

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Астраханский государственный университет имени В. Н. Татищева»
(Астраханский государственный университет им. В. Н. Татищева)

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП

В.В.Палаткин

«04» апреля 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой педагогических
практик и сервисных индустрий
А.С.Джангазиева

«04» апреля 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Гастрономический туризм»

Составитель(и)

**Палаткин В.В. доцент кафедры педагогических
практик и сервисных индустрий
Палагина М.Ю. ассистент кафедры
педагогических практик и сервисных индустрий**

Согласовано с работодателями:

**Ситкова В.Н., генеральный директор AZIMUT
Отель Астрахань;
Корнейченко Н.В. заведующий отделением
сервисных технологий и дизайна ГБПОУ АО
«Астраханский государственный
политехнический колледж»
43.03.03 Гостиничное дело**

Направление подготовки /
специальность

Направленность (профиль) /
специализация ОПОП

Квалификация (степень)

Гостеприимство и ресторанный сервис

бакалавр

Форма обучения

Год приёма

Курс

очная

2024

4 (по очной форме)

Семестр(ы)

8 (по очной форме)

Астрахань – 2024

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1.1. Целями освоения дисциплины «Гастрономический туризм» является: приобретение необходимых теоретических и практических знаний, позволяющих обеспечивать эффективную профессиональную деятельность на гостиничных предприятиях, проводить аналитическую работу по проблематике развития гостиничного бизнеса

1.2. Задачи освоения дисциплины «Гастрономический туризм»:

знакомство с основами индустрии гостеприимства, широким спектром гостиничных услуг и технологий; овладение навыками и умениями рациональной и критической оценки деятельности предприятий гостиничной индустрии, выработки решения проблем в их развитии; приобретение способности использовать различные источники информации по объекту гостиничного продукта.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

2.1. Учебная дисциплина (модуль) «Гастрономический туризм» относится к *части, формируемой участниками образовательных отношений* и осваивается в 8 семестре.

Опирается на входные знания, формируемые школьной программой. «Входными» знаниями, умениями и навыками для дисциплины являются знание базовых терминов и основополагающих понятий, связанных с профессиональной деятельностью, умение работать с источниками, анализировать фактический материал, навыки работы с информацией, командной работы. Концептуальное внедрение дисциплины в учебный план продиктовано прочной основой для подготовки будущих специалистов. Оно не только отвечает на вызовы современности, но и закладывает основы для успешной карьеры студентов, их всестороннего развития и адаптации в профессиональном мире. Это инициатива, направленная на формирование качественных специалистов, способных справляться с изменениями и требованиями, стоящими перед ними в их будущей деятельности.

2.2. Для изучения данной учебной дисциплины (модуля) необходимы следующие знания, умения, навыки, формируемые предшествующими учебными дисциплинами (модулями):

- «Технология и организация здорового питания».

Знания:

- классификации и характеристику предприятий общественного питания различных типов и классов;

- требований, предъявляемых к организациям общественного питания; сущность, специфические особенности организации питания в гостиничных комплексах;

- формы и методы обслуживания, виды питания, предоставляемого при обслуживании в гостиничных комплексах.

Умения:

- использовать основы философских знаний, анализировать главные этапы и закономерности;

- исторического развития для осознания социальной значимости своей деятельности;

- работать в команде, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия;

Навыки:

- владение навыками работы с нормативными документами, регламентирующими деятельность предприятий питания по предоставлению услуг;

- способностью к самоорганизации и самообразованию.

2.3. Последующие учебные дисциплины и (или) практики, для которых необходимы знания, умения, навыки, формируемые данной учебной дисциплиной (модулем):

- «Охрана труда и техника безопасности в организациях сферы гостеприимства и

общественного питания» - «Молодежный туризм».

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Процесс освоения дисциплины (модуля) направлен на формирование элементов следующей(их) компетенции(ий) в соответствии с ФГОС ВО и ОПОП ВО по данному направлению подготовки / специальности:

а) Универсальные компетенции (УК):

УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни

б) Профессиональной (ПК):

ПК-7. Способен к интернет-продвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания.

Таблица 1. Декомпозиция результатов обучения

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
УК-6	УК-6.1. Оценивает личностные ресурсы и управляет своим временем для выстраивания траектории саморазвития	Основные принципы и техники управления временем (приоритеты, планирование, делегирование). Влияние управления временем на личную продуктивность и качество жизни. Методы саморазвития: Разнообразные подходы к саморазвитию (чтение, курсы, тренинги, менторство).	Умение составлять планы на день, неделю и месяц с учетом своих целей и задач. Способность расставлять приоритеты и управлять своим расписанием для достижения поставленных целей. Разрабатывать стратегии саморазвития	Владение навыками самодисциплины и самомотивации для эффективного управления своим временем. Умение избегать прокрастинации и фокусироваться на важных задачах. Инструментами тайм-менеджмента
	УК-6.2. Эффективно использует время и другие ресурсы при реализации траектории саморазвития на основе принципов образования в	Основные концепции непрерывного образования и его значение для личностного и профессионального роста. Разнообразные форматы обучения (онлайн-курсы,	Умение находить и эффективно использовать различные источники информации (книги, статьи, видео, подкасты) для самообразования.	Владение навыками управления своим временем и ресурсами для достижения поставленных образовательных целей. Владение навыками

