

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Цветлюк Лариса Сергеевна

Должность: Ректор

Дата подписания: 17.12.2025 14:09:03

Уникальный программный ключ:

e4e919f04dc8026246375c97796a744138b172b88dd38f9301d8c23409749

Автономная некоммерческая организация  
высшего образования  
«Институт непрерывного образования»

Рассмотрено  
на заседании кафедры естественнонаучных  
и общегуманитарных дисциплин  
Зав. кафедрой

 Трубицын А.С. 

**УТВЕРЖДАЮ:**

Ректор АНО ВО «ИНО»

Цветлюк Л.С.

3 ноября 2025 г.

3 ноября 2025 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Разработка и проектирование гастрономического тура**

**для направления подготовки**

**43.03.02 «Туризм», направленность (профиль):**

**«Технология и организация внутреннего и международного туризма»**

**Уровень бакалавриата**

**Квалификация выпускника**

**Бакалавр**

Москва, 2025 г.

## 1. Цели и задачи дисциплины

**Цель дисциплины:** формирование основ комплексного представления о мировой культуре и традициях гостеприимства в контексте организации туристской и гостинично-ресторанной деятельности с применением комплекса знаний при разработке турпродуктов.

**Задачи дисциплины:**

- освоение подходов к изучению культуры и традиций питания с помощью исторических, религиозных, национальных, социальных, медицинских, климатогеографических, информационных и идеологических аспектов;
- ознакомление с особенностями набора пищевого сырья, его обработки, репертуара и подачей блюд в разных странах мира;
- исследование тенденций в развитии традиций и культуры питания народов мира; изучение истории застольного этикета и его особенностей народов мира;
- определение места традиций и культур питания народов мира в структуре туристского продукта,
- воспитание у студентов культуры потребления пищи и питания как части общечеловеческой культуры;
- формирование широкого кругозора и профессиональной культуры.

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Разработка и проектирование гастрономического тура» включена в часть, формируемую участниками образовательных отношений ФГОС ВО 3++, в учебном плане отнесена к Дисциплинам (модулям) по выбору 4 (ДВ.4), на дисциплину отводится 3 зачетные единицы.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

<i>Код компетенции, содержание компетенции в соответствии с ФГОС ВО</i>	<i>Индикатор достижения компетенции</i>	<i>Результаты обучения по дисциплине (модулю)</i>
ПК – 2 - Способен разработать и проводить экскурсии и туры с учетом этнических, конфессиональных, культурных особенностей потребителей и возможностей их здоровья, а также социальной политики	ПК-2.1. Знать: способы организации и проведения экскурсий и индивидуальных туров различной тематической направленности, на основе знаний в области мировой и отечественной культуры, туристских ресурсов страны и региона	Знает: способы организации и проведения экскурсий и индивидуальных туров различной тематической направленности, на основе знаний в области мировой и отечественной культуры, туристских ресурсов страны и региона
	ПК-2.2. Уметь: организовать экскурсии и индивидуальные туры различной тематической направленности, на основе	Умеет: организовать экскурсии и индивидуальные туры различной тематической направленности, на основе

<p>государства, с использованием внутренних и международных туристских ресурсов</p>	<p>тематической направленности, на основе знаний в области мировой и отечественной культуры, туристских ресурсов страны и региона</p> <p>ПК-2.3 Владеть: навыками организации и проведения экскурсий и индивидуальных туров различной тематической направленности, на основе знаний в области мировой и отечественной культуры, туристских ресурсов страны и региона</p>	<p>знаний в области мировой и отечественной культуры, туристских ресурсов страны и региона</p> <p>Владеет: навыками организации и проведения экскурсий и индивидуальных туров различной тематической направленности, на основе знаний в области мировой и отечественной культуры, туристских ресурсов страны и региона</p>
<p>ПК-4. Способен к принятию оперативных управленческих решений в области организации внутреннего и международного туризма</p>	<p>ПК-4.1. Знать: виды управленческих решений и методы их разработки; основы организации и планирования деятельности предприятий индустрии туризма; особенности социальной политики российского государства, действие социальных стандартов, направленных на качество жизни.</p>	<p>Знает: нормативно-правовые акты, регулирующие процесс продвижения и реализации туристского продукта; теоретические основы информатики и информационных технологий, возможности и принципы использования современной компьютерной техники; технологии продаж туристского продукта.</p>
	<p>ПК-4.2. Уметь: применять методы разработки управленческих решений; использовать в практической деятельности современные принципы распределения функций и организации работы исполнителей в организациях и на предприятиях туристской индустрии; обеспечивать координацию действий со всеми функциональными подразделениями предприятий туристской индустрии.</p>	<p>Умеет: применять теоретические знания при решении практических задач в туристской деятельности, используя возможности вычислительной техники и программного обеспечения; использовать существующие пакеты прикладных программ для решения конкретных задач профессиональной деятельности в туристской индустрии; выбирать и применять эффективные технологии продаж.</p>

	ПК-4.3. Владеть: навыками разработки и реализации управленческих решений, производственных программ и стратегий в туризме.	Владеет: навыками работы с прикладными программными средствами; навыками создания новых туристских продуктов и услуг с использованием современных информационных и коммуникативных технологий; навыками формирования и продвижения туристских продуктов и услуг, соответствующих запросам потребителей; навыками продвижения туристского продукта.
--	--	--

#### 4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов, 3 зачетные единицы

Вид учебной работы	Всего часов	Курс				
		1	2	3	4	5
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	60					60
В том числе:						
Лекции	24					24
Практические занятия (ПЗ)	24					24
Семинары (С)						
Индивидуальные занятия (ИЗ)	12					12
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	48					48
В том числе:						
Курсовой проект (работа)						
Расчетно-графические работы						
Контрольная работа (в виде реферата)						
Вид промежуточной аттестации ( <u>зачет с оценкой</u> )						
Общая трудоемкость: 108 часов, 3 з.ед.	108, 3 з.ед.					108, 3 з.ед.

