

Государственное образовательное учреждение
«Приднестровский государственный университет им. Т.Г. Шевченко»

Естественно-географический факультет
Кафедра социально-экономической географии и регионоведения



Филипенко С.И.

2023г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

Б1.О.ДВ.03.02 «Проектирование гастрономических туров»

на 2023/2024 учебный год

Направление подготовки:

43.04.02 ТУРИЗМ

Профиль подготовки:

«Технология и организация туристско-экскурсионных услуг»

Квалификация

магистр

Форма обучения:

очная

ГОД НАБОРА 2023

Тирасполь, 2023

Рабочая программа дисциплины Б1.О.ДВ.03.02 «Проектирование гастрономических туров» разработана в соответствии с требованиями Государственного образовательного стандарта ВО по направлению подготовки 43.04.02 ТУРИЗМ и основной профессиональной образовательной программы (учебного плана) по профилю подготовки «Технология и организация туристско-экскурсионных услуг».

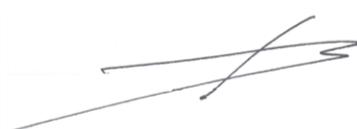
Составитель рабочей программы:
доцент, к.г.н.



Кривенко А.В.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры социально-экономической географии и регионоведения
«8» сентября 2023 г. протокол № 1

Зав. кафедрой, отвечающий за
реализацию дисциплины
«8» сентября 2023 г.



Бурла М.П.

Зав. выпускающей кафедрой
«8» сентября 2023 г.



Бурла М.П.

1. Цели и задачи освоения дисциплины

1. Цели освоения курса

Целью преподавания учебной дисциплины «Проектирование гастрономических туров» является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области гастротуризма, ознакомление студентов с национальными кухнями стран, городов, регионов, продуктами, кулинарными традициями, культурой, с учетом технологических новаций в сфере гостеприимства.

В ходе изучения курса по дисциплине «Гастрономический туризм» решаются следующие задачи: формирование представлений о гастротуризме; понимание значения гастротуризма в развитии территории, формировании гастрономического бренда стран, городов, регионов; понимание сферы гастротуризма как одной из самых быстроразвивающихся инновационных сфер туризма; изучение основных мировых гастрономических центров и мест гастротуризма.

2. Место дисциплины в структуре ООП магистратуры

Б1.О.ДВ.03.02 «Проектирование гастрономических туров» является дисциплиной по выбору в составе обязательной части профессиональной компетенции и базируется на таких дисциплинах как «Теоретические основы туристической деятельности», «Информационные технологии в туризме», «Инновации в туризме», «Менеджмент и маркетинг в сервисе» и др.

На компетенциях, формируемых дисциплиной «Проектирование гастрономических туров» базируются дисциплины «Компьютерные технологии в туризме», «История, теория и методология рекреационной географии», «Методология научно-исследовательской работы в туристской деятельности», проведение научно-исследовательской работы.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Изучение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

Категория (группа) компетенций	Код и наименование	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции
Универсальные компетенции выпускников и индикаторы их достижения Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения		
Межкультурное взаимодействие	УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	ИД УК.5.1. Соблюдает требования уважительного отношения к историческому наследию и культурным традициям различных национальных и социальных групп в процессе межкультурного взаимодействия на основе знаний основных этапов развития России в социально-историческом, этическом и философском контекстах ИД УК.5.2. Умеет выстраивать взаимодействие с учетом национальных и социокультурных особенностей

Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения		
Маркетинг	ОПК-4. Способен разрабатывать и внедрять маркетинговые стратегии и программы в сфере туризма	ИД ОПК-4.1. Умеет применять технологии маркетинговых исследований рынка в сфере сервиса ИД ОПК-4.2. Формулирует основные направления работ по разработке маркетинговых стратегий и программ предприятий в сфере сервиса ИД ОПК-4.3. Понимает технологии внедрения маркетинговых стратегий и программ организаций, в том числе с использованием возможностей сети Интернет
Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения		
Не предусмотрены		

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Семестр 2. Форма итоговой аттестации – экзамен. Общая трудоёмкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа.

