

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Цветлюк Лариса Сергеевна

Должность: Ректор

Дата подписания: 17.12.2021 г.

Уникальный программный ключ: «ИНСТИТУТ НЕПРЕРЫВНОГО ОБРАЗОВАНИЯ»

e4e919f04dc802624637575c97796a744138b172b88dd38f9301d8c2340974f9

Аннотации рабочих программ дисциплин

основной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата
43.03.02 «Туризм», направленность (профиль): «Технология и организация внутреннего и международного туризма»

Год начала подготовки – 2026, очная форма обучения

Б1.В.ДВ.04.01 Разработка и проектирование гастрономического тура

Цель:	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:	1) освоение подходов к изучению культуры и традиций питания с помощью исторических, религиозных, национальных, социальных, медицинских, климатогеографических, информационных и идеологических аспектов; 2) ознакомление с особенностями набора пищевого сырья, его обработки, репертуара и подачей блюд в разных странах мира; 3) исследование тенденций в развитии традиций и культуры питания народов мира; изучение истории застольного этикета и его особенностей народов мира; 4) определение места традиций и культур питания народов мира в структуре туристского продукта, 5) воспитание у студентов культуры потребления пищи и питания как части общечеловеческой культуры; 6) формирование широкого кругозора и профессиональной культуры.
Содержание дисциплины:	Питание – компонент общечеловеческой культуры. История развития гастрономического туризма. Гастрономический туризм в современных условиях. Проектирование и разработка гастрономического тура. Программный туризм как область современного туроперейтинга (туристской практики) и менеджмента гостеприимства. Гастрономический брэндинг. Роль гастрономического туризма в развитии экономики региона. Субъекты гастрономического туризма. Развитие фестивального туризма: гастрономические фестивали. Аутентичные культурные и национальные локации в формировании программы гастрономического тура. Национальные особенности традиций питания.
Форма контроля:	зачет с оценкой
Общая трудоемкость:	3 з. е.