#### 5. Содержание дисциплины

##### 5.1.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела	Формируемые компетенции	Образовательные технологии (интерактивные формы проведения занятий)	Оценочные средства
1.	Питание – компонент общечеловеческой культуры. История развития гастрономического туризма.	Питание – главное условие существования человека и индикатор образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества. Значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем. Предмет и методы изучения	ПК-2; ПК-4	Эвристический, проблемный, наглядный, репродуктивный методы преподавания	Тесты, реферат

		дисциплины «Разработка и проектирование гастрономического тура». Понятийный аппарат дисциплины. Этапы развития гастрономического туризма: из древности в наши дни. Национальные особенности передачи гастрономических традиций.			
2.	Гастрономический туризм в современных условиях. Проектирование и разработка гастрономического тура.	Основные тенденции в питании и география их распространения. Синтез традиций и инноваций в материальной культуре народов мира. Методы и этапы проектирования тура. Разработка гастрономического тура как турпродукта, основанная на экономическом, социокультурном и маркетинговом исследовании.	ПК-2; ПК-4	Эвристический, проблемный, наглядный, репродуктивный методы преподавания	Тесты, реферат
3.	Программный туризм как область современного туроперейтинга (туристской практики) и менеджмента гостеприимства.	Дифференциация и специализация туристских фирм на определенных видах программ. Принципы современного программного обслуживания. Основные принципы организации гастрономического тура. Особенности гастрономической туристической программы.	ПК-2; ПК-4	Эвристический, проблемный, наглядный, репродуктивный методы преподавания	Тесты, реферат
4.	Гастрономический брендинг. Роль гастрономического туризма в развитии экономики региона.	Понятие гастрономического бренда территории. Гастрономический бренд: мультинациональный, национальный, городской. Экспорт и импорт туристского бренда. Особенности брендинга сельскохозяйственных территорий, монопродуктовых городов. Экономическая выгода от развития гастрономического туризма для региона. Пути развития регионального гастрономического туризма.	ПК-2; ПК-4	Эвристический, проблемный, наглядный, репродуктивный методы преподавания	Тесты, реферат

5.	Субъекты гастрономического туризма	Основные субъекты 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.	ПК-2; ПК-4	Эвристический, проблемный, наглядный, репродуктивный методы преподавания	Тесты, реферат
6.	Развитие фестивального туризма: гастрономические фестивали.	История развития фестивалей как общекультурного явления. Современный фестивальный туризм. Особенности разработки концепции гастрономического фестиваля. Международные фестивали. Национальные и региональные фестивали.	ПК-2; ПК-4	Эвристический, проблемный, наглядный, репродуктивный методы преподавания	Тесты, реферат
7.	Аутентичные культурные и национальные локации в формировании программы гастрономического тура.	Рост популярности аутентичных культурных явлений на фоне роста массового потребления и глобализации. Роль гастрономических традиций в процессе национального самОПОПределения. Влияние географических факторов на национальные традиции питания. Особенности формирования программы гастрономического тура с учётом специфических особенностей выбранного туристического направления.	ПК-2; ПК-4	Эвристический, проблемный, наглядный, репродуктивный методы преподавания	Тесты, реферат
8.	Национальные особенности традиций питания	Центры формирования традиций питания. Специфика обработки сырья и приемов его использования. Приправы, пряности, соусы в питании различных народов. Национальные кулинарные символы.	ПК-2; ПК-4	Эвристический, проблемный, наглядный, репродуктивный методы преподавания	Тесты, реферат

**5.1.2. Самостоятельная работа студентов: указываются виды самостоятельной работы студентов по разделам и темам, а также формы контроля самостоятельной работы обучающихся.**

№ п.п.	Наименование раздела дисциплины (темы)	Виды самостоятельной работы студентов	Формы контроля самостоятельной работы студентов
--------	--	---------------------------------------	---

1.	<p><b>Тема 1 «Питание – компонент общечеловеческой культуры. История развития гастрономического туризма.»</b></p> <p>Этапы развития гастрономического туризма: из древности в наши дни. Национальные особенности передачи гастрономических традиций.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Изучение литературы по теме.</li> <li>✓ Подготовка к промежуточному тестированию по разделу</li> <li>✓ Выполнение реферата</li> <li>✓ Подготовка к практическому занятию</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Заслушивание и обсуждение рефератов</li> <li>✓ Проверка тестов</li> </ul>
2.	<p><b>Тема 2 «Гастрономический туризм в современных условиях. Проектирование и разработка гастрономического тура.»</b></p> <p>Методы и этапы проектирования тура. Разработка гастрономического тура как турпродукта, основанная на экономическом, социокультурном и маркетинговом исследовании.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Изучение литературы по теме.</li> <li>✓ Подготовка к промежуточному тестированию по разделу</li> <li>✓ Выполнение реферата</li> <li>✓ Подготовка к практическому занятию</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Заслушивание и обсуждение рефератов</li> <li>✓ Проверка тестов</li> </ul>
3.	<p><b>Тема 3 «Программный туризм как область современного туроперейтинга (туристской практики) и менеджмента гостеприимства.»</b></p> <p>Основные принципы организации гастрономического тура. Особенности гастрономической туристической программы.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Изучение литературы по теме.</li> <li>✓ Подготовка к промежуточному тестированию по разделу</li> <li>✓ Выполнение реферата</li> <li>✓ Подготовка к практическому занятию</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Заслушивание и обсуждение рефератов</li> <li>✓ Проверка тестов</li> </ul>
4.	<p><b>Тема 4 «Гастрономический брендинг. Роль гастрономического туризма в развитии экономики региона.»</b></p> <p>Экономическая выгода от развития гастрономического туризма для региона. Пути развития регионального гастрономического туризма.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Изучение литературы по теме.</li> <li>✓ Подготовка к промежуточному тестированию по разделу</li> <li>✓ Выполнение реферата</li> <li>✓ Подготовка к практическому занятию</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Заслушивание и обсуждение рефератов</li> <li>✓ Проверка тестов</li> </ul>
5.	<p><b>Тема 5 «Субъекты гастрономического туризма»</b></p> <p>Основные субъекты 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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Изучение литературы по теме.</li> <li>✓ Подготовка к промежуточному тестированию по разделу</li> <li>✓ Выполнение реферата</li> <li>✓ Подготовка к практическому занятию</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Заслушивание и обсуждение рефератов</li> <li>✓ Проверка тестов</li> </ul>
6.	<b>Тема 6 «Развитие фестивального туризма»</b>	✓ Изучение литературы	✓ Заслушивание и

