

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ

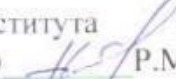
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Кабардино-Балкарский государственный университет
им. Х.М. Бербекова» (КБГУ)

ИНСТИТУТ МЕНЕДЖМЕНТА, ТУРИЗМА И ИНДУСТРИИ
ГОСТЕПРИИМСТВА

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Руководитель образовательной
программы  З.Ю. Тенова

Директор института
(декан факультета)  Р.М. Давидов

«26» 05 2023 г.

«26» 05 2023 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«ГАСТРОНОМИЧЕСКИЙ ТУРИЗМ»

Направление подготовки (специальность)

43.04.03 – Гостиничное дело

Программа
Бизнес-технологии в индустрии гостеприимства

Квалификация (степень) выпускника
Магистр

Форма обучения
Очная

Нальчик -2023

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Гастрономический туризм» / сост. Е.А. Анищенко - Нальчик: ФГБОУ КБГУ, 2023. – 28 с.

Рабочая программа предназначена для студентов очной формы обучения по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, магистерская программа «Бизнес-технологии в индустрии гостеприимства» в 2 семестре.

Рабочая программа составлена с учетом Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело, утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 03.09.2015 № 954.

Содержание

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	Error! Bookmark not defined.
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО.....	Error! Bookmark not defined.
3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	Error! Bookmark not defined.
4. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ	Error! Bookmark not defined.
4.1. Содержание разделов	Error! Bookmark not defined.
4.2. Структура дисциплины.	Error! Bookmark not defined.
4.3. Лекционные занятия	8
4.4. Практические занятия (семинары)	8
4.5. Лабораторные работы.....	8
4.6. Самостоятельное изучение разделов дисциплины	9
5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО И РУБЕЖНОГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	9
5.1. Оценочные материалы для текущего контроля	9
5.1.1. Вопросы по разделам дисциплины «Гастрономический туризм»	Error! Bookmark not defined.
5.1.2. Оценочные материалы для выполнения рефератов.....	11
5.1.3. Оценочные материалы для выполнения эссе	12
5.2. Оценочные материалы для рубежного контроля.....	13
5.3. Оценочные материалы для промежуточной аттестации.	14
6. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ	18
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	20
7.1. Основная литература	20
7.2. Дополнительная литература	20
7.4. Периодические издания (газета, вестник, бюллетень, журнал).....	21
7.5. Интернет-ресурсы	21
7.6. Методические указания по проведению учебных занятий.	21
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	28

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Программа дисциплины составлена на основе требований ФГОС ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело. Предназначена для магистров, обучающихся по магистерской программе «Бизнес-технологии в индустрии гостеприимства».

1.1. **Основная цель** - освоение профессиональных компетенций, связанных с вопросами формирования представления о сфере гастрономии и гастрономического туризма.

1.2. Задачи изучения дисциплины:

- понимание значения гастрономии в развитии территории и роли гастрономии как инструмента продвижения туристической дестинации,
- формировании гастрономического бренда стран, городов, регионов;
- понимание сферы гастрономии и гастрономического туризма как элемента экономики впечатлений, как креативной индустрии;
- получение базовых знаний и навыков применения подходов и инструментов гастрономического туризма.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО.

Дисциплина «Гастрономический туризм» относится к факультативной части (ФТД) предназначенной для студентов, обучающихся по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело.

Дисциплина преподается посредством чтения лекций, проведения практических и семинарских занятий.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.

В совокупности с другими дисциплинами программы бакалавриата по профилю «Бизнес-технологии в индустрии гостеприимства» дисциплина «Гастрономический туризм» направлена на формирование следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по направлению подготовки 43.04.03 Гостиничное дело (уровень магистратуры):

Функциональная карта вида профессиональной деятельности

Обобщённые трудовые функции			Трудовые функции		
код	Наименование	Уровень квалификации	Наименование	код	уровень (подуровень) квалификации
В	Управление текущей деятельностью департаментов (служб, отделов) предприятия питания	6	Контроль и оценка эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) предприятия питания	В/03.6	6

В результате изучения дисциплины «Гастрономический туризм» студент должен продемонстрировать следующие результаты обучения:

Тип задач профессиональной деятельности	Планируемые результаты освоения дисциплины (код и наименование компетенции)	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции	Основные показатели оценки результатов обучения
Профессиональные компетенции специалиста	ПКС-1 - Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и/или общественного питания	ПКС-1.2 - Проводит оценку эффективности управленческих решений по разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания <i>Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг</i>	Знать: - основные положения и нормы корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса
			Уметь: - формировать корпоративные стандарты и регламенты процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса
			Владеть: - основами формирования и внедрения корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса
	ПКС-2 - Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного питания	ПКС-2.2 - Осуществляет управление деятельностью предприятий гостеприимства и общественного питания <i>Основы организации, планирования и контроля деятельности</i>	Знать: - основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности;
			Уметь: - планировать и координировать деятельность организации; анализировать и осознанно выбирать ресурсы;
			Владеть:

		<i>подчиненных</i>	- навыками планирования, организации и контроля профессиональной деятельности;
--	--	--------------------	--

4. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ.

Таблица 1

№ раздела	Наименование раздела	Содержание раздела	Форма текущего контроля
1	2	3	4
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. 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.	• ТК
2	Гастрономический брендинг туристской дестинации	Классификация гастрономических туристов. Роль гастрономического туризма в развитии территории. Виды гастрономического туризма. Типология территорий по уровню развития гастрономического туризма. 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.	• ТК
3	Креативный гастрономический туризм	Взаимосвязь культуры и гастрономии. Гастрономия — часть культуры. Роль общественного питания в усилении аттрактивности культурного имиджа территории. Особенности процессов креативности в туризме. Акторы креативного туризма. Роль гастрономии в развитии креативного туризма. Концепция гастрономического фестиваля. Основные	• ТК

		<p>группы стейкхолдеров гастрономического фестиваля. Разработка программы гастрономического фестиваля. Бизнесплан гастрономического фестиваля. Работа с сотрудниками фестиваля: штатные сотрудники, волонтеры, временные сотрудники. Работа с аудиторией гастрономического фестиваля. Продвижение гастрономического фестиваля: основные инструменты. 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</p>	
--	--	--	--

4.2. Структура дисциплины

Распределение видов учебной работы и их трудоемкости в часах

Таблица 2

Вид работы	Трудоемкость, часов	
	8 семестр	Всего
Общая трудоемкость (в зачетных единицах)	108	108
Контактная работа (в часах):	48	48
<i>Лекции (Л)</i>	16	16
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>	32	32
<i>Семинарские занятия (СЗ)</i>	<i>Не предусмотрены</i>	<i>Не предусмотрены</i>
<i>Лабораторные работы (ЛР)</i>	<i>Не предусмотрены</i>	<i>Не предусмотрены</i>
Самостоятельная работа (в часах):	67	67
Реферат (Р)	12	12
Эссе (Э)	15	15
Самостоятельное изучение разделов	20	20
Самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, коллоквиумам, рубежному контролю и т.д.)	20	20
Вид промежуточной аттестации	зачет	

4.3 Лекционные занятия

Таблица 3.