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
	течение всей жизни	семинары, мастер-классы) и их преимущества.	Способность применять полученные знания на практике для улучшения своей профессиональной деятельности.	гибкости в подходах к обучению и адаптации к новым условиям или требованиям рынка.
ПК-7.	ПК-7.1. Умеет анализировать факторы, оказывающие влияние на продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Понимание ключевых факторов, таких как качество обслуживания, цена, местоположение, маркетинг и реклама. Знание о влиянии сезонности и изменений в потребительских предпочтениях на спрос.	Умение собирать и анализировать данные о целевой аудитории, их предпочтениях и поведении. Способность оценивать рыночные тенденции и выявлять возможности для продвижения услуг.	Владение навыками анализа данных и принятия обоснованных решений на основе полученной информации. Умение видеть общую картину и предлагать инновационные решения для улучшения продвижения услуг.
	ПК-7.2. Разрабатывает программу продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания в среде интернет	Знание методов сегментации целевой аудитории и создания клиентских персон (персонажей). Понимание потребностей и предпочтений клиентов в сфере гостеприимства и общественного питания.	Умение создавать комплексные стратегии интернет-продвижения, включая выбор каналов коммуникации и методов взаимодействия с клиентами. Способность адаптировать стратегию в зависимости от анализа рынка и конкурентной среды.	Владение навыками планирования и организации работы по реализации программы интернет-продвижения, включая управление временными рамками и ресурсами. Владение навыками эффективного общения с клиентами через различные каналы (социальные

Код компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)		
		Знать (1)	Уметь (2)	Владеть (3)
				сети, email, чат).
	ПК-7.3. Проводит оценку эффективности программ интернет-продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	Знание методов анализа конкурентов в сфере гостеприимства и общественного питания, включая SWOT-анализ и анализ рынка. Понимание влияния конкурентных стратегий на эффективность собственных программ продвижения.	Умение на основе анализа данных формулировать рекомендации по оптимизации программ интернет-продвижения. Способность разрабатывать планы по улучшению результатов на основе полученных выводов.	Владение навыками представления результатов анализа и рекомендаций команде или руководству. Владение навыками управления проектами для внедрения рекомендаций по улучшению эффективности интернет-продвижения.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общая трудоемкость дисциплины в соответствии с учебным планом составляет 3 зачетные единицы (108 часа).

Трудоемкость отдельных видов учебной работы студентов очной, очно-заочной и заочной форм обучения приведена в таблице 2.1.

Таблица 2.1. Трудоемкость отдельных видов учебной работы по формам обучения

Вид учебной и внеучебной работы	для очной формы обучения
Объем дисциплины в зачетных единицах	3
Объем дисциплины в академических часах	108
Контактная работа обучающихся с преподавателем (всего), в том числе (час.):	24
- занятия лекционного типа, в том числе:	12
- практическая подготовка (если предусмотрена)	-
- занятия семинарского типа (семинары, практические, лабораторные), в том числе:	12
- практическая подготовка (если предусмотрена)	-
- консультация (предэкзаменационная)	-
- промежуточная аттестация по дисциплине	-
Самостоятельная работа обучающихся (час.)	84
Форма промежуточной аттестации обучающегося (зачет/экзамен), семестр (ы)	Зачет – 7 семестр

Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий и самостоятельной работы, для каждой формы обучения представлено в таблице 2.2.

Таблица 2.2. Структура и содержание дисциплины (модуля)

для очной формы обучения										
Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.							СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемо сти, форма промежуто чной аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР		КР / КП			
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
Тема 1. Введение. Цели, задачи дисциплины.Гастрономическ ий туризм как специальный вид туризма.	1		1					9	12	Тест.
Тема 2. Основные тенденции развития гастрономического туризма в России и за рубежом	1		1					9	12	тест.
Тема 3. Особенности организации гастрономических туров	1		1					9	12	Устный ответ
Тема 4. Анализ гастрономических направлений, учитываемых при организации гастрономических туров	1		1					9	12	Реферат
Тема 5. Международные программы развития гастрономического туризма Мировые гастрономические центры.	1		1					9	12	Эссе
Тема 6. Кухни европейских стран	1		1					9	12	письменная работа
Тема 7. Кухни азиатских стран	2		2					10	12	реферат
Тема 8. Кухни Северной и Южной Америки	2		2					10	12	Устный опрос
Тема 9. Австралийская кухня. Тенденции развития мировых гастрономических	2		2					10	12	реферат

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Контактная работа, час.							СР, час.	Итого часов	Форма текущего контроля успеваемо ст и, форма промежуточ ной аттестации [по семестрам]
	Л		ПЗ		ЛР		КР / КП			
	Л	в т.ч. ПП	ПЗ	в т.ч. ПП	ЛР	в т.ч. ПП				
направлений										
Контроль промежуточной аттестации										зачет
ИТОГО за семестр:	12		12					84	108	
Итого за весь период	12		12					84	108	

Таблица 3. Матрица соотнесения разделов, тем учебной дисциплины (модуля) и формируемых компетенций

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Кол-во часов	Код компетенции				Общее количество компетенций
		УК-6	ПК-7			
Тема 1. Введение. Цели, задачи дисциплины.Гастрономическ ий туризм как специальный вид туризма	12	+	+			2
Тема 2. Основные тенденции развития гастрономического туризма в России и за рубежом	12	+	+			3
Тема 3. Особенности организации гастрономических туров.	12	+	+			2
Тема 4. Анализ гастрономических направлений, учитываемых при организации гастрономических туров	12	+	+			2
Тема 5. Международные программы развития гастрономического туризма Мировые гастрономические центры.	12	+	+			2
Тема 6. Кухни европейских стран	12	+	+			2
Тема 7. Кухни азиатских стран	12	+	+			2
Тема 8. Кухни Северной и Южной Америки	12	+	+			2

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Кол-во часов	Код компетенции				Общее количество компетенций
		УК-6	ПК-7			
Тема 9. Австралийская кухня. Тенденции развития мировых гастрономических направлений	12	+	+			2
Итого	108					

Краткое содержание каждой темы дисциплины (модуля)

Тема 1. Гастрономический туризм как специальный вид туризма.

Понятие и история развития гастрономического туризм. Классификация видов гастрономического туризма.

Тема 2. Основные тенденции развития гастрономического туризма в России и за рубежом.