	<p><b>туризма: гастрономические фестивали.»</b> Особенности разработки концепции гастрономического фестиваля. Международные фестивали. Национальные и региональные фестивали.</p>	<p>по теме.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Подготовка к промежуточному тестированию по разделу</li> <li>✓ Выполнение реферата</li> <li>✓ Подготовка к практическому занятию</li> </ul>	<p>✓ обсуждение рефератов ✓ Проверка тестов</p>
7.	<p><b>Тема 7 «Аутентичные культурные и национальные локации в формировании программы гастрономического тура.»</b> Особенности формирования программы гастрономического тура с учётом специфических особенностей выбранного туристического направления.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Изучение литературы по теме.</li> <li>✓ Подготовка к промежуточному тестированию по разделу</li> <li>✓ Выполнение реферата</li> <li>✓ Подготовка к практическому занятию</li> </ul>	<p>✓ Заслушивание и обсуждение рефератов ✓ Проверка тестов</p>
8.	<p><b>Тема 8 «Национальные особенности традиций питания»</b> Центры формирования традиций питания. Специфика обработки сырья и приемов его использования.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Изучение литературы по теме.</li> <li>✓ Подготовка к промежуточному тестированию по разделу</li> <li>✓ Выполнение реферата</li> <li>✓ Подготовка к практическому занятию</li> </ul>	<p>✓ Заслушивание и обсуждение рефератов ✓ Проверка тестов</p>

## 5.2. Разделы дисциплин и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лек ц.	Прак т. зан.	Инд. Зан.	СРС	Кур с. прое кт.	Кон трол ь	Всего час.
1.	Питание – компонент общечеловеческой культуры. История развития гастрономического туризма.	2	2	2	6			12
2.	Гастрономический туризм в современных условиях. Проектирование и разработка гастрономического тура.	2	2	2	6			12
3.	Программный туризм как область современного туроперейтинга (туристской практики) и менеджмента гостеприимства.	2	2	2	6			12

4.	Гастрономический брендинг. Роль гастрономического туризма в развитии экономики региона.	2	2	2	6			12
5.	Субъекты гастрономического туризма	2	2	1	6			11
6.	Развитие фестивального туризма: гастрономические фестивали.	4	4	1	6			15
7.	Аутентичные культурные и национальные локации в формировании программы гастрономического тура.	4	4	1	6			15
8.	Национальные особенности традиций питания	6	6	1	6			19
	Всего	24	24	12	48			108

## 6. Индивидуальные занятия

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоемкость (час.)
1.	Питание – компонент общечеловеческой культуры. История развития гастрономического туризма.	Питание – главное условие существования человека и индикатор образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества. Значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем. Предмет и методы изучения дисциплины «Разработка и проектирование гастрономического тура». Понятийный аппарат дисциплины. Этапы развития гастрономического туризма: из древности в наши дни. Национальные особенности передачи гастрономических традиций.	2
2.	Гастрономический туризм в современных условиях. Проектирование и разработка гастрономического тура.	Основные тенденции в питании и география их распространения. Синтез традиций и инноваций в материальной культуре народов мира. Методы и этапы проектирования тура. Разработка гастрономического тура как турпродукта, основанная на экономическом, социокультурном и маркетинговом исследовании.	2
3.	Программный туризм как область современного туроперейтинга (туристской практики) и менеджмента гостеприимства.	Дифференциация и специализация туристских фирм на определенных видах программ. Принципы современного программного обслуживания. Основные принципы организации гастрономического тура. Особенности гастрономической туристической программы.	2
4.	Гастрономический брендинг. Роль гастрономического туризма в развитии экономики региона.	Понятие гастрономического бренда территории. Гастрономический бренд: мультинациональный, национальный, городской. Экспорт и импорт туристского бренда. Особенности брендинга	2

		сельскохозяйственных территорий, монопродуктовых городов. Экономическая выгода от развития гастрономического туризма для региона. Пути развития регионального гастрономического туризма.	
5.	Субъекты гастрономического туризма	Основные субъекты 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.	1
6.	Развитие фестивального туризма: гастрономические фестивали.	История развития фестивалей как общекультурного явления. Современный фестивальный туризм. Особенности разработки концепции гастрономического фестиваля. Международные фестивали. Национальные и региональные фестивали.	1
7.	Аутентичные культурные и национальные локации в формировании программы гастрономического тура.	Рост популярности аутентичных культурных явлений на фоне роста массового потребления и глобализации. Роль гастрономических традиций в процессе национального самОПОПределения. Влияние географических факторов на национальные традиции питания. Особенности формирования программы гастрономического тура с учётом специфических особенностей выбранного туристического направления.	1
8.	Национальные особенности традиций питания	Центры формирования традиций питания. Специфика обработки сырья и приемов его использования. Приправы, пряности, соусы в питании различных народов. Национальные кулинарные символы.	1
	Всего		12

## 7. Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудо - емкос ть (час.)
9.	Питание – компонент общечеловеческой культуры. История развития гастрономического туризма.	Питание – главное условие существования человека и индикатор образа жизни, поведения человека, здоровья человека, нации, общества. Значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем. Предмет и методы изучения дисциплины «Разработка и проектирование гастрономического тура». Понятийный аппарат дисциплины. Этапы развития гастрономического туризма: из	2