№ п/п	Тема
1.	<i>Введение в гастрономический туризм</i> Цель и задачи изучения темы – изучение основ гастрономического туризма.
2.	<i>Гастрономия: нематериальное культурное наследие, впечатление, престиж, искусство, креативность</i> Цель и задачи изучения темы – изучение гастрономии с позиции нематериального культурного наследия.
3.	<i>Гастрономический туризм: особенности, классификация</i> Цель и задачи изучения темы – изучение особенностей и классификации гастрономического туризма.
4.	<i>Гастрономический брендинг туристской дестинации</i> Цель и задачи изучения темы – анализ процесса гастрономического брендинга туристской дестинации
5.	<i>Гастрономический и культурный туризм</i> Цель и задачи изучения темы – изучение взаимодействия гастро- и культурного туризма.
6.	<i>Креативный гастрономический туризм</i> Цель и задачи изучения темы – анализ предложений креативного гастротуризма.
7.	<i>Гастрономические фестивали</i> Цель и задачи изучения темы – изучение технологий проведения гастрономических фестивалей
8.	<i>Акторы гастрономического туризма</i> Цель и задачи изучения темы – анализ акторов гастротуризма.

4.4 Практические занятия (семинары)

Таблица 4.

№ п/п	Тема
1.	Роль гастрономического туризма в развитии экономики региона
2.	Гастрономия и список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО
3.	Аутентичность в индустрии общественного питания
4.	Типология территорий по уровню развития гастрономического туризма.
5.	Гастрономический бренд: мультинациональный, национальный, городской
6.	Роль общественного питания в усилении аттрактивности культурного имиджа территории.
7.	Акторы креативного туризма
8.	Продвижение гастрономического фестиваля: основные инструменты.
9.	Кулинарные шоу как акторы гастрономического туризма

4.5. Лабораторные работы

Таблица 5.

№ п/п	Наименование лабораторных работ
	не предусмотрены

4.6. Самостоятельное изучение разделов дисциплины

Таблица 6.

№ п/п	Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение
1.	Функции гастрономии: престиж, общение, статус, впечатление
2.	Виды гастрономического туризма.
3.	Экстернальные и интернальные бренды.
4.	Роль гастрономии в развитии креативного туризма
5.	Разработка программы гастрономического фестиваля
6.	Гастрономические ивенты

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО И РУБЕЖНОГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Конечными результатами освоения программы дисциплины являются сформированные когнитивные дескрипторы «знать», «уметь», «владеть», расписанные по отдельным компетенциям. Формирование этих дескрипторов происходит в течение всего семестра по этапам в рамках различного вида занятий и самостоятельной работы.

В ходе изучения дисциплины предусматриваются *текущий, рубежный контроль и промежуточная аттестация*.

6.1. Оценочные материалы для текущего контроля

Цель текущего контроля – оценка результатов работы в семестре и обеспечение своевременной обратной связи, для коррекции обучения, активизации самостоятельной работы обучающегося. Объектом текущего контроля являются конкретизированные результаты обучения (учебные достижения) по дисциплине

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины «Гастрономический туризм» и включает: ответы на теоретические вопросы на практическом занятии, выполнение заданий на практическом занятии, самостоятельное выполнение индивидуальных домашних заданий с отчетом (защитой) в установленный срок, написание докладов, рефератов, дискуссии.

Оценка качества подготовки на основании выполненных заданий ведется преподавателем (с обсуждением результатов), баллы начисляются в зависимости от сложности задания.

5.1.1. Вопросы по разделам дисциплины «Гастрономический туризм»

Раздел 1. Введение в гастрономический туризм

Объясните, в чем состоят особенности развития гастрономического туризма в условиях экономики впечатлений?

В чем состоят отличия гастрономического туризма от других видов туризма?

Назовите основных акторов сферы гастрономии. Опишите их особенности, влияние на формирование гастрономического бренда территории.

Назовите несколько подходов к классификации гастрономических туристов.

Объясните, почему гастрономия понимается как часть нематериального культурного наследия. Какие объекты гастрономии занесены в список всемирного нематериального культурного наследия ЮНЕСКО?

В чем состоят особенности процессов глобализации и локализации в сфере гастрономического туризма?

Опишите, что означает термин «глокализация» применительно к гастрономии?

Как влияет на развитие сферы общественного питания тенденция возрастания интереса потребителя к аутентичным товарам и услугам?

Поясните как возник и что означает термин slow food.

Как сочетается в сфере гастрономии стандартизации процессов и креативность?

Как вы понимаете термин макдональдизация применительно к общественному питанию?

Какие тенденции являются противоположно направленными по отношению к макдональдизации?

В чем состоит взаимосвязь общественного питания и туризма?

Какова значимость гастрономического компонента при формировании различных видов туризма?

Опишите роль общественного питания в различных видах туризма.

Объясните почему общественное питание можно назвать элементом культурного и познавательного туризма.

Что такое гастрономический туризм?

Каковы основные современные тенденции развития гастрономического туризма?

Раздел 2. Гастрономический брендинг туристской дестинации

В чем состоит влияние гастрономии на экономическое развитие территории?

Поясните понятие гастрономический бренд территории.

Как вы понимаете мультинациональный, национальный, городской гастрономические бренды.

Что такое экстернальные и интернальные гастрономические бренды?

В чем состоит различие экспортных и туристских гастрономических брендов?

Опишите особенности брендинга сельскохозяйственных территорий, монопродуктовых городов, мультикультурных территорий.

Раздел 3. Креативный гастрономический туризм

В чем состоит роль общественного питания в организации культурных событий?

Приведите классификацию гастрономических событий.

Назовите и подробно расскажите об основных тенденциях рынка гастрономических событий.

Приведите примеры best & worst practices зарубежных и российских гастрономических фестивалей.

Какое влияние оказывают фестивали на развитие территории?

Назовите основные группы стейкхолдеров гастрономического фестиваля.

Опишите алгоритм разработки программы гастрономического фестиваля.

В чем состоят особенности работа с сотрудниками фестиваля: штатные сотрудники, волонтеры, временные сотрудники.

Назовите особенности работы с аудиторией гастрономического фестиваля.

В чем состоят особенности функционирования ресторана в условиях экономики впечатлений.

Что такое концептуальный ресторан? Приведите примеры best & worst practices.

Назовите основные и дополнительные услуги ресторана.

Критерии формирования оценок (оценивания) устного опроса

Устный опрос является одним из основных способов учёта знаний обучающегося по дисциплине «Гастрономический туризм». Развёрнутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения.

В результате устного опроса знания, обучающегося оцениваются по следующей шкале:

3 балла выставится, если обучающийся:

- 1) полно излагает изученный материал;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике;

- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

2 балла выставится, если обучающийся даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для балла «1», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

1 балл выставится, если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

0 баллов, ставится, если обучающийся обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке.

5.1.2. Оценочные материалы для выполнения рефератов

Примерные темы рефератов по дисциплине «Гастрономический туризм»

1. Развитие гастрономического туризма в мире.
2. Развитие гастрономического туризма в России.
3. Разработка и реализация гастрономического бренда.
4. Разработка и реализация гастрономического тура в России.
5. Разработка и реализация гастрономического тура на Северном Кавказе.
6. Разработка и реализация гастрономического фестиваля в России.
7. Разработка и реализация гастрономического фестиваля на Северном Кавказе.
8. Разработка и реализация гастрономического тура в Кабардино-Балкарии.
9. Разработка и реализация гастрономического фестиваля в Кабардино-Балкарии.
10. Кабардино-Балкария как центр гастрономического туризма России.

Методические рекомендации по написанию реферата

Реферат – продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Изложенное понимание реферата как целостного авторского текста определяет критерии его оценки: новизна текста; обоснованность выбора источника; степень раскрытия сущности вопроса; соблюдения требований к оформлению.

