

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Кемеровский государственный университет» (КемГУ)

Управление развития дополнительного образования

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по цифровизации и
проектной работе

/ Р.М.Котов /

_____ 2021 г.



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА

(ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ)

онлайн-курс

Режиссирование индивидуальных гастротуров

Начальник УРДО

О.М. Левкина

1. Пояснительная записка

Индустрия гостеприимства является одной из отраслей с доказанным потенциалом развития, при этом возможности для роста имеются, в первую очередь, за пределами мегаполисов (Москвы и Санкт-Петербурга) – в крупных промышленных центрах, малых городах с большой историей и природных заповедниках. Актуальность развития туризма на всей территории России возросла в разы в постпандемийный период и стала новой точкой роста для экономики регионов.

В связи с тем, что конкуренция среди туристических направлений неуклонно растёт, местные кулинарные/гастрономические традиции регионов сегодня превращаются в конкурентное преимущество и в бесценный ресурс новых услуг и продуктов для привлечения туристов. Гастрономия играет важную роль в привлечении туристов, потому что еда даёт запоминающиеся туристические впечатления плюс абсолютно все туристы принимают пищу как минимум три раза в день. Все это подтверждает актуальность разработки гастрономических туров, и в первую очередь по индивидуальным запросам туристов.

Онлайн-курс «Режиссирование индивидуальных гастротуров» дает понимание, что из себя должен представлять гастротур. Цель курса - формирование навыков разработки и продвижения интересных, востребованных на туристском рынке гастротуров.

Курс предназначен для обучающихся по направлениям "Технология и организации общественного питания", «Сервис и туризм», специалистов, работающих в индустрии гостеприимства и тех, кто планирует попробовать себя в сферах связанных с креативной экономикой и рекреационным отдыхом.

Задачи курса:

- введение в индустрию гастротуризма: общие понятия, история развития;
- обзор лучших мировых и отечественных практик индустрии гастротуризма;
- рекомендации по поиску особенностей региональной кухни и разработке индивидуального гастротура.

Программа включает пояснительную записку, план курса, список дополнительной литературы, учебное пособие для слушателей онлайн-курса и непосредственно онлайн курс, состоящей из 9 видео лекций продолжительностью 10-15 минут.

2. Форма обучения на курсе – заочная.

3. Программа реализуется с использованием электронного обучения и дистанционных образовательных технологий на портале Открытого образования КемГУ.

Обучающимся предоставляется доступ к следующим электронным образовательным ресурсам:

- мультимедийным онлайн-лекциям курса для изучения материала в интерактивном режиме;
- учебному пособию;
- личному кабинету для изучения материалов, дополнительной литературы, проведения промежуточной аттестации.

4. Способ доставки учебных и методических материалов:

- через Интернет (онлайн-курс, учебное пособие для слушателей онлайн-курса, письмо куратора, разработанный практический проект обучающегося ит.д.).

5. Нормативный срок освоения программы курса с учетом прохождения промежуточной аттестации (защите практического проекта):

- 1 месяц в нормальном темпе обучения.

6. Общий объем учебной работы: 36 часов. Включает изучение учебных материалов курса, разработку и защиту проекта.

7. Планируемые результаты освоения программы:

В результате изучения материала курса обучающийся должен:

ЗНАТЬ

- специфику экономики впечатлений;
- историю, классификацию, сущность понятия «гастрономический туризм»;
- зарубежные и российские практики гастротуризма;

УМЕТЬ:

- определять список якорных продуктов/напитков/блюд региона;
- изучать объекты культурно-исторического наследия региона с точки зрения кулинарной самобытности;
- анализировать ассортимент и потенциал производства местных продуктов питания, обладающих гастрономической уникальностью;
- изучать предложения предприятий общественного питания, туристических фирм региона с целью их объединения для продвижения локальных продуктов и специалитетов в туристской индустрии, на предприятиях индустрии питания региона

ВЛАДЕТЬ навыками:

- моделирования гастробренда региона;
- разработки гастротуров, гастрособытий региона, как специфических ресурсов развития и уникальности территории для привлечения туристов, в том числе по индивидуальным запросам.

8. План курса

№ п/п	Наименование разделов,	Общая трудоемкость, час.	Форма контроля
1	Введение в экономику впечатлений	6	-
2	Гастрономический туризм: сущность понятия, история терминологии, классификация	4	-
3	Направления гастрономического туризма	2	-
4	Кулинарные достопримечательности мира – как объект нематериального наследия ЮНЕСКО	4	-
5	Гастрономические фестивали мира	2	-
6	Гастрономические фестивали в России: магия вкуса	2	-
7	Кулинарная самобытность регионов России	2	-
8	Алгоритм разработки гастротура	4	-
9	Индивидуальный гастротур на Томской писанице	1	-
Итоговая аттестация			
	Проект	9	Зачет
	Всего:	36	

9. Формы промежуточной аттестации –зачет

Для развития практических умений обучающихся в общеобразовательную программу включена творческая самостоятельная работа, в процессе которой слушатели выполняют практический проект по самостоятельно выбранной теме:

- формирование образа аутентичного пищевого продукта/напитка/блюда региона;
- разработка концепции гастрономического события региона;
- разработка концепции регионального гастротура.