		древности в наши дни. Национальные особенности передачи гастрономических традиций.	
10.	Гастрономический туризм в современных условиях. Проектирование и разработка гастрономического тура.	Основные тенденции в питании и география их распространения. Синтез традиций и инноваций в материальной культуре народов мира. Методы и этапы проектирования тура. Разработка гастрономического тура как турпродукта, основанная на экономическом, социокультурном и маркетинговом исследовании.	2
11.	Программный туризм как область современного туроперейтинга (туристской практики) и менеджмента гостеприимства.	Дифференциация и специализация туристских фирм на определенных видах программ. Принципы современного программного обслуживания. Основные принципы организации гастрономического тура. Особенности гастрономической туристической программы.	2
12.	Гастрономический брендинг. Роль гастрономического туризма в развитии экономики региона.	Понятие гастрономического бренда территории. Гастрономический бренд: мультинациональный, национальный, городской. Экспорт и импорт туристского бренда. Особенности брендинга сельскохозяйственных территорий, монопродуктовых городов. Экономическая выгода от развития гастрономического туризма для региона. Пути развития регионального гастрономического туризма.	2
13.	Субъекты гастрономического туризма	Основные субъекты 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.	2
14.	Развитие фестивального туризма: гастрономические фестивали.	История развития фестивалей как общекультурного явления. Современный фестивальный туризм. Особенности разработки концепции гастрономического фестиваля. Международные фестивали. Национальные и региональные фестивали.	4
15.	Аутентичные культурные и национальные локации в формировании программы гастрономического тура.	Рост популярности аутентичных культурных явлений на фоне роста массового потребления и глобализации. Роль гастрономических традиций в процессе национального самОПОПределения. Влияние географических факторов на национальные традиции питания. Особенности формирования программы гастрономического тура с учётом специфических особенностей выбранного туристического направления.	4
16.	Национальные особенности традиций питания	Центры формирования традиций питания. Специфика обработки сырья и приемов его использования. Приправы, пряности, соусы в	6

		питании различных народов. Национальные кулинарные символы.	
	Всего		24

**8. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины и учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов**

**8.1. Описание оценочных средств текущего контроля успеваемости**

**Тест**

Тест проводится по каждому разделу. Тест состоит из 10 заданий, относящихся к разделу, которые оцениваются в 1 (10 вопросов) балл. По результатам тестирования студент может набрать 10 баллов. Результаты тестирования считаются удовлетворительными, если студент верно выполнил 60% (6 из 10) заданий.

Шкала оценивания результатов теста

Количество верно выполненных заданий теста	Количество баллов
1	0,5
2	0,5
3	0,5
4	0,5
5	0,5
6	0,5
7	0,5
8	0,5
9	0,5
10	0,5

**Образцы тестовых заданий (примерный)**

1. Исторически определенный уровень развития общества и человека, а также создаваемые ими материальные и духовные ценности

- 1) традиции
- 2) \*культура
- 3) быт
- 4) обычаи

2. Культура питания как наука возникла благодаря

- 1) \*росту благосостояния и культуры общества
- 2) появлению новых технологий
- 3) модным тенденциям
- 4) развитию медицины

3. Культура питания включает в себя

- 1) набор пищевого сырья и репертуар блюд
- 2) специфическую обработку сырья
- 3) сервировку стола и блюд
- 4) \*все перечисленное

4. Обычное протекание жизни в реально-практических формах

- 1) традиции

- 2) \*быт  
3) обычаи  
4) обряд

5. Установленный порядок совершения какого-либо обряда

- 1) ритуал  
2) церемониал  
3) \*церемония  
4) этикет

6. Общегражданский этикет

- 1) порядок обхождения, установленный при дворах монархов  
2) правила поведения дипломатов и официальных лиц на различных приемах  
3) нормы и манеры поведения военнослужащих  
4) \*правила, соблюдаемые гражданами при общении друг с другом

7. В России первая национальная поваренная книга появилась

- 1) \*в начале XIX века  
2) в XVI веке  
3) в конце XVII века  
4) в начале XVIII века

8. В мире первая поваренная книга появилась в

- 1) России  
2) Италии  
3) Англии  
4) \*Франции

9. Явления, унаследованные от предыдущих поколений

- 1) обычаи  
2) \*традиции  
3) обряды  
4) ритуалы

10. Совокупность органических и неорганических веществ, получаемых организмом из окружающей среды

- 1) питание  
2) рацион  
3) \*пища  
4) репертуар блюд

### Реферат

Реферат – письменное сообщение по определённой теме, в котором собрана информация из одного или нескольких источников. Рефераты могут являться изложением содержания научной работы, статьи и т. п.

Показатели и критерии оценивания реферата. Шкала оценивания

Критерии	Показатели	Баллы
Использование источников	Использованы все или большинство рекомендуемых источников. Использовано менее половины рекомендуемых источников, не использованы рекомендуемые источники.	1 0
Анализ использованных	Проведен анализ всех использованных источников. Проведен анализ некоторых использованных источников.	2 1

источников	Нет анализа использованных источников.	0
Соблюдение структуры реферата	Рекомендованная структура выдержана. Рекомендованная структура выдержана частично. Рекомендованная структура не выдержана.	2 1 0
Выделение главного	В тексте выделено главное. В тексте не выделено главное.	2 0
Формулирование выводов	Выводы сформулированы и соответствуют цели реферирования. Выводы сформулированы и соответствуют цели реферирования частично. Выводы отсутствуют или не соответствуют цели реферирования.	2 1 0
Качество оформления	Соответствует требованиям. Соответствует требованиям частично. Не соответствует требованиям	2 1 0
	ИТОГО:	11

### Примерные темы рефератов

1. История кулинарного искусства в Европе (Италия, Франция, Испания, Германия).
2. Национальные очаги народов Европы и их роль в формировании традиций питания.
3. Значение питания для человеческой цивилизации в прошлом и настоящем.
4. Застолье и его специфика в культуре питания народов.
5. Напитки народов стран и их роль в традициях.
6. Традиции и ритуалы русской трапезы.
7. Формирование региональных традиций питания в России.
8. Национальные праздники как туристский ресурс.
9. Туризм – фактор сохранения национальной культуры питания народов мира.
10. Развития мирового гастрономического туризма
11. Синтез традиций и инноваций в материальной культуре народов мира.
12. Проектирование гастрономического тура: методы, этапы и принципы.
13. Разработка гастрономического тура как турпродукта.
14. Роль гастрономического туризма в развитии экономики региона.
15. Гастрономический брендинг

### 8.2 Описание оценочных средств промежуточной аттестации

#### Промежуточная аттестация проводится в форме зачет с оценкой

Количество баллов по дисциплине определяется как сумма баллов текущего контроля.