Требования к реферату: Общий объём реферата 20 листов (шрифт 14 Times New Roman, 1,5 интервал). Поля: верхнее, нижнее, правое, левое – 20 мм. Абзацный отступ – 1,25. Таблицы выполнять табличными ячейками Microsoft Word. Сканирование рисунков и таблиц не допускается. Выравнивание текста (по ширине страницы) необходимо выполнять только стандартными способами, а не с помощью пробелов. Размер текста в рисунках и таблицах – 12 кегль.

Обязательно наличие: содержания (структура работы с указанием разделов и их начальных номеров страниц), введения (актуальность темы, цель, задачи), основных разделов реферата, заключения (в кратком, резюмированном виде основные положения работы), списка литературы с указанием конкретных источников, включая ссылки на Интернет-ресурсы.

В тексте ссылка на источник делается путем указания (в квадратных скобках) порядкового номера цитируемой литературы и через запятую – цитируемых страниц.
Уровень оригинальности текста – 70%

Критерии оценки реферата:

«отлично» (4 балла) ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы. Обучающийся проявил инициативу, творческий подход, способность к выполнению сложных заданий, организационные способности. Отмечается способность к публичной коммуникации. Документация представлена в срок. Полностью оформлена в соответствии с требованиями

«хорошо» (3 балла) – выполнены основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы. Обучающийся достаточно полно, но без инициативы и творческих находок выполнил возложенные на него задачи. Документация представлена достаточно полно и в срок, но с некоторыми недоработками

«удовлетворительно» (2 балла) – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод. Обучающийся выполнил большую часть возложенной на него работы. Допущены существенные отступления. Документация сдана со значительным опозданием (более недели). Отсутствуют отдельные фрагменты.

«неудовлетворительно» (менее 2 баллов) – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы. Обучающийся не выполнил свои задачи или выполнил лишь отдельные несущественные поручения. Документация не сдана.

5.1.3. Оценочные материалы для выполнения эссе по дисциплине «Гастрономический туризм»

Эссе представляет собой доклад на определенную тему, включающий обзор соответствующих литературных и других источников или краткое изложение книги, статьи, исследования, а также доклад с таким изложением.

Написание и защита эссе на аудиторном занятии используется в дисциплине «Технология и организация деятельности предприятий питания в гостиничных комплексах» в целях приобретения обучающимся необходимой профессиональной подготовки, развития умения и навыков самостоятельного научного поиска: изучения литературы по выбранной теме страховой деятельности, анализа различных источников и точек зрения, обобщения материала, выделения главного, формулирования выводов и т. п.

С помощью эссе обучающийся глубже постигает наиболее сложные проблемы данной дисциплины, учится лаконично излагать свои мысли, правильно оформлять работу, докладывать результаты своего труда.

Примерные темы эссе:

1. Кухни народов мира
2. Застольные традиции народов мира как фактор продвижения гастроуторов
3. Питание туристов, религиозные и иные ограничения (кошерное, халальное, вегетарианское, диетическое).

4. Планы обслуживания гостей (размещение и питание) в гастрономических турах.
5. Стратегия продвижения дестинации с точки зрения гастротуризма.

Требования к эссе:

Подготовка и публичная защита эссе способствует формированию речевой культуры у будущего магистра, закреплению его знаний, развитию умения самостоятельно анализировать многообразные общественно-политические явления истории и современности, вести научную полемику.

Введение эссе необходимо для обоснования актуальности темы и предполагаемого метода рассуждения. *Основная часть эссе* содержит рассуждения по теме, то есть раскрытие темы, ответ на поставленные вопросы, аргументы, примеры и так далее. Все существенное содержание работы должно быть изложено в основной части. *Заключение эссе* должно содержать выводы и рекомендации по выбранной теме исследования. Эссе должно отвечать требованиям читабельности, последовательности и логичности.

Общий объём эссе 5-7 листов (шрифт 14 Times New Roman, 1,5 интервал). Поля: верхнее, нижнее, правое, левое – 20 мм. Абзацный отступ – 1,25; Рисунки должны создаваться в циклических редакторах или как рисунок Microsoft Word (сгруппированный). Таблицы выполнять табличными ячейками Microsoft Word. Сканирование рисунков и таблиц не допускается. Выравнивание текста (по ширине страницы) необходимо выполнять только стандартными способами, а не с помощью пробелов. Размер текста в рисунках и таблицах – 12 кегль.

Уровень оригинальности текста – 70%.

Критерии оценки эссе

5 баллов ставится, если обучающийся проявил инициативу, творческий подход, способность к публичной коммуникации;

4 балла – обучающийся достаточно полно, но без творческих находок выполнил возложенные на него задачи;

3 балла – обучающийся выполнил большую часть возложенной на него работы;

менее 3 баллов – обучающийся выполнил лишь отдельные несущественные поручения;

0 баллов – задание не выполнено.

5.2. Оценочные материалы для рубежного контроля.

Рубежный контроль осуществляется по более или менее самостоятельным разделам – учебным модулям курса и проводится по окончании изучения материала модуля в заранее установленное время. Рубежный контроль проводится с целью определения качества усвоения материала учебного модуля в целом. В течение семестра проводится ***три таких контрольных мероприятия по графику.***

В качестве форм рубежного контроля можно использовать тестирование (письменное или компьютерное), проведение коллоквиума или контрольных работ. Выполняемые работы должны храниться на кафедре течения учебного года и по требованию предоставляться в Управление контроля качества. На рубежные контрольные мероприятия рекомендуется выносить весь программный материал (все разделы) по дисциплине.

5.1.2. Образцы тестов для рубежного контроля и критерии оценки. Контролируемая компетенция ПКС-1, ПКС-2

Тестовые задания (выберите правильный ответ).

1. Гастрономические впечатления складываются на основании
 - а. культурного образа блюда
 - б. органолептических свойств блюда
 - в. аутентичность заведения
 - г. программы брендинга блюда
 - д. опыта шеф-повара
 - е. связи его с принципами ЗОЖ
2. Туризм, связанный с культурой виноделия
 - а. энотуризма
 - б. этнотуризма
 - в. велнес-туризм
 - г. инсентив-туризм
3. В Швеции «шведский стол» носит название
 - а. закусочный
 - б. бутербродный в. кофейный
 - г. салатный
4. Компоненты классической культуры питания
 - а. гастрономические фестивали
 - б. гастрономический дизайн
 - в. кухня
 - г. мифы и традиции
 - д. праздничные церемонии
 - е. художественные произведения о питании
5. Тип гастрономического туризма, связанный с изучением технологии приготовления пищи
 - а. food-туризм
 - б. (кулинарный в. ресторанный
 - г. агротехнический
6. Этот знаменитый путеводитель рассказывает о лучших ресторанах
 - а. бедкер
 - б. мишлен
 - в. оранжевый гид
 - г. lonely planet
 - д. huck magazine
7. На этом гастрономическом фестивале шеф-повара готовят одно рыбное и одно мясное блюдо за 5 часов
 - а. Flemish Food Fest б. Gelinaz!
 - в. (!) Bocuse d'Or
 - г. Taste of Chicago
8. Этот фестиваль считается рекордсменом по числу участников а. «Вкус Чикаго»
 - б. «Окtoberфест»
 - в. «Фестиваль шоколада в Перудже»
 - г. Кулинарный фестиваль в Копенгагене
9. При проектировании турпродукта было принято решение организовать «зеленый пикник» (закуски и напитки на берегу озера). В этом случае еда должна быть
 - а. домашнего приготовления для создания дружелюбной атмосферы пикника

