

ГОУ ВПО РОССИЙСКО-АРМЯНСКИЙ (СЛАВЯНСКИЙ) УНИВЕРСИТЕТ

Составлен в соответствии с
государственными требованиями к минимуму
содержания и уровню подготовки
выпускников по направлению «Туризм» и
Положением «Об УМКД РАУ»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор института

Арамян Ж.Б



18 июля 2023, №2

Институт: Экономики и Бизнеса
Название института

Кафедра: Туризма и сферы услуг
Название кафедры

Автор: Давтян Нарине Микаеловна
Ученое звание, ученая степень, Ф.И.О

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС

Дисциплина: «Этнический гастрономический туризм»
Название дисциплины согласно учебному плану

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная

Направление: 43.03.02 «Туризм»
Код и название направления

1. Аннотация

Методика преподавания дисциплины «Этнический гастрономический туризм» основана на комбинировании теоретического и практического обучения, с целью активизации самостоятельной работы и мышления студентов. Материал дисциплины вбирает в себя лучший отечественный и зарубежный опыт и изложен в доходчивой для понимания студентов форме. При планировании занятий использованы пассивные, активные и интерактивные формы: лекции, разбор конкретных кейсов, семинарные занятия, мастер-классы, работа в группах. Цель таких занятий – максимальная вовлеченность в учебный процесс и лучшее усвоение и запоминание материала.

Текущий контроль знаний осуществляется путем опросов и оценки самостоятельных и групповых работ. В конце обучения дисциплины для проверки уровня пройденного материала предусмотрен зачёт.

2. Содержание

2.1. Цели и задачи дисциплины

Цели дисциплины:

- Обеспечить изучение студентами теоретической базы в области мирового гастрономического туризма и опыта разных стран в данном направлении туризма;
- Сформировать у студентов способность к аналитическому и стратегическому мышлению;
- Нарботать практические навыки в планировании, анализе конкурентной среды и текущей ситуации.

Задачи дисциплины:

- Формирование у студентов основополагающих знаний в данной дисциплине;
- Изучение мирового опыта в сфере гастрономического туризма;
- Использование полученных знаний для анализа и формирования стратегий для армянского продукта на мировом рынке гастрономического туризма.

2.2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

В результате освоения дисциплины «Этнический гастрономический туризм» студент должен обладать:

- знаниями в сфере этнического гастрономического туризма;
- способностью использовать основы теоретических знаний при оценке эффективности деятельности в сфере гастрономического туризма;
- способностью осуществлять деятельность в сфере организации гастрономического туризма;
- способностью принимать стратегические решения и составлять стратегические планы в сфере гастрономического туризма;
- способностью обеспечить изменения в организации, осуществляющую деятельность в сфере гастрономического туризма;
- способностью анализировать тренды и текущую ситуацию в сфере гастрономического туризма;
- способностью продвигать продукт на рынке, используя все медиа и современные технологии;
- способностью работать как в группе, так и самостоятельно над домашними заданиями.

2.3. Трудоемкость дисциплины и виды учебной работы по учебному плану.

2.3.1. Виды учебной работы	Всего, в акад. часах
1. Общая трудоемкость изучения дисциплины по семестрам, в т. ч.:	36
1.1. Аудиторные занятия, в т. ч.:	
1.1.1. Лекции	18
1.1.2. Практические занятия, в т. ч.	
1.1.2.1. Обсуждение прикладных проектов	4
1.1.2.2. Кейсы	4
1.1.2.3. Деловые игры, тренинги	
1.1.2.4. Контрольные работы	
1.1.2.5. Другое (указать)- Мастер-классы	2
1.1.3. Семинары	8
1.1.4. Лабораторные работы	
1.1.5. Другие виды (указать)	
1.2. Самостоятельная работа, в т. ч.:	36
1.2.1. Подготовка к экзаменам	18
1.2.2. Другие виды самостоятельной работы, в т.ч. (указать)	
1.2.2.1. Письменные домашние задания	18
1.2.2.2. Курсовые работы	
1.2.2.3. Эссе и рефераты	
1.2.2.4. Другое (указать)	
1.3. Консультации	
1.4. Другие методы и формы занятий	
Итоговый контроль	зачет