Если студента не устраивает полученная оценка, в спорных случаях может проводиться оценивание в форме ответа на вопросы.

Показатели и критерии оценивания на зачете с оценкой. Шкала оценивания

ПК – 2 - Способен разработать и проводить экскурсии и туры с учетом этнических, конфессиональных,	ПК-2.1. Знает: способы организации и проведения экскурсий и индивидуальных туров различной тематической направленности, на основе знаний в области мировой и	Знает: способы организации и проведения экскурсий и индивидуальных туров различной тематической направленности, на основе знаний в области мировой и отечественной культуры, туристских ресурсов страны и
---	--	---

<p>культурных особенностей потребителей и возможностей их здоровья, а также социальной политики государства, с использованием внутренних и международных туристских ресурсов</p>	<p>отечественной культуры, туристских ресурсов страны и региона</p>	<p>региона</p>
	<p>ПК-2.2. Умеет: организовать экскурсии и индивидуальные туры различной тематической направленности, на основе знаний в области мировой и отечественной культуры, туристских ресурсов страны и региона</p>	<p>Умеет: организовать экскурсии и индивидуальные туры различной тематической направленности, на основе знаний в области мировой и отечественной культуры, туристских ресурсов страны и региона</p>
	<p>ПК-2.3 Владеет: навыками организации и проведения экскурсий и индивидуальных туров различной тематической направленности, на основе знаний в области мировой и отечественной культуры, туристских ресурсов страны и региона</p>	<p>Владеет: навыками организации и проведения экскурсий и индивидуальных туров различной тематической направленности, на основе знаний в области мировой и отечественной культуры, туристских ресурсов страны и региона</p>
<p>ПК-4. Способен к принятию оперативных управленческих решений в области организации внутреннего и международного туризма</p>	<p>ПК-4.1. Знать: виды управленческих решений и методы их разработки; основы организации и планирования деятельности предприятий индустрии туризма; особенности социальной политики российского государства, действие социальных стандартов, направленных на качество жизни.</p>	<p>Знает: нормативно-правовые акты, регулирующие процесс продвижения и реализации туристского продукта; теоретические основы информатики и информационных технологий, возможности и принципы использования современной компьютерной техники; технологии продаж туристского продукта.</p>
	<p>ПК-4.2. Уметь: применять методы разработки управленческих решений; использовать в практической деятельности современные принципы распределения функций и организации работы исполнителей в организациях и на предприятиях туристской индустрии; обеспечивать</p>	<p>Умеет: применять теоретические знания при решении практических задач в туристской деятельности, используя возможности вычислительной техники и программного обеспечения; использовать существующие пакеты прикладных программ для решения конкретных задач профессиональной деятельности в туристской индустрии; выбирать и применять эффективные</p>

	координацию действий со всеми функциональными подразделениями предприятий туристской индустрии.	технологии продаж.
	ПК-4.3. Владеть: навыками разработки и реализации управленческих решений, производственных программ и стратегий в туризме.	Владеет: навыками работы с прикладными программными средствами; навыками создания новых туристских продуктов и услуг с использованием современных информационных и коммуникативных технологий; навыками формирования и продвижения туристских продуктов и услуг, соответствующих запросам потребителей; навыками продвижения туристского продукта.
зачтено/«отлично»	Студент продемонстрировал сформированность компетенции на повышенном уровне, а именно знания, умения и владения материалом. <i>Готов решать задачи повышенной сложности, принимать решения в условиях неполной определенности.</i>	
зачтено/«хорошо»	<i>Студент продемонстрировал сформированность компетенций на базовом уровне: знания и умения, отвечает в целом верно, но с отдельными неточностями, не носящими принципиального характера. Не все термины употреблены правильно, присутствуют отдельные некорректные утверждения и грамматические / стилистические погрешности изложения. Ответы не проиллюстрированы примерами в должной мере.</i>	
зачтено/«удовлетворительно»	<i>Студент продемонстрировал сформированность компетенций на пороговом уровне: знания фрагментарны, верные выводы перемежаются с неверными. Упущены содержательные блоки, необходимые для полного раскрытия темы. Студент в целом ориентируется в тематике учебного курса, но испытывает проблемы с раскрытием конкретных вопросов.</i>	
незачтено/«неудовлетворительно»	<i>Студент не продемонстрировал сформированности компетенций, нет нужных знаний, умений и владений. Ответы на вопросы отсутствуют либо не соответствуют содержанию вопросов. Ключевые для учебного курса понятия, содержащиеся в вопросах, трактуются ошибочно.</i>	

При отличной успеваемости и 100% посещаемости студенту может быть выставлена оценка по итогам текущей успеваемости.

### **Вопросы промежуточного контроля по дисциплине «Разработка и проектирование гастрономического тура» (зачет с оценкой)**

1. Питание как компонент общечеловеческой материальной культуры.
2. Понятийный аппарат материальной культуры: культура, культура питания, быт, традиции.
3. Обычай, обряд, церемония, церемониал, ритуал в материальной культуре человека, общества и их роль в развитии туризма.
4. Пища, питание, кулинария, кухня народов мира – компоненты материальной культуры.
5. Этикет, прием, вкус, этика, эстетика и их роль в развитии туризма.
6. История и этапы развития традиций питания.