Требования к содержанию и оформлению проекта

Практический проект выполняется на листах формата А 4. Практический проект должен быть написан грамотно, четко и сжато. Текст оформляется на одной стороне листа через полтора межстрочных интервала, шрифт 12-14 пикселей. Размеры полей: левое-30мм, правое-15мм, верхнее и нижнее-20 мм, красная строка, выравнивание по ширине.

Страницы имеют сквозную нумерацию арабскими цифрами, проставленными в правом нижнем углу без точки в конце. Титульный лист (Приложение 1) включается в общую нумерацию, но на нем номер страницы не проставляется. Разделы:

- Введение;
- Характеристика территории (анализ вводных данных);
- Экспериментальная часть (собственно проект);
- Заключение;
- Список использованных источников

имеют заголовки и порядковую нумерацию в пределах всего текста за исключением приложений. Не нумеруют такие разделы, как «Содержание», «Введение», «Заключение», «Список использованных источников». Подразделы нумеруются арабскими цифрами в пределах каждого раздела. Каждый раздел начинается с новой страницы.

Проект размещается в личном кабинете обучающегося.

Оценка проекта проводится экспертами профессионального сообщества в течении 10 рабочих дней. При положительной оценке проекта - «ЗАЧТЕНО», слушателю выдается электронная версия Сертификата об успешном прохождении онлайн-курса.

Критерии оценки проекта

№	Описание оцениваемого фактора	Максимальный балл
1	Характеристика территории (глубина исследования вводных данных, достоверность представленной информации)	10
2	Экспериментальная часть:	
2.1	Оригинальность предложенных решений	20
2.2	Последовательность и логичность этапов проекта. Материал изложен грамотным языком.	15
2.3	Идея раскрыта глубоко и всесторонне	20
3.	Самостоятельность выполнения проекта	20
4.	Оформление пояснительной записки проекта требованиям, изложенным в программе курса	15
ВСЕГО максимальный балл		100

Перевод оценки проекта в традиционную систему оценивания:

100-балльная система оценки	Традиционная система оценки
61 – 100 баллов	«зачтено»
0 – 60 баллов	«не зачтено»

Итоги оценки оформляются протоколом (Приложение 2).

10. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по курсу

1. Маюрникова, Л.А. Режиссирование индивидуальных гастротуров / Л.А. Маюрникова, Т.В. Крапива, Н.И. Давыденко, А.А. Кокшаров. - [Электронный ресурс].

2. Пайн, Д.Б. Экономика впечатлений: как превратить покупку в захватывающее действие : [16+] / Д.Б. Пайн, Д.Х. Гилмор ; ред. В. Кулаков ; пер. с англ. Н. Ливинской, Е. Борисова. – Москва : Альпина Паблишер, 2018. – 382 с. : схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=495619>

3. Тимофеенко, П.М. Взаимосвязь туристического бизнеса и сети общественного питания / П.М. Тимофеенко. – Москва : Лаборатория книги, 2012. – 167 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=139641>

4. Все что вы хотели знать о гастротуризме, но боялись спросить / Travel Hunter – ведущий эксперт по гастрономическому туризму [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://thunter.ru/novosti/vsyo-cto-vi-hoteli-znat-o-gastroturizme-no-boyalas-sprosit/>

5. Food Tourism Around the World Development, management and markets Edited by C. Michael Hall, Liz Sharples, Richard Mitchell, Niki Macionis and Brock Cambourne

6. Валерий Гордин, Юлия Трабская. Гастрономические бренды дестинаций: подходы и применение. Коллективная монография. СПб.: «Издательство «Левша. Санкт-Петербург», 2014. – 208 с.

7. Иванов Валентин Дмитриевич Гастрономический туризм как популярное направление в туристической индустрии // Физическая культура. Спорт. Туризм. Двигательная рекреация. 2018. №2. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/gastronomicheskiy-turizm-kak-populyarnoe-napravlenie-v-turisticheskoy-industrii>.

8. Зеленская Елена Михайловна Гастрономический компонент в индустрии туризма // Вестник Северного (Арктического) федерального университета. Серия: Гуманитарные и социальные науки. 2015. №3 [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/gastronomicheskiy-komponent-v-industrii-turizma>.

9. Лучшие фестивали еды в России [Электронный ресурс]. Режим доступа: [http://turstat.com/gastrofestrussiajuly2018#:~:text=Топ-10%20гастрономических%20фестивалей%20в%20июле,уха%20в%20Белоомуте%20\(Московская%20Область\)](http://turstat.com/gastrofestrussiajuly2018#:~:text=Топ-10%20гастрономических%20фестивалей%20в%20июле,уха%20в%20Белоомуте%20(Московская%20Область))

10. Гастрономические бренды туристских дестинаций: российский и зарубежный опыт. Гордин В. Э., Трабская Ю. Г. В кн.: Северные дестинации как доминанта развития Северо-Западного региона. Труды III Международной научно-практической конференции, 1-2 декабря, 2011 г., Петрозаводск: Карельский научный центр Российской академии наук, 2012. С. 135-143