
3. Назовите основных акторов сферы гастрономии. Опишите их особенности, влияние на формирование гастрономического бренда территории.
4. Назовите несколько подходов к классификации гастрономических туристов.
5. Объясните, почему гастрономия понимается как часть нематериального культурного наследия. Какие объекты гастрономии занесены в список всемирного нематериального культурного наследия ЮНЕСКО?
6. В чем состоят особенности процессов глобализации и локализации в сфере гастрономического туризма?
7. Опишите, что означает термин «глокализация» применительно к гастрономии?
8. Как влияет на развитие сферы общественного питания тенденция возрастания интереса потребителя к аутентичным товарам и услугам?
9. Поясните как возник и что означает термин slow food.
10. Как сочетается в сфере гастрономии стандартизации процессов и креативность?
11. Как вы понимаете термин макдональдизация применительно к общественному питанию? Какие тенденции являются противоположно направленными по отношению к макдональдизации?
12. В чем состоит взаимосвязь общественного питания и туризма?

13. Какова значимость гастрономического компонента при формировании различных видов туризма?
14. Опишите роль общественного питания в различных видах туризма.
15. Объясните почему общественное питание можно назвать элементом культурного и познавательного туризма.
16. Что такое гастрономический туризм?
17. Каковы основные современные тенденции развития гастрономического туризма?
18. В чем состоит влияние гастрономии на экономическое развитие территории?
19. Поясните понятие гастрономический бренд территории.
20. Как вы понимаете мультинациональный, национальный, городской гастрономические бренды.
21. Что такое экстернальные и интернальные гастрономические бренды?
22. В чем состоит различие экспортных и туристских гастрономических брендов?
23. Опишите особенности брендинга сельскохозяйственных территорий, монопродуктовых городов, мультикультурных территорий.
24. В чем состоит роль общественного питания в организации культурных событий?
25. Приведите классификацию гастрономических событий.
26. Назовите и подробно расскажите об основных тенденциях рынка гастрономических событий.
27. Приведите примеры best & worst practices зарубежных и российских гастрономических фестивалей.
28. Какое влияние оказывают фестивали на развитие территории?
29. Назовите основные группы стэйкхолдеров гастрономического фестиваля.
30. Опишите алгоритм разработки программы гастрономического фестиваля.
31. В чем состоят особенности работа с сотрудниками гастрономического фестиваля: штатные сотрудники, волонтеры, временные сотрудники.
32. Назовите особенности работы с аудиторией гастрономического фестиваля.
33. В чем состоят особенности функционирования ресторана в условиях экономики впечатлений.
34. Что такое концептуальный ресторан? Приведите примеры best & worst practices.
35. Назовите основные и дополнительные услуги ресторана.

6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и формирования компетенции по дисциплине может применяться общая система контроля и оценки успеваемости студентов.

Итоговый контроль по дисциплине – зачет.

При оценивании ответа на зачете применяются следующие подходы:

Таблица 7

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Критерии оценивания
«Зачтено»	оценку «зачтено» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
«Незачтено»	оценку «незачтено» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1. Основная литература

1. Козлов, Вячеслав Васильевич. Менеджмент: учебное пособие / В. В. Козлов, М. С. Иус, Е. Ю. Козлова; Российский государственный аграрный университет - МСХА им. К. А. Тимирязева (Москва). — Электрон. текстовые дан. — Москва: Росинформагротех, 2017 — 160 с.

2. Петранева, Галина Анатольевна. Малый бизнес в рыночной среде: учебное пособие / Г. А. Петранева, А. Н. Романов; Российский государственный аграрный университет - МСХА им. К. А. Тимирязева (Москва), Факультет экономический, кафедра экономики и кооперации. — Электрон. текстовые дан. — Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2014 — 67 с.: табл. — Коллекция: Учебная и учебно-методическая литература. — Режим доступа : <http://elib.timacad.ru/dl/local/224.pdf>. - Загл. с титул. экрана. — <URL:<http://elib.timacad.ru/dl/local/224.pdf>>.