4.1. Распределение трудоемкости в з.е./часах по видам аудиторной и самостоятельной работы студентов по семестрам:

Семестр	Количество часов							Форма контроля
	Трудоемкость, з.е./часы	В том числе				Сам. работа	Контроль	
		Аудиторных						
		Всего	Лекций	Практических занятий	Лабораторных работ			
2	4 ЗЕТ/144	48	16	32	-	60	36	экзамен
Итого:	4 ЗЕТ/144	48	16	32	-	60	36	экзамен

4.2. Распределение видов учебной работы и их трудоемкости по разделам дисциплины.

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов					
		Всего	Аудиторная работа			Сам. работа	Контроль
			Лекции	Практ. занятия	Лаборат. раб		
1	Основы и нормативное регулирование гастрономического туризма. Введение в гастрономический туризм: ключевые понятия и эволюция. Классификация и	16	2	4	-	10	6

	типология гастрономических туров. Нормативно-правовое обеспечение организации гастрономических туров. Практическое занятие: Анализ нормативных документов.						
2	Формирование привлекательности гастрономической дестинации. Мировой опыт создания гастрономического имиджа территорий. Ключевые элементы гастрономической привлекательности региона. Стратегии повышения узнаваемости кулинарного наследия. Практическое занятие: Составление карты гастрономических ресурсов.	18	2	4	-	10	6
3	Мировые кулинарные традиции и их влияние на проектирование туров. Обзор знаковых кулинарных регионов и их специалитетов. Влияние культурных и религиозных особенностей на питание. Анализ мировых гастрономических трендов для проектирования. Практическое занятие: Изучение кулинарных традиций выбранной страны.	18	2	6	-	10	6
4	Этапы и стратегии проектирования гастрономического тура. Определение целевой аудитории и разработка уникального предложения. Планирование маршрута, программы и дополнительных активностей. Расчет бюджета и ценообразование гастрономического тура. Практическое занятие: Составление детального плана гастрономического тура.	18	4	6	-	10	6
5	Фестивали как основа для проектирования событийных гастрономических туров. Роль гастрономических фестивалей в развитии туризма. Интеграция участия в фестивалях в программы туров. Проектирование логистики и содержания туров, приуроченных к событиям. Практическое занятие: Разработка программы гастрономического тура на фестиваль.	18	2	6	-	10	6
6	Проектирование гастрономических туров в Приднестровье и Молдове Анализ гастрономического потенциала Приднестровья и Молдовы. Особенности разработки туров, ориентированных на местную кухню. Использование локальных	16	4	6	-	10	6

	продуктов и традиций в турпродукте. Практическое занятие: Разработка концепции гастрономического тура по региону.						
<i>Итого:</i>		144	16	32	-	60	36

4.3. Тематический план по видам учебной деятельности

Лекции

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем часов	Тема лекции	Учебно-наглядные пособия
Наименование раздела				
1	1	2	Основы и нормативное регулирование гастрономического туризма. Введение в гастрономический туризм: ключевые понятия и эволюция. Классификация и типология гастрономических туров. Нормативно-правовое обеспечение организации гастрономических туров.	электронные материалы
2	2	2	Формирование привлекательности гастрономической дестинации. Мировой опыт создания гастрономического имиджа территорий. Ключевые элементы гастрономической привлекательности региона. Стратегии повышения узнаваемости кулинарного наследия.	электронные материалы
3	3	2	Мировые кулинарные традиции и их влияние на проектирование туров. Обзор знаковых кулинарных регионов и их специалитетов. Влияние культурных и религиозных особенностей на питание. Анализ мировых гастрономических трендов для проектирования.	электронные материалы
4	4	4	Этапы и стратегии проектирования гастрономического тура. Определение целевой аудитории и разработка уникального предложения. Планирование маршрута, программы и дополнительных активностей. Расчет бюджета и ценообразование гастрономического тура.	электронные материалы
5	5	2	Фестивали как основа для проектирования событийных гастрономических туров. Роль гастрономических фестивалей в развитии туризма. Интеграция участия в фестивалях в программы туров. Проектирование логистики и содержания туров, приуроченных к событиям.	электронные материалы
6	6	4	Проектирование гастрономических туров в Приднестровье и Молдове Анализ гастрономического потенциала Приднестровья и Молдовы. Особенности разработки туров, ориентированных на местную кухню. Использование локальных продуктов и традиций в турпродукте.	электронные материалы
Итого		16		

