

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

«Гастрономический туризм»

к части, формируемой участниками образовательных отношений

Очная форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	2 /72
Цель изучения дисциплины	формирование представления о сфере гастрономии и гастрономического туризма; понимание значения гастрономии в развитии территории и роли гастрономии как инструмента продвижения туристской дестинации и формирования 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
Содержание дисциплины	Введение в гастрономический туризм: особенности, классификация, взаимосвязь с другими видами туризма. Ресурсная обеспеченность гастрономического туризма в современных условиях. Формирование гастрономических брендов территорий: понятие, классификация и стратегии гастрономических брендов стран, регионов, городов. Гастрономический туризм в системе национальных и международных санитарно-гигиенических требований (ТР ТС, ХАССП). Гастрономические маршруты: типология, особенности формирования и продвижения, ориентированного туристского продукта. Современные тренды в питании человека и прогнозы на системы питания в будущем. Этнотрадиционный гастрономический туризм: традиции в питании народов мира. Креативный и инновационный гастрономический туризм. Гастрономические фестивали. Опыт зарубежных стран и российских регионов в развитии гастрономического туризма.
Формируемые компетенции (коды)	УК-5, ПК-2
Коды и наименование индикатора достижения	УК-5.1 Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывает актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии УК-5.2 Выстраивает социальное профессиональное

компетенции	взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп УК-5.3 Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач ПК-2.1 Проектирует объекты профессиональной деятельности с учетом современных технологий и туристских новаций ПК-2.2 Организует, координирует и контролирует деятельность по разработке бизнес-планов в сфере туризма как технологии обоснования проектов и принятия предпринимательских решений ПК-2.3 Осуществляет планирование ресурсов проектов в сфере туризма, контроль процесса реализации проекта, своевременно выявляет отклонения в реализации бизнес-планов в сфере туризма и управляет деятельностью по их устранению
Наименование дисциплин, необходимых для освоения данной дисциплины	Управление знаниями и принятие решений в туризме и гостеприимстве Технологии умных городов в туризме и гостеприимстве / Smart cities technology in tourism and hospitality Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы) Ознакомительная практика Преддипломная практика Организационно-управленческая практика Проектная практика Экскурсионный сервис Гастрономический туризм Инклюзивный туризм: технология и организация туристского продукта Проектная деятельность Стратегическое управление в индустрии туризма и гостеприимства Основы интеллектуального анализа данных в индустрии туризма и гостеприимства Инновации и предпринимательство в индустрии туризма и гостеприимства Управление потребительскими предпочтениями в индустрии туризма и гостеприимства Организационно-управленческая практика Проектная практика Экскурсионный сервис Гастрономический туризм
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, срс (подготовка презентаций по вопросам для практических занятий)
Форма промежуточной аттестации	Зачёт