3. Леонов, Олег Альбертович. Средства и методы управления качеством: учебное пособие / О. А. Леонов, Ю. Г. Вергазова; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). — Электрон. текстовые дан. — Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2018 — 169 с. — Коллекция: Учебная и учебно-методическая литература. — Режим доступа: <http://elib.timacad.ru/dl/local/umo137.pdf>.

7.2. Дополнительная литература

1. Оришев, Александр Борисович. Межкультурная коммуникация: учебное пособие / А. Б. Оришев; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). — Электрон. текстовые дан. — Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2019 — 126 с. — Коллекция: Учебная и учебно-методическая литература. — Режим доступа: <http://elib.timacad.ru/dl/local/umo421.pdf>. Загл. с титул. экрана. - <https://doi.org/10.34677/2019.007>. — <URL:<http://elib.timacad.ru/dl/local/umo421.pdf>>. — <URL:<https://doi.org/10.34677/2019.007>>.
2. Ибрагимов, Ариф Гасанович. Менеджмент: практикум / А. Г. Ибрагимов; Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). — Электрон. текстовые дан. — Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2019 — 114 с. — Коллекция: Учебная и учебно-методическая литература. — Режим доступа : <http://elib.timacad.ru/dl/local/umo389.pdf>. - Загл. с титул. экрана. - <https://doi.org/10.34677/2019.011>. — <URL:<http://elib.timacad.ru/dl/local/umo389.pdf>>. — <URL:<https://doi.org/10.34677/2019.011>>.
3. Лемешко, Татьяна Борисовна. Информационные технологии в туристской индустрии: учебное пособие / Т. Б. Лемешко; Российский государственный аграрный университет - МСХА им. К. А. Тимирязева (Москва). — Электрон. текстовые дан. — Москва: РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2016 — 161 с.: рис., табл., цв. ил. — Коллекция: Учебная и учебно-методическая литература. — Режим доступа : <http://elib.timacad.ru/dl/local/361.pdf>. - Загл. с титул. экрана. - Электрон. версия печ. публикации. — <URL:<http://elib.timacad.ru/dl/local/361.pdf>>.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. ETUR.RU - Подбор публикаций квалифицированных экспертов по разным странам, ответы на вопросы туристов.
2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов: <http://school-collection.edu.ru/>
3. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов: <http://fcior.edu.ru/http://thebridge-moost.org> – журнал "The Bridge-МОСТ" Международной ассоциации гуманитариев.
4. TOPTRAVEL.RU - На сайте публикуются лучшие спецпредложения туроператоров с вылетом из Москвы и более, чем 25 регионов России: горящие путевки, и туры, сформированные на основе предоставляемых отелями скидок,

предложения по акциям раннего бронирования, горящие авиабилеты на чартерные и регулярные рейсы.

Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Таблица 8

Перечень программного обеспечения

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Наименование программы	Тип программы	Автор	Год разработки
1	Тема 1-8	Microsoft Office (Power Point)	демонстрационная обучающая	корпорация Microsoft	2016

Для проведения всех лекционных и практических занятий по дисциплине «Основы экологического туризма» для отображения иллюстрационного материала и тематических презентаций используются аудитории, оснащенные мультимедийной техникой: компьютер с лицензионным программным обеспечением, видеопроектор, мультимедийные средства, учебные кинофильмы.

9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Таблица 10

Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	2
12 корпус, аудитория 309	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа с компьютерным оборудованием
Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова	Читальные залы библиотеки
Общежитие № 9.	Комната для самоподготовки

10. Методические рекомендации студентам по освоению дисциплины

Несмотря на проводимые учебные занятия в вузе, даже если они отличаются высоким качеством исполнения, студентам необходимо много времени уделять самостоятельной работе, чтобы отвечать современным социальным запросам. Самостоятельная работа студента должна выражаться в активных формах и методах обучения, в сотрудничестве студента с преподавателем.

В последние годы в вузах страны получили широкое распространение электронные базы данных, призванные помочь научному и учебному процессу. В РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева имеется возможность пользоваться

основательными электронными базами библиотеки имени Железнова.