7. Современные взгляды на потребление пищи и питание человека.
8. Основные факторы формирования национальных культур и традиций питания человека.
9. Культура питания русского народа: историко-национальные факторы, влияющие на традиции питания.
10. Климато - географические условия – фактор набора пищевого сырья
11. Основные принципы кулинарного искусства питания народов мира.
12. Национальные школы кулинарного искусства и их характеристика.
13. Вина стран мира и их характеристика.
14. Чай и его исторические корни.
15. Кофе: история происхождения и распространения в культуре питания народов мира.
16. Пиво: история возникновения напитка и способы подачи.
17. Туризм и современные тенденции в сохранении и развитии национальных культурных традиций.
18. Традиции и культура питания народов мира – фактор формирования туристских ресурсов.
19. Гастрономические туры – основа сохранения традиций народов мира.
20. Кулинарные фестивали.
21. Алгоритм разработки программы гастрономического фестиваля.
22. Особенности разработки концепции гастрономического фестиваля.
23. Посты в мировых религиях и их сущность.
24. Разработка туристского маршрута гастрономического тура как основной элемент технологии туристского обслуживания.
25. Материальные и нематериальные туристские услуги в экономике гастрономического туризма.
26. Обеспечение требований безопасности при организации гастрономического тура.
27. Проблемы и перспективы развития гастрономического туризма.
28. Методы, этапы и принципы разработки гастрономического тура.
29. Основные субъекты сферы гастрономии и их влияние на формирование гастрономического бренда территории.
30. Особенности развития гастрономического туризма в условиях экономики впечатлений.
31. Особенности функционирования ресторана в условиях экономики впечатлений.
32. Особенности процессов глобализации и локализации в сфере гастрономического туризма.
33. Влияние на развитие сферы общественного питания тенденции интереса потребителя к аутентичным товарам и услугам.
34. Понятия fast food и slow food: источники возникновения, этапы развития, влияние на массовую культуру.
35. Влияние гастрономии на экономическое развитие территории.
36. Общественное питание как элемент культурного и познавательного туризма.
37. Основные современные тенденции развития гастрономического туризма.
38. Влияние гастрономии на экономическое развитие территории.
39. Гастрономический бренд территории: понятие, особенности развития, успешные примеры.
40. Классификация гастрономических брендов.
41. Особенности брендинга сельскохозяйственных территорий, монопродуктовых городов, мультикультурных территорий.
42. Роль общественного питания в организации культурных событий.
43. Основные тенденции в питании и география их распространения.
44. Методы и этапы проектирования гастрономического тура.
45. Разработка гастрономического тура как турпродукта.
46. Роль гастрономических традиций в процессе национального самОПОПределения.
47. Влияние географических факторов на национальные традиции питания.

48. Особенности формирования программы гастрономического тура (с учётом специфики выбранного туристического направления).  
 49. Центры формирования традиций питания и национальные кулинарные символы.  
 50. Программный туризм как область современного туроперейтинга. Особенности гастрономической туристической программы.

### 8.3 Описание бально-рейтинговой системы оценивания результатов обучения студентов

Технологическая карта рейтинговых баллов

Дисциплина «Разработка и проектирование гастрономического тура»

№	Вид задания	Расшифровка	Количество баллов	Минимум-максимум
1	Работа на практических и индивидуальных занятиях	Выступление с докладом с презентацией	0-10 баллов	0-30 баллов
		Решение кейс-заданий	0-10 баллов	0-20 баллов
		Подготовка и защита маршрута	0-50 баллов	0-50 баллов
2	Бонусные баллы	Участие (победа) в конкурсах, олимпиадах по направлению подготовки	5 (20) баллов	5 (20) баллов
		Участие в научной жизни университета – выступление на конференциях; публикационная активность (по направлению подготовки)	5 (20) баллов	5 (20) баллов
3	Итоговый контроль (предусмотрен при отсутствии должного количества набранных баллов – 0-59 // при желании студента получить более высокую оценку (не более чем на 1 балл)	Подготовка и защита маршрута	0-30 баллов	0-30 баллов
Всего баллов за текущий контроль		100		

Итого: для получения аттестации необходимо набрать (с учетом выполнения каждого пункта):

**Отлично: 91-100 баллов**

**Хорошо: 75-90 баллов**

**Удовлетворительно: 60-74 балла**

**Шкала перевода рейтинговых баллов в итоговую оценку**

Наименование оценки	Сумма баллов	Числовой эквивалент
Отлично	91-100	5
Хорошо	79-90	4
Удовлетворительно	60-74	3
Неудовлетворительно	0-59	2

**9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:****а) основная литература**

1. Очилова, Х. Ф. Гастрономический туризм: теория и практика : учебник : [16+] / Х. Ф. Очилова, Д. С. Умирова. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2021. – 160 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612367>
2. Филиппова, И. Г. Туристско-рекреационное проектирование : учебник : [16+] / И. Г. Филиппова, А. С. Матвеевская, В. Л. Погодина. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2021. – 640 с. : ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=602469>

**б) дополнительная литература**

1. Технологии туристско-рекреационного проектирования и освоение территорий : учебное пособие : [16+] / А. В. Трухачев, Ю. М. Елфимова, В. А. Фурсов [и др.] ; Ставропольский государственный аграрный университет, Кафедра туризма и сервиса. – Ставрополь : Секвойя, 2021. – 61 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=701001>
2. Дурович, А. П. Организация туризма : учебное пособие / А. П. Дурович. – Минск : РИПО, 2020. – 297 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=599728>
3. Чередниченко, Л. Е. Питание как часть национальной культуры народов : учебное пособие : [16+] / Л. Е. Чередниченко ; Новосибирский государственный технический университет. – Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2018. – 163 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574658>

**в) информационные технологии:**

1. Персональные компьютеры
2. Доступ в Интернет
3. Проектор
4. Система VOTUM

**г) программное обеспечение:**

1. Windows 7
2. LibreOffice Writer
3. LibreOffice Calc
4. LibreOffice Impress

**д) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:**

1. <http://biblioclub.ru> – Электронная библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» Договор №96-09/2025 от 12.09.2025 г.
2. <http://lib.icone.ru> - Электронная библиотечная система АНО ВО «ИНО»
3. <http://edu.ru> – Федеральный портал «Российское образование»
4. <https://www.minobrnauki.gov.ru> – сайт Министерства науки и высшего образования РФ
5. <http://prlib.ru> – Президентская библиотека имени Б. Н. Ельцина
6. <http://rusneb.ru> – Национальная электронная библиотека
7. <http://rusneb.ru> – Национальная электронная библиотека
8. <http://elibrary.rsl.ru> – Российская государственная библиотека
9. <http://elibrary.ru> – Научная электронная библиотека «Elibrary»

## 10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

В АНО ВО «ИНО» предусмотрены учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, практических/индивидуальных занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Аудитории, в которых проводятся занятия по дисциплине, укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории. Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (в электронном виде - презентаций), обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие примерным программам дисциплин, рабочим учебным программам дисциплин.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду организации.