- б. куплена в официальной точке питания и упакована в ланч-боксы с маркировкой даты приготовления
- в. приготовлена непосредственно на месте (барбекю) г. взята туристами с собой самостоятельно
10. При проведении гастрономического мастер-класса ключевым принципом является
- а. вариативность предложенного питания с учетом предпочтений клиентов б. компоненты кулинарии должны отвечать принципам зож
- в. санитарная безопасность
- г. соответствие культурным традициям местности
11. Роль гастрономического туризма в развитии экономики региона:
- а) имеет значительное влияние
- б) не имеет никакого влияния
- в) может рассматриваться только при высоких доходах, получаемых от данного вида туризма
- г) никем никогда не рассматривалась
12. Стэйкхолдер — это
- а) одно из физических или юридических лиц, заинтересованных в финансовых и иных результатах проекта
- б) физическое лицо, осуществляющее руководство определенным подразделением компании
- в) физическое лицо, осуществляющее разработку проекта в сфере гастрономического туризма
- г) верный ответ отсутствует
13. «Нематериальное культурное наследие» это:
- а) 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.
- б) результат исследований компаний, предшествующих инвестированию
- в) все, что может быть предложено для удовлетворения человеческих потребностей или нужд
- г) название экскурсионных поездок
14. Функции гастрономии – это:
- а) престиж, общение, статус, впечатление
- б) исключительно престиж и общение
- в) удовлетворение потребности организма в получении питательных веществ
- г) насыщение организма продуктами питания
15. Глокализация — это:
- а) диалектический процесс взаимодействия локального и глобального; это не только смещение глобальных процессов на уровень локальных, но и выход локальных процессов на глобальный уровень
- б) общее управление изменениями
- в) способность товара конкурировать на мировом рынке
- г) деятельность по объединению усилий производителя и посредника на основе представления предприятием-производителем права использования своей торговой марки юридически независимому посреднику
16. Виды гастрономического туризма
- а) сельский и городской
- б) морской и сухопутный
- в) платный и бесплатный
- г) традиционный и нетрадиционный
17. Обобщенно гастрономический туризм имеет следующие основные направления

- а) гастрономический тур по сельской местности,
- б) ресторанный тур
- в) образовательный тур
- г) экологический тур
- д) событийный тур
- е) комбинированный тур

18. Гастрономический тур позволяет

- а) исключить понятие сезонности для путешествий
- б) узнать туристу о повседневной жизни, истории и культуре страны намного больше, чем в классическом экскурсионном путешествии
- в) туристу посетить местные рынки, винодельни, пивоварни, небольшие фермы и производства; продегустировать известные (и не очень) национальные продукты, а также вина и другие традиционные напитки
- г) принять участие туристу в кулинарных мастер-классах с профессиональными шеф-поварами и с радушными хозяевами собственных хозяйств и угодий

19. К отличительным особенностям гастрономического туризма отнести факторы

- а) условия для развития кулинарного туризма имеют абсолютно все страны
- б) гастрономический туризм не носит характер сезонного отдыха
- в) в отличие от других видов туризма знакомство с национальной кухней становится главным мотивом, целью и основным элементом гастрономического путешествия
- г) продвижение местных хозяйств и производителей продовольственных товаров является неотъемлемой частью любого гастрономического тура

20. Сотрудниками гастрономического фестиваля могут быть:

- а) штатные сотрудники, волонтеры, временные сотрудники
- б) только штатные сотрудники компании- организатора фестиваля
- в) штатные сотрудники, волонтеры, временные сотрудники и гости фестиваля
- г) волонтеры и гости фестиваля

5.3. Оценочные материалы для промежуточной аттестации.

Целью промежуточных аттестаций по дисциплине является оценка качества освоения дисциплины обучающимися.

Промежуточная аттестация предназначена для объективного подтверждения и оценивания достигнутых результатов обучения после завершения изучения дисциплины. Осуществляется в конце семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине «Гастрономический туризм» в виде проведения зачета.

Промежуточная аттестация может проводиться в устной, письменной форме, и в форме тестирования. На промежуточную аттестацию отводится до 30 баллов.

ВОПРОСЫ, ВЫНОСИМЫЕ НА ЗАЧЕТ

1. Особенности развития туризма в современных условиях.
2. Роль гастрономического туризма в развитии экономики региона.
3. Стейкхолдеры.
4. Выгоды акторов от развития гастрономического туризма в регионе.
5. Гастрономия и список нематериального культурного наследия ЮНЕСКО.
6. Гастрономия как часть культуры.
7. Традиции, самосознание местных жителей, роль гастрономии в идентификации жителей территории.

8. Функции гастрономии: престиж, общение, статус, впечатление.
9. Процессы локализации и глобализации в сфере общественного питания, «глокализация».
10. Аутентичность в индустрии общественного питания.
11. Fast food и slow food.
12. «Макдональдизация» и индивидуализация.
13. Классификация гастрономических туристов.
14. Роль гастрономического туризма в развитии территории.
15. Виды гастрономического туризма.
16. Типология территорий по уровню развития гастрономического туризма.
17. Понятие гастрономического бренда территории.
18. Гастрономический бренд: мультинациональный, национальный, городской.
19. Экстернальные и интернальные бренды.
20. Экспортные и туристские бренды.
21. Особенности брендинга сельскохозяйственных территорий, монопродуктовых городов, мультикультурных территорий.
22. Взаимосвязь культуры и гастрономии.
23. Гастрономия — часть культуры.
24. Роль общественного питания в усилении аттрактивности культурного имиджа территории.
25. Особенности процессов креативности в туризме.
26. Акторы креативного туризма.
27. Роль гастрономии в развитии креативного туризма.
28. Концепция гастрономического фестиваля.
29. Основные группы стейкхолдеров гастрономического фестиваля.
30. Разработка программы гастрономического фестиваля.
31. Бизнесплан гастрономического фестиваля.
32. Работа с сотрудниками фестиваля: штатные сотрудники, волонтеры, временные сотрудники.
33. Работа с аудиторией гастрономического фестиваля.
34. Продвижение гастрономического фестиваля: основные инструменты.
35. Основные акторы гастрономической индустрии: заведения общественного питания, производители продуктов питания, производители сельскохозяйственной продукции, гастрономические ивенты, рестораны в отелях, рестораны в учреждениях культуры, рынки, кулинарные шоу и др.

Критерии формирования оценок по промежуточной аттестации:

«отлично» (30 баллов) – получают обучающиеся, которые свободно ориентируются в материале и отвечают без затруднений. Обучающийся способен к выполнению сложных заданий, постановке целей и выборе путей их реализации. Работа выполнена полностью без ошибок, решено 100% задач;

«хорошо» (25 баллов) – получают обучающиеся, которые относительно полно ориентируются в материале, отвечают без затруднений, допускают незначительное количество ошибок. Обучающийся способен к выполнению сложных заданий. Работа выполнена полностью, но имеются не более одной негрубой ошибки и одного недочета, не более трех недочетов. Допускаются незначительные неточности при решении задач, решено 70% задач;

«удовлетворительно» (20 баллов) – получают обучающиеся, у которых недостаточно высок уровень владения материалом. В процессе ответа на зачете допускаются ошибки и затруднения при изложении материала. Обучающийся правильно выполнил не менее 2/3 всей работы или допустил не более одной грубой ошибки и двух

недочетов, не более одной грубой и одной негрубой ошибки, не более трех негрубых ошибок, одной негрубой. Обучающийся затрудняется с правильной оценкой предложенной задачи, дает неполный ответ, решено 55% задач;

«неудовлетворительно» (15 баллов) – получают обучающиеся, которые допускают значительные ошибки. Обучающийся имеет лишь начальную степень ориентации в материале. В работе число ошибок и недочетов превысило норму для оценки 3 или правильно выполнено менее 2/3 всей работы. Обучающийся дает неверную оценку ситуации, решено менее 50% задач.

6. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Максимальная сумма (100 баллов), набираемая студентом по дисциплине включает две составляющие:

– *первая составляющая* – оценка регулярности, своевременности и качества выполнения студентом учебной работы по изучению дисциплины в течение периода изучения дисциплины (семестра, или нескольких семестров) (сумма – не более 70 баллов). Баллы, характеризующие успеваемость студента по дисциплине, набираются им в течение всего периода обучения за изучение отдельных тем и выполнение отдельных видов работ.

– *вторая составляющая* – оценка знаний студента по результатам промежуточной аттестации (не более 30 – баллов).

Критерием оценки уровня сформированности компетенций в рамках учебной дисциплины «Гастрономический туризм» в первом семестре является зачет.

Целью промежуточных аттестаций по дисциплине является оценка качества освоения дисциплины обучающимися.

Критерии оценки качества освоения дисциплины

Оценка «отлично» – от 91 до 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые навыки работы сформированы. Все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному. На зачете студент демонстрирует глубокие знания предусмотренного программой материала, умеет четко, лаконично и логически последовательно отвечать на поставленные вопросы.

Оценка «хорошо» – от 81 до 90 баллов – содержание курса освоено, необходимые навыки работы сформированы, выполненные учебные задания содержат незначительные ошибки. На зачете студент демонстрирует твердое знание материала, умеет четко, грамотно, без существенных неточностей отвечать на поставленные вопросы.

Оценка «удовлетворительно» – от 61 до 80 баллов – содержание курса освоено не полностью, необходимые навыки работы сформированы частично, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки. На зачете студент демонстрирует знание только основного материала, ответы содержат неточности, слабо аргументированы, нарушена последовательность изложения материала

Оценка «неудовлетворительно» – от 36 до 60 баллов – содержание курса не освоено, необходимые навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к существенному повышению качества выполнения учебных заданий. На зачете студент демонстрирует незнание значительной части программного материала,

существенные ошибки в ответах на вопросы, неумение ориентироваться в материале, незнание основных понятий дисциплины.

Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

Таблица 7

Тип задач профессиональной деятельности	Планируемые результаты освоения дисциплины (код и наименование компетенции)	Код и наименование индикатора достижения универсальной компетенции	Основные показатели оценки результатов обучения
Профессиональные компетенции специалиста	ПКС-1 - Способен оценивать экономические последствия и эффективность управленческих решений по выбору концепции, разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и/или общественного питания	ПКС-1.2 - Проводит оценку эффективности управленческих решений по разработке и реализации стратегии развития предприятий сферы гостеприимства и общественного питания <i>Законодательство Российской Федерации о предоставлении гостиничных услуг</i>	Знать: - основные положения и нормы корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса
			Уметь: - формировать корпоративные стандарты и регламенты процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса
			Владеть: - основами формирования и внедрения корпоративных стандартов и регламентов процессов обслуживания, соответствия отраслевым стандартам сервиса
	ПКС-2 - Способен осуществлять планирование, организацию и контроль деятельности предприятий сферы гостеприимства и общественного	ПКС-1.2 - Осуществляет управление деятельностью предприятий гостеприимства и общественного	Знать: - основные методы и приемы планирования, организации, координации и контроля деятельности;
			Уметь: - планировать и

	питания	питания <i>Основы организации, планирования контроля деятельности подчиненных</i>	координировать деятельность организации; анализировать и осознанно выбирать ресурсы; Владеть: - навыками планирования, организации и контроля профессиональной деятельности;
--	---------	--	--

Таким образом, выполнение типовых заданий, представленных в разделе 5 «Оценочные материалы для текущего и рубежного контроля успеваемости и промежуточной аттестации» позволит обеспечить формирование у будущего магистра способности к анализу управленческой деятельности в сфере гостиничного и ресторанного сервиса, а также объяснению роли человеческого фактора в ней. Сформированные компетенции будущего магистра должны содействовать его способности использовать в профессиональной деятельности знания в сфере гостиничного и ресторанного сервиса.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Основная литература

1. Ангелина, И. А. Маркетинговая стратегия развития гастрономического туризма: теория и практика : монография / И. А. Ангелина, Я. Д. Кателю. — Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2019. — 176 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/166711>
2. Карасёв, И. Е. Основы и виды туризма : учебное пособие / И. Е. Карасёв, Ю. Р. Солодовникова. — Омск : ОмГТУ, 2019. — 90 с. — ISBN 978-5-8149-2922-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/186901>
3. Шичкова, Е. В. Продвижение территорий и международный туризм: проектно-ориентированный подход : учебно-методическое пособие / Е. В. Шичкова. — Нижний Новгород : ННГУ им. Н. И. Лобачевского, 2015. — 230 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153022>

7.2. Дополнительная литература

1. Европейские обычаи питания [Электронный ресурс] : учеб. пособие: Пер. с англ. - М. : Финансы и статистика, 2006. - <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN5279031011.html>
2. Европейский гостиничный маркетинг [Электронный ресурс] : учеб. пособие: Пер. с
3. СаакА.Я., Якименко М.В. Менеджмент в индустрии гостеприимства (гостиницы и рестораны) : Учебное пособие. -СПб.:Питер,2012.-432с. : илл.

4. Сервисная деятельность. Практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Назаркина В.А. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2014. - <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785778225299.html>
5. Уокер Дж. Введение в гостеприимство : Учебник. :Пер. с англ. / -4-е изд., перераб. И доп.-М.:ЮНИТИ-ДАНА,2013.-735с.
6. "Философия гостеприимства Four Seasons: Качество, сервис, культура и бренд [Электронный ресурс] / Изадор Шарп при участии Алана Филлипса; Пер. с англ. - М. : Альпина Паблишер, 2012." - <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785961416886.html>

7.4. Периодические издания (газета, вестник, бюллетень, журнал)

1. Журнал «Гастрономъ» - (<http://www.gastronom.ru/>).
2. Журнал «Horeca-magazine.ru» - (<http://www.horeca-magazine.ru/>).
3. Журнал «Гостиничное дело» (<http://http://panor.ru/magazines/gostinichnoe-delo.html/>).
4. Журнал «Стандарт 5 звезд» (<http://www.s-fivestars.ru/>).
5. Журнал «Профессиональная кухня» (<http://www.prof-cuisine.ru/>).
6. Журнал «Russian food & drinks market» (<http://www.foodmarket.spb.ru/>).
7. Журнал «ШЕФАРТ» (<http://www.restoved.ru/>).
8. Журнал «Ресторанные ведомости» (<http://restoranoff.ru/>).

7.5. Интернет-ресурсы

1. 1. <http://restoranoved.ru/> - портал о ресторанном бизнесе для профессионалов.
2. 2. <http://restoranoff.ru/> - ведущий информационно-поисковый портал в индустрии питания и гостеприимства.
3. 3. <https://www.ucs.ru/> - официальный сайт крупнейшего разработчика программного обеспечения для предприятий гостеприимства.
4. 4. <http://www.catalog.horeca.ru> – портал для профессионалов индустрии гостеприимства и питания.
5. 6. <http://www.frontdesk.ru/> - портал профессионалов гостиничного бизнеса «Frontdesk.ru».
6. Библиотека КБГУ: <http://lib.kbsu.ru/>
7. Библиотека Максима Мошкова: <http://www.lib.ru/>
8. Библиотека Михаила Грачева: <http://grachev62.narod.ru/catalog.htm>
9. Библиотека России <http://www.cnb.dvo.ru/links.htm>.
10. Большой энциклопедический словарь <http://www.sci.aha.ru/ALL/VOC/index.htm>

7.6. Методические указания по проведению учебных занятий.