Организация учебной деятельности в подготовке бакалавров наряду с аудиторной включает его домашнюю, самостоятельную работу по учебной дисциплине. Наименее изученной и в тоже время представляющей наибольший интерес в плане психологического анализа учебной деятельности является самостоятельная работа студента. Именно в ней более всего могут проявляться его мотивация, целенаправленность, а также самоорганизованность, самостоятельность, самоконтроль и другие личностные качества.

Самостоятельная работа обучающегося может служить основой перестройки его позиций в учебном процессе. Самостоятельная работа – есть следствие правильно организованной его учебной деятельности на занятии, что мотивирует самостоятельное её расширение, углубление и продолжение в свободное время. Организуемая и управляемая преподавателем учебная работа обучающегося выступает в качестве определённой, присвоенной программы его самостоятельной деятельности по овладению учебным предметом.

Внеаудиторная работа должна углублять, расширять, совершенствовать знания, умение и навыки, полученные обучающимися на занятии, но не имеет основной целью сообщение новых знаний, умений и навыков. Вторым требованием является увлекательность самих форм, процесса и материала работы. Третье – самостоятельная работа студента фиксирует необходимость межпредметных, междисциплинированных связей. Важными требованиями являются также добровольность и активность обучающихся в этой работе, массовость как форма организации.

Виды и формы отработки пропущенных занятий

Студент, пропустивший занятия, обязан подготовить реферат по теме пропущенного занятия, изучить лекционный материал, выполнить тренировочные упражнения по указанию преподавателя, ответить на вопросы по теме. Ответить на вопросы по реферату.

11. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине

В соответствии со Стандартом при изучении дисциплины используются как традиционные формы обучения – лекции и практические занятия, так и активные – дискуссии и обсуждения тем, отдельных вопросов организации туров.

В своей работе преподаватель должен придерживаться следующих основных принципов:

- конкретность целей обучения
- четкость и ясность изложения материала
- наглядность
- единство обучения, развития и воспитания
- поэтапность формирования знаний и умений
- преемственность обучения
- системность
- формирование обратных связей

- объективность оценки знаний
- своевременная коррекция ошибочных представлений
- опережающее обучение
- обучение в действиях
- практическая направленность

В процессе обучения требуемый учебный материал студенты получают на лекциях по установленному регламенту, на семинарах, докладах по рефератам, а также в процессе самостоятельного изучения тематики дисциплины предлагаемой им литературы.

Наиболее оптимальной формой аудиторной самостоятельной работы студентов является сочетание ее практическими занятиями в форме семинаров, с которой они объединены общей темой. Неразрывное единство практической работы, докладов и обсуждения рефератов, а также аудиторной самостоятельной работы позволяет студентам глубже изучить учебный материал и сформировать навыки самостоятельной работы.

Формы организации студентов практических занятий групповая — общая дискуссия и обсуждение тематики. Каждый студент выполняет отдельную самостоятельную работу в виде реферата. При индивидуальной форме организации занятий каждый студент выполняет индивидуальное задание (доклад и выступление на научно конференции).

Ведущей дидактической целью практических работ является подтверждение и проверка существенных теоретических положений (законов, зависимостей).

В ходе выполнения заданий практических работ у студентов формируются практические умения и навыки обращения с информационными технологиями, а также исследовательские умения (наблюдать, сравнивать, анализировать, устанавливать зависимости, делать выводы и обобщения, самостоятельно вести исследование, оформлять результаты). Выполнению практических работ предшествует проверка остаточных знаний.

Преподаватель при проведении занятий должен особое внимание уделять:

- четкому формированию ориентировочной основы действия на всех этапах обучения;
- проверке правильного и аккуратного оформления студентами результатов своей работы;
- полной и объективной оценке теоретических знаний и практических навыков студентов;
- использованию изучаемого материала для формирования материалистического мировоззрения;
- практической направленности приобретаемых студентами знаний: значению их для обучения смежных экономических дисциплин, для практической деятельности.

Оценка знаний студентов осуществляется в форме зачета выполнения реферата и доклада, учитываются как показатели текущей успеваемости студентов и на зачете.