2.3.2. Распределение объема дисциплины по темам и видам учебной работы

Разделы и темы дисциплины	Всего ак. часов	Лекции, ак. часов	Семинары, ак. часов
Модуль 1. «Этнический гастрономический туризм»			
Раздел 1. Гастрономический туризм. История гастрономического туризма.	4	2	2
Раздел 2. Международные и национальные организации гастрономического и кулинарного туризма.	2	1	1
Раздел 3. Кулинарные и гастрономические туры. Объекты гастрономического туризма.	6	3	3
Раздел 4. Планирование и управление гастрономическим туризмом в регионе	6	3	3
Раздел 5. Цепочка ценностей (value chain) гастрономического туризма	2	1	1
Раздел 6. Анализ регионального гастрономического имиджа и позиционирование	4	2	2
Раздел 7. Этническая армянская кухня и кулинарные традиции регионов Армении.	4	2	2
Раздел 8. Гастрономический туризм в Армении.	4	2	2
Раздел 9. Проблемы и перспективы развития гастрономического туризма в Армении.	4	2	2
ИТОГО	36	18	18

2.3.3. Содержание разделов и тем дисциплины:

Раздел 1. Гастрономический туризм. История гастрономического туризма.

- 1.1. Гастрономический туризм как разновидность туризма.
- 1.2. Роль этнического гастрономического туризма в экономике впечатлений.
- 1.3. Разновидности гастрономического туризма.
- 1.4. История возникновения данного направления в туризме и его развитие.
- 1.5. Тренды и инновации. Роль медиа в гастрономическом туризме.

Раздел 2. Международные и национальные организации гастрономического и кулинарного туризма.

- 2.1. World Food Travel Association (WFTA)/ The International Culinary Tourism Association (ICTA).
- 2.3. Международный институт кулинарного туризма.
- 2.4. Испанская ассоциация вина и кулинарного туризма.
- 2.5. Ассоциация гастрономического туризма России (АГТР).
- 2.6. НКО по «Развитию и сохранению армянских кулинарных традиций». «Моя Армения».

Раздел 3. Кулинарные и гастрономические туры. Объекты гастрономического туризма.

- 3.1. Кулинарные и гастрономические туры.
- 3.2. Целевая аудитория гастрономических туров.
- 3.3. Объекты гастрономического туризма- страны, регионы, ресторанные города, предприятия, учреждения, мероприятия.
- 3.4. Гид «Мишлен».
- 3.5. Самые известные кулинарные мероприятия в мире.
- 3.6. Гастро Фесты в Армении.

Раздел 4. Планирование и управление гастрономическим туризмом в регионе.

- 4.1. Стратегическое планирование.
- 4.2. Анализ трендов.
- 4.3. Анализ конкурентной среды.
- 4.4. Качественный и количественный анализ гастрономических туристов.

Раздел 5. Цепочка ценностей гастрономического туризма.

- 5.1. Качественный и количественный анализ сегмента.
- 5.2. Важные составляющие гастрономического туризма.

Раздел 6. Анализ регионального гастрономического имиджа и позиционирование.

- 6.1. Анализ существующих и потенциальных рынков.
- 6.2. Анализ «туристического путешествия» гастрономического туриста.
- 6.3. Анализ гастрономических маркетинговых мероприятий.
- 6.4. Определение конкурентных стратегий.
- 6.5. Продвижение гастрономического продукта.

Раздел 7. Этническая армянская кухня и кулинарные традиции регионов Армении.

- 7.1. Национальные блюда армянской кухни. Исторический очерк. Особенности армянской кухни.
- 7.2. Лаваш как нематериальное культурное наследие в списке ЮНЕСКО.
- 7.3. Кулинарные традиции разных регионов Армении.

Раздел 8. Гастрономический туризм в Армении.

- 8.1. Этнический гастрономический туризм как направление туризма в Армении.
- 8.2. Туристические компании, работающие в данном направлении.
- 8.3. Самые популярные гастро-туры по Армении.
- 8.4. Традиции производства вина и бренди в Армении.
- 8.5. Винные туры по Армении.
- 8.6. Ресторанный бизнес в Ереване и в регионах Армении.

Раздел 9. Проблемы и перспективы развития этнического гастрономического туризма в Армении

- 9.1. Персонал. Дефицит профессиональных кадров, обучение и развитие кадров.
- 9.2. Регулирование и мониторинг сферы гастрономического туризма.
- 9.3. Финансирование и продвижение страны на мировом рынке.
- 9.4. Деятельность Комитета Туризма; некоммерческих и коммерческих организаций, направленных на развитие направления. Армянская Ассоциация Ресторанов.