<b>Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения</b>	<b>Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)</b>
<b>Учебная аудитория №5</b> <b>Оснащение:</b> Стол с пюпитром – 48 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Стул преподавателя – 1 шт. Экран большого размера – 1 шт. Меловая доска – 1 шт. Ноутбук - 1 шт. Проектор INFocus -1 шт.	115114, г. Москва, вн.тер.г., муниципальный округ Даниловский, наб. Дербеневская, д. 11, этаж № 1, нежилое помещение, площадью 479,2 м <sup>2</sup> (часть нежилого помещения)
<b>Помещение для самостоятельной работы</b> <b>Оснащение:</b> Стол с пюпитром – 25 шт.	115114, г. Москва, вн.тер.г., муниципальный округ Даниловский, наб. Дербеневская, д. 11, этаж № 1,

<p>Стол преподавателя – 1 шт.,      Стул преподавателя – 1 шт.      Персональный компьютер с периферией, с      возможностью подключения к сети «Интернет» и      обеспечением доступа в электронную информационно-      образовательную среду Организации. – 1 шт.      МФУ - 1 шт.</p>	<p>нежилое помещение, площадью 479.2 м<sup>2</sup> (часть нежилого помещения)</p>
--	---

## **11. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины:**

### **11.1 Методические рекомендации (материалы) для преподавателя**

Для лучшего усвоения материала студентами преподавателю рекомендуется в первую очередь ознакомить их с программой курса и кратким изложением материала курса, представленного в образовательной программе дисциплины. Далее на лекционных занятиях преподаватель должен довести до студентов теоретический материал согласно тематике и содержанию лекционных занятий, представленных в рабочей программе. При проведении практических занятий полученные теоретические знания необходимо закрепить рассмотрением вопросов (контрольных заданий) по каждой отдельной теме. После изучения на лекциях каждой темы закрепления и лучшего усвоения материала на практических занятиях рекомендуется провести опрос студентов по представленным вопросам для самопроверки. Завершить изучение дисциплины целесообразно выполнением тестов для проверки усвоения учебного материала. Подобный подход позволит студентам логично и последовательно осваивать материал и успешно пройти итоговую аттестацию в виде экзамена.

### **Обеспечение студентов инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.**

Учебно-методические материалы обучающимся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в формах:

#### *Для лиц с нарушениями зрения:*

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудио файла,
- в печатной форме на языке Брайля.

#### *Для лиц с нарушениями слуха:*

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

#### *Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:*

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.

### **Рекомендации и тематические разработки лекционного курса**

В ходе реализации данной дисциплины предполагается активное использование различных видов и форм проведения учебных занятий при осуществлении учебной и научно-исследовательской деятельности.

#### При аудиторной работе планируется проведение:

- проблемных лекций, позволяющих более разносторонне и менее субъективно доносить материал занятия до студентов, привлекать студентов к обсуждению наиболее острых проблем по дисциплине, демонстрировать «открытый», дискуссионный, «живой» характер знания в сфере гостиничной деятельности;

- практических занятий на основе «кейс-метода» - моделирования ситуации, воспроизводящей реальный объект, явление, проблему, создающие прецедент «погружения» в деятельность в сфере услуг;

- практикумов для решения комплексных и сложных проблемных ситуаций;
- дискуссий и дебатов как форм проведения семинарских занятий;
- презентаций с использованием специальных программных сред.

Очень важным представляется введение инновационных форм обучения (метода конкретных ситуаций моделирования и прогнозирования, дискуссии, круглого стола, рецензирования художественного материала и т.д.), позволяющих акцентировать внимание на актуальных проблемах дисциплины.

Мыслительный процесс всегда направлен на решение какой-либо задачи; преподавателю, заинтересованному в том, чтобы он протекал активнее, важно знать, что в этом процессе различают несколько основных этапов. Начальной фазой является осознание проблемной ситуации. Чтобы она возникла, при изложении нового материала следует коротко рассказать о состоянии вопроса по теме занятия и остановиться на «белом пятне», на том, что раньше не было известно науке.

Смысл первой фазы изложения материала – разбудить потребность в получении знаний. Источник мышления – потребность личности. Само выявление проблемной ситуации является актом мышления. Умение поставить вопрос, увидеть проблему там, где она есть, – первый признак мыслящего человека. Если в процессе изучения темы у студентов не возникает вопросов, это может свидетельствовать о том, что они не включены в мыслительную работу. Одной из причин такого явления может быть то, что уровень излагаемого материала значительно превышает уровень подготовленности студентов.

Следующим после осознания проблемной ситуации этапом мыслительного процесса является выработка гипотезы, т.е. предположения о возможных путях решения задачи и ее ожидаемом результате. После осознания гипотезы возникает необходимость ее проверки.

Завершающей фазой мыслительного процесса является фиксация достигнутого в нем решения проблемы – суждение по данному вопросу. В результате мыслительного процесса (т.е. в результате разрешения какой-либо задачи) студент должен выявить некоторые существенные взаимосвязи, отсутствие которых в его представлении делает ситуацию проблемной.

Выявление этих взаимосвязей происходит с помощью мыслительных операций: сравнения, анализа и синтеза, индукции и дедукции, абстракции и обобщения, классификации.

Культура речи преподавателя, вне всякого сомнения, – наиболее важное из средств обучения. Она организует, направляет и восприятие, и осмысление наглядного, документального и другого учебного материала. Преподаватель не просто показывает схему, таблицу, картину, он ведет по ней рассказ, дает объяснение.

В этой связи возникает необходимость научиться выбирать методы устного изложения. Знать функции изложения: повествовательно-описательную, доказательную, логическую и их роль в формировании культуры личности.