Программу разработал:

Евграфова Л.В., к.э.н., доцент



РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины «Гастрономический туризм», ОПОП ВО по направлению 42.03.02 «Туризм», направленность «Туризм и индустрия гостеприимства» (квалификация выпускника – бакалавр)

Оришевым Александром Борисовичем, доктором исторических наук, доцентом кафедры философии ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева (далее по тексту рецензент), проведена рецензия рабочей программы дисциплины «Гастрономический туризм» ОПОП ВО по направлению 42.03.02 «Туризм», направленность «Туризм и индустрия гостеприимства» (уровень обучения – бакалавриат) разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре связей с общественностью и речевой коммуникации (разработчик – Евграфова Людмила Владимировна, доцент, кандидат экономических наук).

Рассмотрев представленные на рецензию материалы, рецензент пришел к следующим выводам:

1. Предъявленная рабочая программа дисциплины «Гастрономический туризм» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 42.03.02 «Туризм». Программа содержит все основные разделы, соответствует требованиям к нормативно-методическим документам.

1. Представленная в Программе **актуальность** учебной дисциплины в рамках реализации ОПОП ВО не подлежит сомнению – дисциплина относится к обязательной части учебного цикла – Б1.

2. Представленные в Программе **цели** дисциплины соответствуют требованиям ФГОС ВО направления 42.03.02 «Туризм».

В соответствии с Программой за дисциплиной «Гастрономический туризм» закреплены 4 **компетенции** (УК-1.1; УК-1.2, УК-5.1, УК-5.2). Дисциплина «Гастрономический туризм» и представленная Программа способна реализовать их в объявленных требованиях. **Результаты обучения**, представленные в Программе в категориях знать, уметь, владеть соответствуют специфике и содержанию дисциплины и демонстрируют возможность получения заявленных результатов.

3. Общая трудоёмкость дисциплины «Гастрономический туризм» составляет 4 зачётные единицы (144 часа).

4. Информация о взаимосвязи изучаемых дисциплин и вопросам исключения дублирования в содержании дисциплин соответствует действительности. Дисциплина «Гастрономический туризм» взаимосвязана с другими дисциплинами ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 42.03.02 «Туризм» и возможность дублирования в содержании отсутствует.

5. Представленная Программа предполагает использование современных образовательных технологий, используемые при реализации различных видов учебной работы. Формы образовательных технологий соответствуют специфике дисциплины.

6. Программа дисциплины «Гастрономический туризм» предполагает 6 занятий в активной и интерактивной форме.

7. Виды, содержание и трудоёмкость самостоятельной работы студентов, представленные в Программе, соответствуют требованиям к подготовке выпускников, содержащимся во ФГОС ВО направления 42.03.02 «Туризм».

8. Представленные и описанные в Программе формы *текущей* оценки знаний (работа с кейсами, и выступления и участие в групповых дискуссиях, участие в деловых

играх, проводимых в форме игрового проектирования (в профессиональной области), коллоквиумах) соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

9. Форма промежуточного контроля знаний студентов, предусмотренная Программой, осуществляется в форме зачета, что соответствует статусу дисциплины, как дисциплины обязательной части учебного цикла – Б1 ФГОС ВО направления 42.03.02 «Туризм».

10. Формы оценки знаний, представленные в Программе, соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

11. Учебно-методическое обеспечение дисциплины представлено: основной литературой – 2 источника, дополнительной литературой – 2 наименования, все источники имеют ссылку на электронные ресурсы, Интернет-ресурсы – 4 источника и соответствует требованиям ФГОС ВО направления 42.03.02 «Туризм».

12. Материально-техническое обеспечение дисциплины соответствует специфике дисциплины «Гастрономический туризм» и обеспечивает использование современных образовательных, в том числе интерактивных методов обучения.

13. Методические рекомендации студентам и методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине дают представление о специфике обучения по дисциплине «Гастрономический туризм».

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы дисциплины «Гастрономический туризм» ОПОП ВО по направлению 42.03.02 «Туризм», направленность «Туризм и индустрия гостеприимства» (квалификация выпускника – бакалавр), разработанная Евграфовой Л.В., доцентом, кандидатом экономических наук, соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Оришев А.Б., зав.кафедрой истории ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА имени
К.А. Тимирязева, доктор исторических наук, доцент _____

«27» августа 2023