Разница развития гастрономического туризма в России и за рубежом. особенности развития.

Тема 3. Особенности организации гастрономических туров.

Ресурсы, необходимые для проектирования гастрономических туров.

Тема 4. Анализ гастрономических направлений, учитываемых при организации гастрономических туров.

Кулинарные предпочтения по данным Michelin Guide

Тема 5. Международные программы развития гастрономического туризма

Мировые гастрономические центры.

Классификация, специфические особенности развития гастрономического туризма.

Тема 6. Кухни европейских стран.

Влияние на особенности кухни географического положения страны, климатических и экономических условий, исторических событий, религиозных обычаев, системы культовых запретов, регламентировавших образ жизни народов. Приемы тепловой обработки и сочетания продуктов, характерные для кухонь европейских стран

Тема 7. Кухни азиатских стран.

. Влияние на особенности кухни географического положения страны, климатических и экономических условий, исторических событий, религиозных обычаев, системы культовых запретов, регламентировавших образ жизни народов. Приемы тепловой обработки и сочетания продуктов, характерные для кухонь азиатских стран.

Тема 8. Кухни Северной и Южной Америки.

Влияние на особенности кухни географического положения страны, климатических и экономических условий, исторических событий, религиозных обычаев, системы культовых запретов, регламентировавших образ жизни народов. Приемы тепловой обработки и сочетания продуктов, характерные для кухонь стран Северной и южной Америки

Тема 9. Австралийская кухня.

Австралийская кухня. Влияние на особенности кухни географического положения страны, климатических и экономических условий, исторических событий, Приемы тепловой обработки и сочетания продуктов, характерные для Австралийской кухни.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРЕПОДАВАНИЮ И ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5.1. Указания для преподавателей по организации и проведению учебных занятий по дисциплине

Организационно-методической базой проведения лекционных, семинарских занятий является учебный план специальности. На основе него объем часов аудиторных занятий, отведенный для каждой учебной дисциплины и междисциплинарного курса, делится на часы лекционных, практических, лабораторных и других занятий соответствующими кафедрами, с указанием форм контроля текущей и итоговой аттестации обучающихся.

Преподаватель, назначенный для чтения лекций, обязан до начала учебного процесса подготовить учебно-методические материалы, необходимые для проведения лекционных и семинарских занятий. К ним относятся: рабочая программа учебной дисциплины или междисциплинарного курса; методические материалы для проведения семинарских (практических и др.) занятий.

Разработанный комплект учебно-методических материалов предоставляется в бумажном и электронном виде, обсуждается и утверждается на заседании кафедры перед началом учебного года.

Преподаватель обязан проводить лекционные занятия в строгом соответствии с годовым учебным графиком и утвержденным на его основе расписанием лекций.

При разработке методики семинарских занятий важное место занимает вопрос о взаимосвязи между семинаром и лекцией, семинаром и самостоятельной работой студентов, о характере и способах такой взаимосвязи. Семинар не должен повторять лекцию, и, вместе с тем, его руководителю необходимо сохранить связь принципиальных положений лекции с содержанием семинарского занятия.

Как правило, семинару предшествует лекция по той же теме.

Обязательным в начале лекционного, семинарского занятия проводится 5 минут контроль знаний, обязательным является проведение проектной работы в команде.

Преподаватель, проводящий лекционные и семинарские занятия, обязан вести учет посещаемости студентов - по журналам групп. В случае неявки студентов на лекцию преподаватель обязан незамедлительно информировать учебный отдел.

В ходе освоения дисциплины лабораторные занятия не предусмотрены.

В процессе практических (семинарских) занятий, наряду с формированием умений и навыков, обобщаются, систематизируются, конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность использовать теоретические знания на практике, развиваются интеллектуальные умения.

На практических (семинарских) занятиях по дисциплине применяются следующие формы работы:

- 1) Фронтальная - все студенты выполняют одну и ту же работу;
- 2) Групповая - одна и та же работа выполняется группами из 2-5 человек;
- 3) Индивидуальная - каждый студент выполняет индивидуальное задание.

Структура практических занятий по дисциплине в основном одинакова: вступление преподавателя, работа студентов по заданиям преподавателя, которая требует дополнительных разъяснений, собственно практическая часть, включающая разбор конкретных ситуаций, решение ситуационных задач, тренировочные упражнения и т.д.

В структуре практического занятия традиционно выделяют следующие этапы: организационный этап, контроль исходного уровня знаний (обсуждение вопросов, возникших у студентов при подготовке к занятию; исходный контроль (тесты, опрос, проверка письменных домашних заданий и т.д.), коррекция знаний студентов), обучающий этап (педагогический рассказ, инструкции по выполнению заданий), самостоятельная работа студентов на занятии, контроль конечного уровня усвоения знаний, заключительный этап.

5.2. Указания для обучающихся по освоению дисциплины

Общий объем самостоятельной работы студентов по дисциплине «Гастрономический туризм» составляет 84 часа.

Самостоятельная работа осуществляется в форме подготовки к практическим занятиям и выполнения письменных домашних заданий по дисциплине. По каждой теме предусмотрено выполнение большого количества разнообразных упражнений, направленных на закрепление действий по осуществлению профессиональной деятельности в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов всех уровней образования.