Практические занятия

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем часов	Тема лекции	Учебно-наглядные пособия
Наименование раздела				
1	1	4	Основы и нормативное регулирование гастрономического туризма. Практическое занятие: Анализ нормативных документов.	электронные материалы
2	2	4	Формирование привлекательности гастрономической дестинации. Практическое занятие: Составление карты гастрономических ресурсов.	электронные материалы
3	3	6	Мировые кулинарные традиции и их влияние на проектирование туров. Практическое занятие: Изучение кулинарных традиций выбранной страны.	электронные материалы
4	4	6	Этапы и стратегии проектирования гастрономического тура. Практическое занятие: Составление детального плана гастрономического тура.	электронные материалы
5	5	6	Фестивали как основа для проектирования событийных гастрономических туров. Практическое занятие: Разработка программы гастрономического тура на фестиваль.	электронные материалы
6	6	6	Проектирование гастрономических туров в Приднестровье и Молдове Анализ гастрономического потенциала Приднестровья и Молдовы. Особенности разработки туров, ориентированных на местную кухню. Использование локальных продуктов и традиций в турпродукте.	электронные материалы
Итого		32		

Самостоятельная работа студента

Раздел дисциплины	№ п/п	Тема и вид СРС	Трудоемкость (в часах)
Раздел 1	1	Основы и нормативное регулирование гастрономического туризма. Введение в гастрономический туризм: ключевые понятия и эволюция. Классификация и типология гастрономических туров. Нормативно-правовое обеспечение организации гастрономических туров.	10
Раздел 2	2	Формирование привлекательности гастрономической дестинации. Мировой опыт создания гастрономического имиджа территорий. Ключевые элементы гастрономической привлекательности региона. Стратегии повышения узнаваемости кулинарного наследия.	10
Раздел 3	3	Мировые кулинарные традиции и их влияние на проектирование туров. Обзор знаковых кулинарных регионов и их специалитетов. Влияние культурных и религиозных особенностей на питание. Анализ мировых гастрономических трендов для проектирования.	10

Раздел 4	4	Этапы и стратегии проектирования гастрономического тура. Определение целевой аудитории и разработка уникального предложения. Планирование маршрута, программы и дополнительных активностей. Расчет бюджета и ценообразование гастрономического тура.	10
Раздел 5	5	Фестивали как основа для проектирования событийных гастрономических туров. Роль гастрономических фестивалей в развитии туризма. Интеграция участия в фестивалях в программы туров. Проектирование логистики и содержания туров, приуроченных к событиям.	10
Раздел 6	6	Проектирование гастрономических туров в Приднестровье и Молдове Анализ гастрономического потенциала Приднестровья и Молдовы. Особенности разработки туров, ориентированных на местную кухню. Использование локальных продуктов и традиций в турпродукте.	10
Итого			60

5. Примерная тематика курсовых проектов (работ) (при наличии)

Курсовая работа не предусмотрена

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

6.1. Обеспеченность обучающихся учебниками, учебными пособиями

№ п/п	Наименование учебника, учебного пособия	Автор	Год издания	Ко-во экземпляров	Электронная версия	Место размещения электронной версии
Основная литература						
1	Гастрономический туризм: мотивация и типы туристов (Обзор) // Социальные и гуманитарные науки. Отечественная и зарубежная литература. Сер. 11, Социология: Реферативный журнал. 2023. №4.	Пряжникова О.Н.	2023	-	есть	https://cyberleninka.ru/article/n/gastronomicheskiy-turizm-motivatsiya-i-tipy-turistov-obzor
2	Гастрономический туризм как значимая культурная форма в брендировании территорий // Культура и искусство. 2024. №10.	Винокурова М. А., Коноплева Н.А.	2024	-	есть	https://cyberleninka.ru/article/n/gastronomicheskiy-turizm-kak-znachimaya-kulturnaya-forma-v-brendirovanii-territoriy
3	Гастрономический туризм и туристские гастрономические впечатления как драйвере развития туристской дестинации // Профессорский журнал. Серия: Рекреация и туризм. 2024. №4 (24).	Романова Г.М., Колесникова Э.Н.	2024	-	есть	https://cyberleninka.ru/article/n/gastronomicheskiy-turizm-i-turistskie-gastronomicheskie-vpechatleniya-kak-drayvere-razvitiya-turistskoy-destinatsii
Дополнительная литература						