#### **Основные понятия:**

##### **1. Формы устного изложения:**

- монологическая – рассказ, сообщение, лекция;
- диалогическая – беседа;

##### **2. Функции изложения:**

- повествовательно-описательная;

- доказательная;
- логическая.

*Под технологией процесса обучения понимается совокупность приемов, способов действия, используемых преподавателями для формирования культуры личности.*

Эффективен **эвристический метод преподавания**. Организация занятия предполагает, что преподаватель ставит проблему, формулирует противоречия, помогает занимающимся обнаружить проблемную ситуацию, делит изложение материала на постепенно усложняющиеся этапы, а студенты самостоятельно делают «открытия» на каждом этапе. Такая структура при эвристическом методе соответствует этапам мыслительной деятельности.

Преподаватель, подбадривая занимающихся, настраивает на то, что задача посильна для них, что все получится, что они способны хорошо работать, и не ограничивает, не связывает мышление студентов, не ставит перед ними барьеров типа: «материал сложный, получится не у всех», «вряд ли многие решат эту задачу», «самим разобраться трудно – обращайтесь за помощью».

**Проблемный метод** – при этом методе преподаватель начинает изложение нового материала с постановки вопроса. Затем, рассуждая вслух, высказывает предположения, различные точки зрения и обсуждает их со студентами, доказывает истину экспериментом, проведенным самими студентами, или рассказывает об исследованиях, проведенных учеными, стараясь сделать обучаемых соучастниками научного поиска.

**Наглядным** называется такое обучение, *при котором представления и понятия формируются у студентов на основе непосредственного восприятия изучаемых ими явлений с помощью их изображений*. Наглядное обучение на занятиях играет особую роль. Студенты лишены возможности непосредственно взаимодействовать с объектом исследования. Поэтому важным способом закрепления знаний выступает наглядность, визуализация предмета обсуждения. В обучении используются многообразные наглядные средства, где можно выделить 3 группы: предметные, изобразительные, условно-графические.

**Репродуктивный метод** создает лишь базу знаний; используя его, преподаватель сам излагает факты, формулирует доказательства и выводы, сам акцентирует внимание на главном, сам ведет студентов по тропе познания, требуя от них простого воспроизведения, сказанного преподавателем.

**Продуктивные методы** способствуют развитию интеллектуальных, эмоциональных и волевых качеств эстетического сознания. Частично-поисковый, проблемный и исследовательский методы способствуют развитию как наглядно-образного, логического мышления, так и творческого.

Организация обратной связи – наиболее трудная часть работы преподавателя. Так, например, *опрос предполагает развитие языковой культуры и мышления, способности давать развернутый, полный, логически последовательный и аргументированный ответ. Мы не можем ограничиться только изложением фактов, главное в ответе студента – рассуждения, самостоятельный анализ, объяснение явлений.*

*Одним из видов технологии процесса, обучения является игра.* Игра по своей природе представляет собой деятельность человека – труд, познание, общение. Сущность игры – имитация, то есть деятельность, предполагающая создание относительно достоверной модели действительности.

В сценарии обучающей игры преподаватель определяет её трудовой репертуар, формирует задачи, стоящие перед студентами, исполняющими определенные роли, а также

возможности импровизации. Одним из вариантов обучающей игры является участие студентов в составлении и решении кроссвордов, чайнвордов.

*Одной из форм технологии процесса обучения, является дистанционное обучение.* Компьютер в современных условиях обеспечивает наглядность информативного материала, обеспечивает высокую мобильность предъявляемой для осмыслиения учебной информации. Не порывая с чувственно-наглядным уровнем восприятия предъявляемой информации, студент получает возможность охватывать такие ненаглядно, нечувственно данные объекты, как общности, системы. С помощью компьютера преподаватели осуществляют контроль за усвоением студентами учебного материала, управляют текущим учебным процессом, проводят работу студентов с компьютером в режиме самообучения при обеспечении дозированной выдачи информации.

Средством текущего контроля и определения качества учебной деятельности студентов служит оценка преподавателя дисциплины выполненных студентами заданий и работ:

- исследовательских проектов
- устных ответов в ходе семинарских занятий,
- выступлений с докладами;
- выполненных рефератов;
- прорецензованных статей и пр.;
- выполненных творческих заданий и др.

Накопительная система оценки используется при промежуточной аттестации наряду с традиционной формой зачета.

К экзамену студентам предоставляется учебная программа курса, перечень вопросов, отражающих содержание аудиторной и самостоятельной работы в течение семестра. Вопросы (подписанные и утвержденные на заседании кафедры) предлагаются студентам для предварительного знакомства не позднее 2-х недель до начала аттестации.

## **11.2 Методические указания для студентов**

Самостоятельная работа – это познавательная учебная деятельность, когда последовательность мышления ученика, его умственных и практических операций и действий зависит и определяется самим студентом.

Студент в процессе обучения должен не только освоить учебную программу, но и приобрести навыки самостоятельной работы. Студенту предоставляется возможность работать во время учебы более самостоятельно, чем учащимся в средней школе. Студент должен уметь планировать и выполнять свою работу.

Целью самостоятельной работы студентов является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по профилю, опытом творческой, исследовательской деятельности.

Самостоятельная работа студентов способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня.

Этапы самостоятельной работы:

- осознание учебной задачи, которая решается с помощью данной самостоятельной работы;
- ознакомление с инструкцией о её выполнении;
- осуществление процесса выполнения работы;
- самоанализ, самоконтроль;

- проверка работ студента, выделение и разбор типичных преимуществ и ошибок.

Самостоятельная работа студентов является обязательным компонентом учебного процесса для каждого студента и определяется учебным планом. При определении содержания самостоятельной работы студентов следует учитывать их уровень самостоятельности и требования к уровню самостоятельности выпускников для того, чтобы за период обучения искомый уровень был достигнут. Формы самостоятельной работы студентов определяются при разработке рабочих программ и учебных методических комплексов дисциплин содержанием учебной дисциплины.