Таблица 4. Содержание самостоятельной работы обучающихся

для очной формы обучения

Вопросы, выносимые на самостоятельное изучение	Кол-во часов	Форма работы
Тема 1. Введение. Цели, задачи дисциплины. Гастрономический туризм как специальный вид туризма	9	Доклад
Тема 2. Основные тенденции развития гастрономического туризма в России и за рубежом	9	Опрос
Тема 3. Особенности организации гастрономических туров.	9	Эссе
Тема 4. Анализ гастрономических направлений, учитываемых при организации гастрономических туров	9	Реферат
Тема 5. Международные программы развития гастрономического туризма. Мировые гастрономические центры.	9	Опрос
Тема 6. Кухни европейских стран	9	Дискуссия
Тема 7. Кухни азиатских стран	10	Реферат
Тема 8. Кухни Северной и Южной Америки	10	Эссе
Тема 9. Австралийская кухня. Тенденции развития мировых гастрономических направлений	10	Опрос

5.3. Виды и формы письменных работ, предусмотренных при освоении дисциплины, выполняемые обучающимися самостоятельно

Для выполнения всех видов письменных работ по дисциплине на занятиях и дома обучающимся рекомендуется иметь рабочую тетрадь. Все письменные домашние задания

выполняются по учебникам, указанным в перечне основной и дополнительной литературы для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Требования к творческим заданиям и проектам

Творческое задание/проект предполагает проверку знаний по изученной теме. Творческое задание/проект позволяет совершенствовать умения студентов анализировать научную литературу; укрепляет научные основы социально-педагогических исследований; развивает способность студентов к профессиональной рефлексии, актуализирует стремление к личностному и профессиональному росту.

Для подготовки к творческому заданию/проекту внимательно изучите материал лекции, конспект семинара, дополнительную литературу, выучите термины из Словаря по данной теме. В ходе проведения творческой работы Вам необходимо дать развернутое письменное собственное мнение по заданной проблематике, объемом не более 2 страниц.

Творческое задание/проект должна быть выполнена в редакторе Microsoft Word. Необходимо выполнение следующих параметров: отступы справа, слева, сверху, снизу – 2 см., шрифт – Times New Roman, 12. Творческая работа присылается преподавателю по электронной почте в соответствии со сроком, указанным в рабочем плане студента. Творческая работа, не выполненная в срок, оценивается в 50 баллов.

Требования к проведению кейс - задачи

Проблемное задание, в котором предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.

Проведение кейс - задачи включает:

- ознакомление с проблемной ситуацией;
- объяснение алгоритма действий по выполнению кейс-задачи;
- показ алгоритма действий, в процессе которого преподаватель демонстрирует как правильно выполнять кейс-задачу;
- подведение итогов выполнения кейс - задачи.

Порядок проведения тестирования

Контрольное тестирование проводится для оценивания наиболее общих знаний студента по отдельным темам.

Тест – это совокупность усложняющихся вопросов в тестовой форме. Варианты тестовых заданий по курсу включают только форму номер один: выбор одного правильного варианта ответа.

Для подготовки к тестированию необходимо близко к тексту запомнить материал лекции и практического занятия, основные термины и понятия по данной теме. Помощь при подготовке к тестированию может оказать Словарь терминов и учебные пособия, рекомендованные к данной теме практического занятия.

Тестовое задание в форме выбора одного варианта ответа предполагает выделение (указанным в программе способом – подчеркиванием или другим) верного ответа в течение указанного времени.

Подготовка к зачету

Зачет – является итоговой формой оценивания знаний студента по всему курсу изученной дисциплины. Зачет проводится в письменной форме, очно. Для подготовки к зачету понадобится материал курса лекций, конспекты практических занятий, словарь терминов. При высоком уровне подготовки к практическим занятиям и составлении конспектов дополнительной литературы к каждой теме, можно избежать обращения к дополнительным источникам знаний при подготовке к зачету. Пользование конспектом или другими носителями информации на зачете строго запрещено.

Итоговая оценка по дисциплине будет учитывать результаты творческих работ, тестирования и зачета.

6. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ И ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

6.1. Образовательные технологии

Обучение по дисциплине предполагает изучение курса на аудиторных занятиях (лекции и практические занятия) и самостоятельной работы студентов.

Интерактивная лекция. Предполагает метод визуализации, показ презентаций, использование обратной связи, реакции аудитории на проблемно поставленные вопросы, наводящие вопросы, экспресс-тестирование, мини опрос.

Интерактивный семинар. Предполагает использование классических форм опроса, которые сочетаются с вопросом к преподавателю по проблеме, которая вызывает затруднение в понимании.

Образовательные технологии семинара: групповые дискуссии, метод «равный обучает равного», работу в командах, разработка командных проектов, дискуссии, решение философских кейсов, игровые методики, мозговой штурм.

Коллоквиум. Предполагает краткий устный ответ на поставленные вопросы по пройденным темам.

Диспут. Обсуждения командами в форме дискуссии письменно подготовленного доклада проекта по выбранной проблемной ситуации или вопросу.

Тестирование. Предполагает письменные ответы на поставленные в тестах вопросы. Тестирование проходит по каждой пройденной теме (или группе тем), включает в себя внимательное чтение учебного материала, который указывается в предварительном задании.

Контрольная работа: письменная проверка умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.

Таблица 5. Образовательные технологии, используемые при реализации учебных занятий

Раздел, тема дисциплины (модуля)	Форма учебного занятия		
	Лекция	Практическое занятие, семинар	Лабораторная работа
Тема 1. Введение. Цели, задачи дисциплины. Гастрономический туризм как специальный вид туризма.	<i>Лекция-диалог</i>	<i>Тематические дискуссии, анализ конкретных ситуаций</i>	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 2. Основные тенденции развития гастрономического туризма в России и за рубежом	<i>Обзорная лекция</i>	<i>Фронтальный опрос, выполнение практических заданий, тематические дискуссии</i>	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 3. Особенности организации гастрономических туров.	<i>Лекция-диалог</i>	<i>Тематические дискуссии, анализ конкретных ситуаций</i>	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 4. Анализ гастрономических направлений, учитываемых при организации гастрономических туров	<i>Обзорная лекция</i>	<i>Тематические дискуссии, анализ конкретных ситуаций</i>	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 5.	<i>Лекция-диалог</i>	<i>Фронтальный</i>	<i>Не</i>