Учебная работа по дисциплине «Гастрономический туризм» состоит из контактной работы (лекции, практические занятия) и самостоятельной работы. Доля контактной учебной работы в общем объеме времени, отведенном для изучения дисциплины, составляет 44,4 % (в том числе лекционных занятий – 14,8%, практических занятий – 29,6%), доля самостоятельной работы – 55 %. Соотношение лекционных и практических занятий к общему количеству часов соответствует учебному плану направления подготовки 43.04.03 – Гостиничное дело, Магистерская программа «Бизнес-технологии в индустрии гостеприимства». Для подготовки к практическим занятиям необходимо рассмотреть контрольные вопросы, при необходимости обратиться к рекомендуемой литературе, записать непонятные моменты в вопросах для уяснения их на предстоящем занятии.

Методические рекомендации по изучению дисциплины «Гастрономический туризм» для магистров

Цель курса «Гастрономический туризм» - подготовка обучающихся, обладающих знаниями в области истории возникновения и развития управленческой деятельности.

Приступая к изучению дисциплины, обучающемуся необходимо ознакомиться с тематическим планом занятий, списком рекомендованной учебной литературы. Следует уяснить последовательность выполнения индивидуальных учебных заданий, занести в свою рабочую тетрадь темы и сроки проведения семинаров, написания учебных и творческих работ. При изучении дисциплины обучающиеся выполняют следующие задания: изучают рекомендованную учебную и научную литературу; пишут контрольные работы, готовят рефераты и сообщения к практическим занятиям; выполняют самостоятельные творческие работы, участвуют в выполнении практических заданий. Уровень и глубина усвоения дисциплины зависят от активной и систематической работы на лекциях, изучения рекомендованной литературы, выполнения контрольных письменных заданий.

Курс изучается на лекциях, практических занятиях, при самостоятельной и индивидуальной работе обучающихся. Обучающийся для полного освоения материала должен не пропускать занятия и активно участвовать в учебном процессе. Лекции включают все темы и основные вопросы психологии управления. Для максимальной эффективности изучения необходимо постоянно вести конспект лекций, знать рекомендуемую преподавателем литературу, позволяющую дополнить знания и лучше подготовиться к семинарским занятиям.

В соответствии с учебным планом на каждую тему выделено необходимое количество часов практических занятий, которые проводятся в соответствии с вопросами, рекомендованными к изучению по определенным темам. Обучающиеся должны регулярно готовиться к семинарским занятиям и участвовать в обсуждении вопросов. При подготовке к занятиям следует руководствоваться конспектом лекций и рекомендованной литературой. Тематический план дисциплины, учебно-методические материалы, а также список рекомендованной литературы приведены в рабочей программе

В ходе изучения дисциплины обучающийся имеет возможность подготовить реферат по теме, предлагаемого в Рабочей программе дисциплины списка. Выступление с докладом по реферату в группе проводится в форме презентации с использованием мультимедийной техники.

Методические рекомендации при работе над конспектом во время проведения лекции

В процессе лекционных занятий целесообразно конспектировать учебный материал. Для этого используются общие и утвердившиеся в практике правила, и приемы конспектирования лекций:

Конспектирование лекций ведется в специально отведенной для этого тетради, каждый лист которой должен иметь поля, на которых делаются пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Целесообразно записывать тему и план лекций, рекомендуемую литературу к теме. Записи разделов лекции должны иметь заголовки, подзаголовки, красные строки. Для выделения разделов, выводов, определений, основных идей можно использовать цветные карандаши и фломастеры. Возможно использование магистрантами современных методов конспектирования, к примеру, метод ментальных карт.

Названные в лекции ссылки на первоисточники надо пометить на полях, чтобы при самостоятельной работе найти и вписать их. В конспекте дословно записываются

определения понятий, категорий и законов. Остальное должно быть записано своими словами.

Каждому студенту необходимо выработать и использовать допустимые сокращения наиболее распространенных терминов и понятий.

Методические рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Практические занятия – составная часть учебного процесса, групповая форма занятий при активном участии студентов. Практические занятия способствуют углубленному изучению наиболее сложных проблем науки и служат основной формой подведения итогов самостоятельной работы обучающихся. Целью практических занятий является углубление и закрепление теоретических знаний, полученных обучающимися на лекциях и в процессе самостоятельного изучения учебного материала, а, следовательно, формирование у них определенных умений и навыков.

В ходе подготовки к семинарскому занятию необходимо прочитать конспект лекции, изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, выполнить выданные преподавателем практические задания. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования программы. Дорабатывать свой конспект лекции, делая в нем соответствующие записи из литературы.

Желательно при подготовке к практическим занятиям по дисциплине одновременно использовать несколько источников, раскрывающих заданные вопросы.

На практических занятиях обучающиеся учатся грамотно излагать проблемы, свободно высказывать свои мысли и суждения, рассматривают ситуации, способствующие развитию профессиональной компетентности. Следует иметь в виду, что подготовка к практическому занятию зависит от формы, места проведения занятия, конкретных заданий и поручений. Это может быть написание реферата (с последующим их обсуждением), эссе, коллоквиум.

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы

Самостоятельная работа обучающихся - способ активного, целенаправленного приобретения студентом новых для него знаний и умений без непосредственного участия в этом процесса преподавателей. Повышение роли самостоятельной работы обучающихся при проведении различных видов учебных занятий предполагает:

- оптимизацию методов обучения, внедрение в учебный процесс новых технологий обучения, повышающих производительность труда преподавателя, активное использование информационных технологий, позволяющих магистру в удобное для него время осваивать учебный материал;
- широкое внедрение компьютеризированного тестирования;
- совершенствование методики проведения практик и научно-исследовательской работы обучающихся, поскольку именно эти виды учебной работы в первую очередь готовят обучающихся к самостоятельному выполнению профессиональных задач;
- модернизацию системы курсового и дипломного проектирования, которая должна повышать роль студента в подборе материала, поиске путей решения задач.

Самостоятельная работа приводит студента к получению нового знания, упорядочению и углублению имеющихся знаний, формированию у него профессиональных навыков и умений. Самостоятельная работа выполняет ряд функций:

- развивающую;

- информационно-обучающую;
- ориентирующую и стимулирующую;
- воспитывающую;
- исследовательскую.

В рамках курса выполняются следующие виды самостоятельной работы:

1. Проработка учебного материала (по конспектам, учебной и научной литературе);
2. Выполнение разноуровневых задач и заданий;
3. Работа с тестами и вопросами для самопроверки;
4. Выполнение итоговой контрольной работы.

Студентам рекомендуется с самого начала освоения курса работать с литературой и предлагаемыми заданиями в форме подготовки к очередному аудиторному занятию. При этом актуализируются имеющиеся знания, а также создается база для усвоения нового материала, возникают вопросы, ответы на которые студент получает в аудитории.

Необходимо отметить, что некоторые задания для самостоятельной работы по курсу имеют определенную специфику. При освоении курса студент может пользоваться библиотекой вуза, которая в полной мере обеспечена соответствующей литературой. Значительную помощь в подготовке к очередному занятию может оказать имеющийся в учебно-методическом комплексе краткий конспект лекций. Он может использоваться и для закрепления полученного в аудитории материала. Самостоятельная работа студентов предусмотрена учебным планом и выполняется в обязательном порядке. Задания предложены по каждой изучаемой теме и могут готовиться индивидуально или в группе. По необходимости студент может обращаться за консультацией к преподавателю. Выполнение заданий контролируется и оценивается преподавателем.