1	Иванов Валентин Дмитриевич Гастрономический туризм как популярное направление в туристической индустрии // Физическая культура. Спорт. Туризм. Двигательная рекреация. 2018. №2.	Иванов В.Д.	2018	-	есть	https://cyberleninka.ru/article/n/gastronomicheskiy-turizm-kak-populyarnoe-napravlenie-v-turisticheskoy-industrii
2	Гастрономический туризм как драйвер развития Дальнего Востока России // Территория новых возможностей. 2020. №3.	Ден В.Г, Шеметова Е.В.	2020	-	есть	https://cyberleninka.ru/article/n/gastronomicheskiy-turizm-kak-drayver-razvitiya-dalnego-vostoka-rossii
3	// Актуальность включения гастрономических туров в программу туристских путешествий // Курортно-рекреационный комплекс в системе регионального развития: инновационные подходы. 2017. № 1. С. 187-190.	Линькова А. А., Максименко А. Г.	2017	-	есть	https://elibrary.ru/item.asp?id=21687917
Итого по дисциплине: 6. Из них: 100 % электронных изданий						

6.2 Программное обеспечение и Интернет-ресурсы

1. World Food Travel Association (WFTA): <https://www.worldfoodtravel.org/> Ведущая международная организация, посвященная гастрономическому туризму. На сайте вы найдете исследования, статьи, информацию о мероприятиях, обучающие материалы и ресурсы для профессионалов индустрии. Много полезной информации о трендах, маркетинге и развитии гастрономических направлений.
2. eLIBRARY.RU: <https://www.elibrary.ru/> Крупнейшая российская научная электронная библиотека. Здесь можно найти множество научных статей, диссертаций и публикаций по теме гастрономического туризма, включая исследования по регионам России и ближнего зарубежья. Поиск можно осуществлять по ключевым словам "гастрономический туризм", "кулинарный туризм", "брендинг территорий", "региональная кухня" и т.д. (Для доступа к полным текстам некоторых статей может потребоваться регистрация или подписка через университетскую библиотеку).
3. CyberLeninka: <https://cyberleninka.ru/> Крупная бесплатная научная электронная библиотека. Содержит множество статей по различным аспектам туризма, включая гастрономический. Удобный поиск по ключевым словам и авторам.
4. Гастрономическая карта России: <https://russiantastes.ru/> Проект, направленный на популяризацию региональных российских продуктов и гастрономических традиций. Может быть полезен для поиска информации о российских гастрономических брендах, фестивалях и региональных особенностях. Хотя ваш курс ориентирован на более широкий международный контекст и Приднестровье/Молдову, понимание российского опыта может быть полезным для сравнения и выявления общих тенденций.
5. TripAdvisor (Раздел "Еда"): <https://www.tripadvisor.ru/Restaurants> (для русскоязычной версии) или <https://www.tripadvisor.com/Restaurants> (для международной). TripAdvisor содержит огромное количество отзывов и рейтингов

ресторанов по всему миру, а также информацию о кулинарных турах и мастер-классах. Это может быть полезно для анализа предложений на рынке, понимания потребительских предпочтений и поиска идей для проектирования собственных туров. Студенты могут использовать этот ресурс для изучения существующих гастрономических предложений в различных регионах.

6. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля):

Для освоения дисциплины необходимы учебные аудитории, проектор и компьютер, подключенный к Интернету.

7. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины:

Методы обучения: сравнительный анализ, презентация и защита проектов, дискуссия, решение конкретных современных проблем из области гастрономического туризма, моделирование ситуаций и объектов туристской отрасли и др.

8. Технологическая карта дисциплины

На ЕГФ не реализуется балльно-рейтинговая система и кредитно-модульная система