Международные программы развития гастрономического туризма Мировые гастрономические центры.		<i>опрос, выполнение практических заданий, тематические дискуссии</i>	<i>предусмотрено</i>
Тема 6. Кухни европейских стран	<i>Обзорная лекция</i>	<i>выполнение практических заданий,</i>	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 7. Кухни азиатских стран	<i>Лекция-диалог</i>	<i>Фронтальный опрос, тематические дискуссии</i>	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 8. Кухни Северной и Южной Америки	<i>Обзорная лекция</i>	<i>выполнение практических заданий,</i>	<i>Не предусмотрено</i>
Тема 9. Австралийская кухня. Тенденции развития мировых гастрономических направлений	<i>Лекция-диалог</i>	<i>Тематические дискуссии, анализ конкретных ситуаций</i>	<i>Не предусмотрено</i>

6.2. Информационные технологии

- использование возможностей интернета в учебном процессе (использование сайта преподавателя (рассылка заданий, предоставление выполненных работ, ответы на вопросы, ознакомление обучающихся с оценками и т. д.));
- использование электронных учебников и различных сайтов (например, электронных библиотек, журналов и т. д.) как источников информации;
- использование возможностей электронной почты преподавателя;
- использование средств представления учебной информации (электронных учебных пособий и практикумов, применение новых технологий для проведения очных (традиционных) лекций и семинаров с использованием презентаций и т. д.);
- использование интегрированных образовательных сред, где главной составляющей являются не только применяемые технологии, но и содержательная часть, т. е. информационные ресурсы (доступ к мировым информационным ресурсам, на базе которых строится учебный процесс);
- использование виртуальной обучающей среды (LMS Moodle «Электронное образование») или иных информационных систем, сервисов и мессенджеров]

6.3. Программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

6.3.1. Программное обеспечение

Наименование программного обеспечения	Назначение
Adobe Reader	Программа для просмотра электронных документов
Платформа дистанционного обучения LMS Moodle	Виртуальная обучающая среда
Microsoft Office 2013	Пакет офисных программ
OpenOffice	Пакет офисных программ
7-zip	Архиватор
Microsoft Windows 7 Professional	Операционная система
Kaspersky Endpoint Security	Средство антивирусной защиты

Mozilla FireFox	Браузер
Google Chrome	Браузер
Opera	Браузер

6.3.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

<i>Наименование современных профессиональных баз данных, информационных справочных систем</i>	
<u>Универсальная справочно-информационная полнотекстовая база данных периодических изданий ООО «ИВИС» http://dlib.eastview.com Имя пользователя: AstrGU Пароль: AstrGU</u>	
Электронные версии периодических изданий, размещённые на сайте информационных ресурсов www.polpred.com	
Электронный каталог Научной библиотеки АГУ на базе MARK SQL НПО «Информ-систем» https://library.asu.edu.ru/catalog/	
Электронный каталог «Научные журналы АГУ» https://journal.asu.edu.ru/	
Корпоративный проект Ассоциации региональных библиотечных консорциумов (АРБИКОН) «Межрегиональная аналитическая роспись статей» (МАРС) – сводная база данных, содержащая полную аналитическую роспись 1800 названий журналов по разным отраслям знаний. Участники проекта предоставляют друг другу электронные копии отсканированных статей из книг, сборников, журналов, содержащихся в фондах их библиотек. http://mars.arbicon.ru	
Справочная правовая система КонсультантПлюс. Содержится огромный массив справочной правовой информации, российское и региональное законодательство, судебную практику, финансовые и кадровые консультации, консультации для бюджетных организаций, комментарии законодательства, формы документов, проекты нормативных правовых актов, международные правовые акты, правовые акты, технические нормы и правила. http://www.consultant.ru	

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

7.1. Паспорт фонда оценочных средств

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине «Гастрономический туризм» проверяется сформированность у обучающихся компетенций, указанных в разделе 3 настоящей программы. Этапность формирования данных компетенций в процессе освоения образовательной программы определяется последовательным освоением дисциплин (модулей) и прохождением практик, а в процессе освоения дисциплины – последовательным достижением результатов освоения содержательно связанных между собой разделов, тем.

Таблица 6. Соответствие разделов, тем дисциплины, результатов обучения по дисциплине и оценочных средств

Контролируемый раздел, тема дисциплины (модуля)	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
Тема 1. Введение. Цели, задачи дисциплины. Гастрономический туризм как специальный вид туризма.	УК-6, ПК-7	Доклад
Тема 2. Основные тенденции развития	УК-6, ПК-7	опрос

Контролируемый раздел, тема дисциплины (модуля)	Код контролируемой компетенции	Наименование оценочного средства
гастрономического туризма в России и за рубежом		
Тема 3. Особенности организации гастрономических туров.	УК-6, ПК-7	эссе
Тема 4. Анализ гастрономических направлений, учитываемых при организации гастрономических туров	УК-6, ПК-7	Реферат
Тема 5. Международные программы развития гастрономического туризма Мировые гастрономические центры.	УК-6, ПК-7	опрос
Тема 6. Кухни европейских стран	УК-6, ПК-7	дискуссия
Тема 7. Кухни азиатских стран	УК-6, ПК-7	реферат
Тема 8. Кухни Северной и Южной Америки	УК-6, ПК-7	эссе
Тема 9. Австралийская кухня. Тенденции развития мировых гастрономических направлений	УК-6, ПК-7	опрос

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

Таблица 7. Показатели оценивания результатов обучения в виде знаний

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует глубокое знание теоретического материала, умение обоснованно излагать свои мысли по обсуждаемым вопросам, способность полно, правильно и аргументированно отвечать на вопросы, приводить примеры
4 «хорошо»	демонстрирует знание теоретического материала, его последовательное изложение, способность приводить примеры, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует неполное, фрагментарное знание теоретического материала, требующее наводящих вопросов преподавателя, допускает существенные ошибки в его изложении, затрудняется в приведении примеров и формулировке выводов
2	демонстрирует существенные пробелы в знании теоретического материала,