Для успешного самостоятельного изучения материала сегодня используются различные средства обучения, среди которых особое место занимают информационные технологии разного уровня и направленности: электронные учебники и курсы лекций, базы тестовых заданий и задач. Электронный учебник представляет собой программное средство, позволяющее представить для изучения теоретический материал, организовать апробирование, тренаж и самостоятельную творческую работу, помогающее студентам и преподавателю оценить уровень знаний в определенной тематике, а также содержащее необходимую справочную информацию. Электронный учебник может интегрировать в себе возможности различных педагогических программных средств: обучающих программ, справочников, учебных баз данных, тренажеров, контролирующих программ.

Для успешной организации самостоятельной работы все активнее применяются разнообразные образовательные ресурсы в сети Интернет: системы тестирования по различным областям, виртуальные лекции, лаборатории, при этом пользователю достаточно иметь компьютер и подключение к Интернету для того, чтобы связаться с преподавателем, получать знания. Использование сетей усиливает роль самостоятельной работы студента и позволяет кардинальным образом изменить методику преподавания.

Студент может получать все задания и методические указания через сервер, что дает ему возможность привести в соответствие личные возможности с необходимыми для выполнения работ трудозатратами. Студент имеет возможность выполнять работу дома или в аудитории. Большое воспитательное и образовательное значение в самостоятельном учебном труде студента имеет самоконтроль. Самоконтроль возбуждает и поддерживает внимание и интерес, повышает активность памяти и мышления, позволяет студенту своевременно обнаружить и устранить допущенные ошибки и недостатки, объективно определить уровень своих знаний, практических умений. Самое доступное и простое средство самоконтроля с применением информационно-коммуникационных технологий - это ряд тестов «on-line», которые позволяют в режиме реального времени определить свой уровень владения предметным материалом, выявить свои ошибки и получить рекомендации по самосовершенствованию.

Методические рекомендации по работе с литературой

Всю литературу можно разделить на учебники и учебные пособия, оригинальные научные монографические источники, научные публикации в периодической печати. Из них можно выделить литературу основную (рекомендуемую), дополнительную и литературу для углубленного изучения дисциплины.

Изучение дисциплины следует начинать с учебника, поскольку учебник – это книга, в которой изложены основы научных знаний по определенному предмету в соответствии с целями и задачами обучения, установленными программой.

При работе с литературой необходимо учитывать, что имеются различные виды чтения, и каждый из них используется на определенных этапах освоения материала.

Предварительное чтение направлено на выявление в тексте незнакомых терминов и поиск их значения в справочной литературе. В частности, при чтении указанной литературы необходимо подробнейшим образом анализировать понятия.

Сквозное чтение предполагает прочтение материала от начала до конца. Сквозное чтение литературы из приведенного списка дает возможность студенту сформировать свод основных понятий из изучаемой области и свободно владеть ими.

Выборочное – наоборот, имеет целью поиск и отбор материала. В рамках данного курса выборочное чтение, как способ освоения содержания курса, должно использоваться при подготовке к практическим занятиям по соответствующим разделам.

Аналитическое чтение – это критический разбор текста с последующим его конспектированием. Освоение указанных понятий будет наиболее эффективным в том случае, если при чтении текстов студент будет задавать к этим текстам вопросы. Часть из этих вопросов сформулирована в ФОС в перечне вопросов для собеседования. Перечень этих вопросов ограничен, поэтому важно не только содержание вопросов, но сам принцип освоения литературы с помощью вопросов к текстам.

Целью *изучающего* чтения является глубокое и всестороннее понимание учебной информации. Есть несколько приемов изучающего чтения:

1. Чтение по алгоритму предполагает разбиение информации на блоки: название; автор; источник; основная идея текста; фактический материал; анализ текста путем сопоставления имеющихся точек зрения по рассматриваемым вопросам; новизна.

2. Прием постановки вопросов к тексту имеет следующий алгоритм:

- медленно прочитать текст, стараясь понять смысл изложенного;
- выделить ключевые слова в тексте;
- постараться понять основные идеи, подтекст и общий замысел автора.

3. Прием тезирования заключается в формулировании тезисов в виде положений, утверждений, выводов.

К этому можно добавить и иные приемы: прием реферирования, прием комментирования.

Важной составляющей любого солидного научного издания является список литературы, на которую ссылается автор. При возникновении интереса к какой-то обсуждаемой в тексте проблеме всегда есть возможность обратиться к списку относящейся к ней литературы. В этом случае вся проблема как бы разбивается на составляющие части, каждая из которых может изучаться отдельно от других. При этом важно не терять из вида общий контекст и не погружаться чрезмерно в детали, потому что таким образом можно не увидеть главного.

Подготовка к зачету должна проводиться на основе лекционного материала, материала практических занятий с обязательным обращением к основным учебникам по

курсу. Это позволит исключить ошибки в понимании материала, облегчит его осмысление, прокомментирует материал многочисленными примерами.

Методические рекомендации по написанию рефератов

Реферат представляет собой сокращенный пересказ содержания первичного документа (или его части) с основными фактическими сведениями и выводами. Написание реферата используется в учебном процессе вуза в целях приобретения студентом необходимой профессиональной подготовки, развития умения и навыков самостоятельного научного поиска: изучения литературы по выбранной теме, анализа различных источников и точек зрения, обобщения материала, выделения главного, формулирования выводов и т. п. С помощью рефератов студент глубже постигает наиболее сложные проблемы курса, учится лаконично излагать свои мысли, правильно оформлять работу, докладывать результаты своего труда. Процесс написания реферата включает: выбор темы; подбор нормативных актов, специальной литературы и иных источников, их изучение; составление плана; написание текста работы и ее оформление; устное изложение реферата.

Рефераты пишутся по наиболее актуальным темам. В них на основе тщательного анализа и обобщения научного материала сопоставляются различные взгляды авторов, и определяется собственная позиция студента с изложением соответствующих аргументов. Темы рефератов должны охватывать и дискуссионные вопросы курса. Они призваны отражать передовые научные идеи, обобщать тенденции практической деятельности, учитывая при этом изменения в текущем законодательстве.

Реферат, как правило, состоит из введения, в котором кратко обосновывается актуальность, научная и практическая значимость избранной темы, основного материала, содержащего суть проблемы и пути ее решения, и заключения, где формируются выводы, оценки, предложения. Общий объем реферата 20 листов.

Технические требования к оформлению реферата следующие. Реферат оформляется на листах формата А4, с обязательной нумерацией страниц, причем номер страницы на первом, титульном, листе не ставится. Поля: верхнее, нижнее, правое, левое – 20 мм. Абзацный отступ – 1,25. Таблицы выполнять табличными ячейками Microsoft Word. Сканирование рисунков и таблиц не допускается. Выравнивание текста (по ширине страницы) необходимо выполнять только стандартными способами, а не с помощью пробелов. Размер текста в рисунках и таблицах – 12 кегль. На титульном листе реферата нужно указать: название учебного заведения, факультета, номер группы и фамилию, имя и отчество автора, тему, место и год его написания. Рекомендуемый объем работы складывается из следующих составляющих: титульный лист (1 страница), содержание (1 страница), введение (1 – 2 страницы), основная часть, которую можно разделить на главы или разделы (10 – 15 страниц), заключение (1 – 3 страницы), список литературы (1 страница), приложение (не обязательно). Если реферат содержит таблицу, то ее номер и название располагаются сверху таблицы, если рисунок, то внизу рисунка.