Шкала оценивания	Критерии оценивания
«неудовлетворительно»	не способен его изложить и ответить на наводящие вопросы преподавателя, не может привести примеры

Таблица 8. Показатели оценивания результатов обучения в виде умений и владений

Шкала оценивания	Критерии оценивания
5 «отлично»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы
4 «хорошо»	демонстрирует способность применять знание теоретического материала при выполнении заданий, последовательно и правильно выполняет задания, умеет обоснованно излагать свои мысли и делать необходимые выводы, допускает единичные ошибки, исправляемые после замечания преподавателя
3 «удовлетворительно»	демонстрирует отдельные, несистематизированные навыки, испытывает затруднения и допускает ошибки при выполнении заданий, выполняет задание по подсказке преподавателя, затрудняется в формулировке выводов
2 «неудовлетворительно»	не способен правильно выполнить задания

7.3. Контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения по дисциплине

Тема 1. Гастрономический туризм как специальный вид туризма.

Примерный перечень тем для докладов

1. Мировые гастрономические направления.
2. Международные программы развития гастрономического туризма.
3. Гастрономический туризм в России: особенности и география.
4. Гастрономический туризм во Владимирской области.
5. Факторы развития гастрономического туризма во Владимирской области.

Тема 2. Основные тенденции развития гастрономического туризма в России и за рубежом.

Примерные вопросы для опроса

1. Отличительные особенности кухонь народов мира.
2. Особенности питания населения отдельных стран.
3. Основной ассортимент закусок, блюд, напитков, используемых отдельными этническими группами населения зарубежных стран;
4. Ассортимент продовольственного сырья и пищевых продуктов, используемых в разных странах мира.
5. Кухня как часть национальной культуры. Влияние на особенности кухонь мира географического положения страны, климатических и экономических условий, исторических событий, религиозных обычаев, системы культовых запретов, регламентировавших образ жизни народов. Различные приемы тепловой обработки и сочетания продуктов. Типы очага.

Тема 3. Особенности организации гастрономических туров.

Примерные темы эссе.

1. Особенности организации и предложения гастрономических маршрутов по Владимирской области.
2. Гастрономические фестивали и праздники России.
3. Кулинарные предпочтения народов России и стран ближнего зарубежья.
4. Национальная кухня мировых гастрономических центров
5. Кухня народов Средней Азии (киргизской, узбекской, таджикской, туркменской).

Тема 4. Анализ гастрономических направлений, учитываемых при организации гастрономических туров.

Примерные темы рефератов

1. Казахская кухня. Меню, сервировка, технология блюд праздничных дастарханов. Особенности подачи блюд.
2. Национальная итальянская кухня.
3. Французская кухня.
4. Немецкая кухня.
5. Чешская кухня.

Тема 5. Международные программы развития гастрономического туризма Мировые гастрономические центры.

Примерные вопросы для опроса

1. Гастрономические направления, учитываемые при организации гастрономических туров
2. Кулинарные предпочтения по данным Michelin Guide
3. Международные программы развития гастрономического туризма
4. Мировые гастрономические центры: классификация, специфические особенности
5. Кухни европейских стран

Тема 6. Кухни европейских стран.

Примерный перечень вопросов, рассматриваемых на дискуссии.

1. Белорусская кухня: использование «черной муки», картофеля, дикорастущих трав и грибов, молочных продуктов. Основные способы тепловой обработки.
2. Украинская кухня: комбинированная тепловая обработка, использование свинины, свеклы, пшеничной муки. Ассортимент холодных закусок, супов, горячих блюд из картофеля, овощей, мяса, рыбы.
3. Формирование кухни народов Грузии, Армении, Азербайджана. Особенности использования сырья. Тип очага. Ассортимент холодных закусок, супов. Ассортимент горячих мясных, рыбных, овощных их блюд, сладких блюд и напитков. Использование кисломолочных продуктов и сыров.
4. Использование специй и пряностей в кухнях Азербайджана, Армении и Грузии.
5. Особенности приготовления соусов грузинской кухни

Тема 7. Кухни азиатских стран.

Примерный перечень тем для рефератов

1. Китайская кухня.
2. Корейская кухня.
3. Японская кухня.
4. Кухни стран ближнего зарубежья (по выбору студента)

Тема 8. Кухни Северной и Южной Америки.

Примерные темы эссе.

1. Кухни стран Северной Америки

2. Кухни стран Южной Америки
3. Особенности приготовления блюд северной Америки
4. Особенности приготовления блюд Южной Америки

Тема 9.Австралийская кухня.

Примерный перечень вопросов.

1. Ассортимент блюд австралийской кухни: холодных закусок, супов, горячих мясных, рыбных, овощных, блюд, соусов австралийской кухни, сладких блюд. Хлебобулочные изделия. Алкогольные и безалкогольные напитки.
2. Формирование кухни народов Австралии.
3. Особенности австралийской кухни
4. Формирование австралийской кухни, традиционное национальное сырье.

Перечень вопросов и заданий, выносимых на зачет

- 1.Гастрономический туризм как специальный вид туризма.
2. Понятие и история развития гастрономического туризм.
3. Классификация видов гастрономического туризма
4. Тенденции развития гастрономического туризма в России и за рубежом
5. Особенности организации гастрономических туров.
6. Ресурсы, необходимые для проектирования гастрономических туров.
7. Гастрономические направления, учитываемые при организации гастрономических туров
8. Кулинарные предпочтения по данным Michelin Guide
9. Международные программы развития гастрономического туризма
10. Мировые гастрономические центры: классификация, специфические особенности
11. Кухни европейских стран
12. Кухни азиатских стран
13. Кухни стран Северной Америки
14. Кухни стран Южной Америки
15. Австралийская кухня
16. Тенденции развития мировых гастрономических направлений.

Таблица 9. Примеры оценочных средств с ключами правильных ответов

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни				
1.	Задание закрытого типа	Что такое гастрономический туризм? а) Туризм, связанный с посещением различных ресторанов и пробой национальных блюд и кухни. б) Посещение ферм и производственных предприятий, связанных с производством пищевых продуктов. в) Разновидность туризма,	А	2

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
		основанная на познавательных и образовательных целях. г) Организованное мероприятие или фестиваль, посвященный гастрономической культуре и кулинарии.		
2.	Задание комбинированного типа (с выбором одного варианта ответа и обоснованием выбора)	Что такое туристический маршрут? а) Задание или план, определяющий путь и направление путешествия туриста. б) Работник туристической компании, занимающийся планированием и организацией поездок клиентов. в) Отдел в туристической компании, занимающийся организацией и продажей туристических услуг и пакетов. г) Информация о различных туристических объектах, достопримечательностях, маршрутах и услугах, предоставляемых для путешественников.	А Задание или план, определяющий путь и направление путешествия туриста.	2
3.		Какие страны известны своими винами? А) Франция, Италия, Испания В) Греция, Турция, Португалия С) Германия, Австрия, Чехия	А	2
4.		Как называется традиционный японский суп с лапшой? А) Рамен В) Мисо-суп С) Удон	В	2
5.		В какой стране принято есть пиццу руками?	А	2

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
		А) Италия В) США С) Япония		
6.	Задание открытого типа	Какие основные цели преследуют люди, занимающиеся гастрономическим туризмом?	Основные цели гастрономического туризма включают знакомство с местной культурой через кухню, исследование новых вкусов и ароматов, улучшение понимания традиций и обычаев других народов, а также получение уникального опыта и впечатлений от дегустации различных блюд.	3-5
7.		Как гастрономия связана с культурным наследием стран и регионов?	Гастрономия тесно связана с культурным наследием, так как она отражает историю, традиции, религиозные убеждения и социальные нормы общества. Вкусы и методы приготовления пищи развивались на протяжении веков, сохраняя уникальные особенности каждого региона и народа.	3-5
8.		Какие регионы мира наиболее популярны среди гастрономических туристов?	Среди популярных направлений для гастрономических туров можно выделить Францию (известную своей высокой кухней), Италию (родину пиццы и пасты), Японию (культура суши и рамена), Испанию (паэлья и тапас), Мексику (блюда с острым перцем чили), Таиланд (экзотическая уличная еда), Индию (разнообразие специй и вегетарианская кухня).	3-5
9.		Какую роль играет питание в жизни человека?	Питание играет ключевую роль в жизни людей, обеспечивая организм необходимыми	3-5

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
			питательными веществами для поддержания здоровья и энергии. Кроме того, еда является важной частью социальных взаимодействий и культурных ритуалов, помогая людям чувствовать себя связанными со своим окружением и традициями.	
10.		Какие современные тенденции можно наблюдать в гастрономии?	Современная гастрономия характеризуется стремлением к использованию местных и сезонных продуктов, интересом к органическим и экологически чистым продуктам, растущей популярностью фермерских рынков и фьюжн-кухни (смешение разных кулинарных традиций). Также наблюдается увеличение спроса на аутентичные блюда и стремление к устойчивому развитию через поддержку малых производителей и сокращение пищевых отходов.	3-5
ПК-7. Способен к интернетпродвижению услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания				
11.	Задание закрытого типа	Кто придумал пасту? А) Китайцы В) Итальянцы С) Индийцы	В	3-5
12.	Задание комбинированного типа (с выбором одного варианта ответа и обоснованием выбора)	Где можно попробовать настоящие французские круассаны? А) Париж В) Марсель С) Лион	А Париж	3-5
13.		Куда лучше всего отправиться за морепродуктами? А) Норвегия	В	3-5

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
		В) Исландия С) Марокко		
14.		Из какого мяса готовят бефстроганов? А) Говядина В) Курица С) Баранина	А	3-5
15.		Откуда происходит сыр пармезан? А) Швейцария В) Италия С) Франция	В	3-5
16.	Задание открытого типа	Какие преимущества и недостатки можно выделить у гастрономического туризма?	Преимущества гастрономического туризма включают возможность познакомиться с новой культурой через ее кухню, получить уникальный опыт и новые вкусовые ощущения, улучшить знания о здоровом питании и местных продуктах. Недостатки могут быть связаны с высокими затратами на поездки и питание, возможными проблемами с пищеварением при употреблении незнакомых продуктов, а также необходимостью адаптации к местным санитарным нормам и культуре питания.	3-5
17.		Как гастрономия влияет на экономику стран и регионов?	Гастрономия оказывает значительное влияние на экономику, стимулируя развитие сельского хозяйства, производства продуктов питания, ресторанного бизнеса и туризма. Местные продукты становятся предметом экспорта, создаются рабочие места в сфере услуг, увеличивается туристический поток, что способствует росту доходов населения и улучшению качества жизни.	3-5

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
18.		Какие этические и экологические аспекты следует учитывать при организации гастрономических туров?	При организации гастрономических туров важно учитывать этические аспекты, такие как поддержка местных производителей и малого бизнеса, уважение к традициям и обычаям местного населения, отказ от эксплуатации животных и ресурсов. Экологические аспекты включают использование возобновляемых источников энергии, минимизацию пищевых отходов, выбор органических и экологически чистых продуктов, сокращение выбросов углекислого газа при транспортировке.	3-5
19.		Как продвигать гастрономию в туристических целях?	Продвижение гастрономии в туристических целях включает создание привлекательных гастрономических маршрутов, организацию кулинарных фестивалей и мероприятий, проведение мастер-классов и кулинарных шоу, издание путеводителей и гидов по лучшим ресторанам и рынкам, а также активное использование социальных сетей и онлайн-платформ для привлечения внимания туристов.	3-5
20.		Какие современные тренды можно наблюдать в гастрономии?	Современные тренды в гастрономии включают рост популярности фермерских рынков, интерес к локальным и сезонным продуктам, увеличение числа вегетарианских и веганских ресторанов, развитие street food культуры, популярность	3-5

№ п/п	Тип задания	Формулировка задания	Правильный ответ	Время выполнения (в минутах)
			кулинарного образования и курсов по приготовлению еды, а также использование технологий для улучшения опыта клиентов, таких как мобильные приложения и виртуальные туры.	