Содержательные части реферата – это введение, основная часть и заключение. Введение должно содержать рассуждение по поводу того, что рассматриваемая тема актуальна (то есть современна и к ней есть большой интерес в настоящее время), а также постановку цели исследования, которая непосредственно связана с названием работы. Также во введении могут быть поставлены задачи (но не обязательно, так как работа невелика по объему), которые детализируют цель. В заключении пишутся конкретные, содержательные выводы.

Содержание реферата студент докладывает на семинаре, кружке, научной конференции. Предварительно подготовив тезисы доклада, студент в течение 7 - 10 минут должен кратко изложить основные положения своей работы. После доклада автор отвечает на вопросы, затем выступают оппоненты, которые заранее познакомились с

текстом реферата, и отмечают его сильные и слабые стороны. На основе обсуждения обучающемуся выставляется соответствующая оценка.

Методические рекомендации по написанию эссе

Эссе – это небольшое по объему сочинение, не претендующее на полноту изложения материала. Эссе содержит основные мысли на заданную тему, излагается лаконично и сжато. Однако ответ на поставленный в названии к эссе вопрос должен быть дан, или, если тема сформулирована в виде утверждения, то оно должно быть подтверждено или опровергнуто.

В курсе планируется написание как минимум два эссе в течение семестра, которые охватывают все темы дисциплины. Темы эссе объявляются заранее, поэтому у студентов есть возможность внимательно поработать с литературой и другими источниками информации, задать интересующие вопросы преподавателю, кратко сформулировать основные мысли, касающиеся вопроса эссе.

При написании эссе обычно используется ряд источников, которые служат базой для личных рассуждений автора, но которые не обязательно указывать в конце сочинения (однако при желании в конце эссе может быть приведен список используемой литературы). Использованные источники позволяют автору дать содержательный и обоснованный ответ на вопрос темы эссе, а также обосновать личную точку зрения на затрагиваемую проблему. Источниками могут быть как учебные пособия, так и публицистические и научные статьи в периодической печати и Интернете. В эссе может быть использована статистика для подтверждения высказываний, однако в силу небольшого объема сочинения, эссе не должно быть перегружено цифрами.

Стиль эссе – научный. Требования к объему эссе по данной дисциплине – 5-7 страниц текста формата А4 шрифт размера 14, интервал 1,5. Поля: верхнее, нижнее, правое, левое – 20 мм. Абзацный отступ – 1,25. Таблицы выполнять табличными ячейками Microsoft Word. Сканирование рисунков и таблиц не допускается. Выравнивание текста (по ширине страницы) необходимо выполнять только стандартными способами, а не с помощью пробелов. Размер текста в рисунках и таблицах – 12 кегль.

Методические рекомендации по подготовке сообщений

Подготовка материала для сообщения (доклада) аналогична поиску материалов для реферата и эссе. По объему текст, который рекомендуется использовать для сообщения, близок к объему текста эссе: для устного сообщения – не более трех страниц печатного текста. Если сообщение делается в письменном виде – объем его должен быть 3 – 5 страниц.

Устное сообщение может сопровождаться презентацией. Рекомендуемое количество слайдов – около 10. Текст слайда должен дополнять информацию, которая произносится докладчиком во время выступления. Полностью повторять на слайде текст выступления не целесообразно. Приоритет при написании слайдов отдается таблицам, схемам, рисункам, кратким заключениям и выводам.

В сообщении должна быть раскрыта заявленная тема. Приветствуется внимание аудитории к докладу, содержательные вопросы аудитории и достойные ответы на них поощряются более высокой оценкой выступающему.

Время выступления – 10 – 15 минут.

Литература и другие источники могут быть найдены обучающимся самостоятельно или рекомендованы преподавателем (если возникнут сложности с поиском материала по теме); при предложении конкретной темы сообщения преподаватель должен ориентироваться в проблеме и уметь направить студента.

Методические рекомендации для подготовки к зачету

Зачет в первом семестре является формой итогового контроля знаний и умений обучающихся по данной дисциплине, полученных на лекциях, практических занятиях и в процессе самостоятельной работы. Основой для определения оценки служит уровень усвоения обучающимися материала, предусмотренного данной рабочей программой. К зачету допускаются студенты, набравшие 36 и более баллов по итогам текущего и промежуточного контроля. На зачете студент может набрать от 15 до 30 баллов.

В период подготовки к зачету обучающиеся вновь обращаются к учебно-методическому материалу и закрепляют промежуточные знания.

Подготовка обучающегося к зачету включает три этапа:

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

При подготовке к зачету обучающимся целесообразно использовать материалы лекций, учебно-методические комплексы, нормативные документы, основную и дополнительную литературу.

На зачет выносятся материалы в объеме, предусмотренном рабочей программой учебной дисциплины за семестр. Зачет проводится в письменной / устной форме.

При проведении письменного зачета на работу отводится 60 минут.

Результат устного (письменного) зачета выражается оценками:

Оценка «отлично» – от 91 до 100 баллов – содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы. Все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному. На зачете студент демонстрирует глубокие знания предусмотренного программой материала, умеет четко, лаконично и логически последовательно отвечать на поставленные вопросы.

Оценка «хорошо» – от 81 до 90 баллов – содержание курса освоено, необходимые практические навыки работы сформированы, выполненные учебные задания содержат незначительные ошибки. На зачете студент демонстрирует твердое знание основного (программного) материала, умеет четко, грамотно, без существенных неточностей отвечать на поставленные вопросы.

Оценка «удовлетворительно» – от 61 до 80 баллов – содержание курса освоено не полностью, необходимые практические навыки работы сформированы частично, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки. На зачете студент демонстрирует знание только основного материала, ответы содержат неточности, слабо аргументированы, нарушена последовательность изложения материала.

Оценка «неудовлетворительно» – от 36 до 60 баллов – содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к существенному повышению качества выполнения учебных заданий. На зачете студент демонстрирует незнание значительной части программного материала, существенные ошибки в ответах на вопросы, неумение ориентироваться в материале, незнание основных понятий дисциплины.

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Минимально необходимый для реализации ОПОП перечень материально-технического обеспечения включает в себя: лекционные аудитории (оборудованные видеопроекционным оборудованием для презентаций, средствами звуковоспроизведения,

экраном и имеющие выход в сеть Интернет), помещения для проведения практических занятий (оборудованные учебной мебелью), компьютерные классы и др.

По дисциплине «Ресторанный менеджмент» имеются презентации по отдельным темам курса, позволяющая наиболее эффективно освоить представленный учебный материал.

При проведении занятий лекционного типа, семинарских занятий используются:
лицензионное программное обеспечение:

- Продукты Microsoft (Desktop Education ALNG LicSaPk OLVS Academic Edition Enterprise) подписка (Open Value Subscription);
- Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security Стандартный Russian Edition;

свободно распространяемые программы:

- WinZip для Windows - программ для сжатия и распаковки файлов;
- Adobe Reader для Windows – программа для чтения PDF файлов;
- Far Manager - консольный файловый менеджер для операционных систем семейства Microsoft Windows.

Для студентов с ограниченными возможностями здоровья созданы специальные условия для получения образования. В целях доступности получения высшего образования по образовательным программам инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья университетом обеспечивается: 1. Альтернативной версией официального сайта в сети «Интернет» для слабовидящих; 2. Присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; 3. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху – дублирование вслух справочной информации о расписании учебных занятий; обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации; 4. Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, созданы материально-технические условия, обеспечивающие возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, объекты питания, туалетные и другие помещения университета, а также пребывания в указанных помещениях (наличие расширенных дверных проемов, поручней и других приспособлений).