Полный комплект оценочных материалов по дисциплине (модулю) (фонд оценочных средств) хранится в электронном виде на кафедре, утверждающей рабочую программу дисциплины (модуля).

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов обучения по дисциплине (модулю)

Таблица 10. Технологическая карта рейтинговых баллов по дисциплине (модулю)

№ п/п	Контролируемые мероприятия	Количество мероприятий / баллы	Максимальное количество баллов	Срок представления
Основной блок				
1.	<i>Ответ на занятии</i>	8/2,5	20	
2.	<i>Выполнение практического задания (Эссе, работа с текстом, первоисточником, визуализация и др.)</i>	3/2	6	
3.	Коллоквиум	1/1	1	
4.	Активное участие в диспуте	1/1	1	
5.	Тестирование	1/0,5 балла за каждый правильный ответ	5	
6.	Контрольная работа	до 2 баллов за работу	2	
7.	Командный проект	1/5	5	
Всего			40	-
Блок бонусов				
8.	<i>Посещение занятий</i>	2,5	2,5	
9.	<i>Своевременное выполнение всех заданий</i>	3	3	
10.	Активное участие в семинарском занятии, обсуждении семинарских вопросов	9/0,5	4,5	
Всего			10	-

Таблица 11. Система штрафов (для одного занятия)

Показатель	Балл
------------	------

Показатель	Балл
<i>Опоздание на занятие</i>	-1
<i>Нарушение учебной дисциплины</i>	-1
<i>Неготовность к занятию</i>	-3
<i>Пропуск занятия без уважительной причины</i>	-2

Таблица 12. Шкала перевода рейтинговых баллов в итоговую оценку за семестр по дисциплине (модулю)

Сумма баллов	Оценка по 4-балльной шкале	
90–100	5 (отлично)	
85–89	4 (хорошо)	
75–84		
70–74		
65–69	3 (удовлетворительно)	
60–64		
Ниже 60	2 (неудовлетворительно)	

При реализации дисциплины (модуля) в зависимости от уровня подготовленности обучающихся могут быть использованы иные формы, методы контроля и оценочные средства, исходя из конкретной ситуации.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1. Основная литература:

1. Осипова А.А., Туризм: учебник для бакалавров / Под ред. Е.Л. Писаревского. – М.: Издательство Юрайт, 2015.
2. Сафонова Л.Ю. Гастрономический туризм: проблемы и перспективы развития // Вестник Университета (Государственный университет управления). – 2016. – № 9. – С. 169–173.
3. Буйлова М.А. Гастротуризм: новая форма культурного взаимодействия // Социум и власть. – 2017. – № 5(63). – С. 107–110.

8.2. дополнительная литература:

4. Бурцева Е.И., Зарубина Н.Н. Гастрономическое направление в туризме: проблемы развития // Научный вестник Южного института менеджмента. – 2017. – № S2. – С. 22–25.
5. Сухова Н.С. Гастрономические бренды и их роль в развитии территории // Международный журнал экспериментального образования. – 2017. – Т. 15. – № 11. – С. 426–428.
6. Музалевская Ю.В. Проблемы и перспективы гастрономического туризма в мире и в России // Молодой ученый. – 2018. – № 18(208). – С. 322–324.
7. Шушакова Н.М. Гастрономический тур как инновационная форма продвижения региона // Концепт. – 2018. – Спецвыпуск 10. – ART 17354. – URL: <http://e-koncept.ru/2018/17354.htm>.
8. Евстратова К.А. Перспективные направления гастрономической деятельности в туризме // Вестник Российского нового университета. Серия: Человек и общество. – 2019. – Вып. 2. – С. 13–18.
9. Головач В.П., Янкина И.А. Развитие гастрономического туризма в России: проблемы, возможности, пути решения // Балтийский гуманитарный журнал. – 2019. – Том 8. – № 3(30). – С. 233–237.
10. Лукьянова Е.С. Анализ гастрономических предпочтений потребителей // Экономика и предпринимательство. – 2020. – № 7(118). – С. 1032–1036.

8.3. Интернет-ресурсы, необходимые для освоения дисциплины

1. ЭБС "Консультант студента": [сайт]. - URL:

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Для проведения занятий по дисциплине имеются лекционные аудитории, оборудованные мультимедийной техникой с возможностью презентации обучающих материалов, фрагментов фильмов; аудитории для проведения семинарских и практических занятий, оборудованные учебной мебелью и средствами наглядного представления учебных материалов; библиотека с местами, оборудованными компьютерами, имеющими доступ к сети Интернет.

10. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПРИ ОБУЧЕНИИ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Рабочая программа дисциплины (модуля) при необходимости может быть адаптирована для обучения (в том числе с применением дистанционных образовательных технологий) лиц с ограниченными возможностями здоровья, инвалидов. Для этого требуется заявление обучающихся, являющихся лицами с ограниченными возможностями здоровья, инвалидами, или их законных представителей и рекомендации психолого-медико-педагогической комиссии. При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т. д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т. д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).