2.4 Распределение весов по модулям и формам контроля

Формы контролей	Весы форм текущих контролей в результирующих оценках текущих контролей			Весы форм промежуточных контролей в оценках промежуточных контролей			Весы оценок промежуточных контролей и результирующих оценок текущих контролей в итоговых оценках промежуточных контролей			Весы итоговых оценок промежуточных контролей в результирующей оценке промежуточных контролей	Весы результирующей оценки промежуточных контролей и оценки итогового контроля в результирующей оценке итогового контроля
	M1 ¹	M2	M3	M1	M2	M3	M1	M2	M3		
Вид учебной работы/контроля											
Контрольная работа											
Тест			0.2								
Курсовая работа											
Лабораторные работы											
Письменные домашние задания			0.3								
Реферат											
Эссе											
Активность во время семинара			0.5								
<i>Другие формы (Указать)</i>											
Весы результирующих оценок текущих контролей в итоговых оценках промежуточных контролей							0	0	1		
Весы оценок промежуточных контролей в итоговых оценках промежуточных контролей											
Вес итоговой оценки 1-го промежуточного контроля в результирующей оценке промежуточных контролей										0	
Вес итоговой оценки 2-го промежуточного контроля в результирующей оценке промежуточных контролей										0	
Вес итоговой оценки 3-го промежуточного контроля в результирующей оценке промежуточных контролей										1	
Вес результирующей оценки промежуточных контролей в результирующей оценке итогового контроля											1
Экзамен/зачет (оценка итогового контроля)											Зачет 0
	$\Sigma = 1$	$\Sigma = 1$	$\Sigma = 1$	$\Sigma = 1$	$\Sigma = 1$	$\Sigma = 1$	$\Sigma = 1$	$\Sigma = 1$	$\Sigma = 1$	$\Sigma = 1$	$\Sigma = 1$

3. Главная особенность и содержание дисциплины

Главная особенность дисциплины — с помощью базовых теоретических знаний и путем изучения конкретных примеров стран, являющихся лидерами в сфере гастрономического туризма, сформировать у студентов способность к анализу, стратегическому мышлению и креативному подходу решения поставленных задач, выходя при этом за рамки существующих установившихся подходов. В этих целях, в процессе занятий, акцент будет сделан на интерактивной форме проведения занятий для максимальной вовлеченности студентов в процесс обучения как активных участников, а не пассивных слушателей.

4. Вопросы для зачета

1. Гастрономический туризм как разновидность туризма.
2. Роль этнического гастрономического туризма в экономике впечатлений.
3. Разновидности гастрономического туризма.
4. История возникновения гастрономического туризма и его развитие.
5. Современные тренды в сфере гастрономического туризма.
6. Роль медиа в гастрономическом туризме.
7. Международные организации гастрономического и кулинарного туризма.
8. Деятельность World Food Travel Association (WFTA).
9. Международный институт кулинарного туризма.
10. Испанская ассоциация вина и кулинарного туризма.
11. Кулинарные и гастрономические туры.
12. Объекты гастрономического туризма.
13. Ведущие страны гастрономического туризма.
14. Гастрономические регионы мира.
15. Ресторанные города мира.
16. Гастрономические предприятия.
17. Главные мировые гастрономические мероприятия.
18. Главные гастрономические мероприятия в Армении.
19. Целевая аудитория гастрономических туров.
20. Гид «Мишлен».
21. Стратегическое планирование гастрономического туризма в регионе.
22. Анализ гастрономических трендов.

23. . Качественный и количественный анализ гастрономических туристов.
24. Важные составляющие гастрономического туризма.
25. Анализ существующих и потенциальных рынков.
26. Анализ «туристического путешествия» гастрономического туриста.
27. Определение конкурентных стратегий.
28. Продвижение гастрономического продукта.
29. Особенности армянской кухни.
30. Национальные блюда армянской кухни.
31. Кулинарные традиции регионов Армении.
32. Этнический гастрономический туризм как направление туризма в Армении.
33. Самые популярные гастрономические туры по Армении.
34. Винные туры в Армении.
35. Производство вина и бренди в Армении.
36. Ресторанный бизнес в Армении. Рестораны национальной кухни.
37. Регулирование сферы общественного питания в Армении.

5. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

Основная литература

1. Erik Wolf. Culinary tourism: the hidden harvest (2007).
2. Руководство Всемирной Туристской Организации по развитию гастрономического туризма (UNWTO, 2019)

Дополнительная литература

1. Warwick Frost. Gastronomy, tourism and the Media (2016).
2. Доклад UNWTO по кулинарному туризму (4-ое издание)

Другие источники

<https://worldfoodtravel.org/what-is-food-tourism/>

<https://www.unwto.org/gastronomy-wine-tourism>

<https://myarmenia.si.edu/en/>

https://tourlib.net/statti_tourism/dracheva.htm

<https://erikwolf.medium.com/culinary-tourism-in-uncertain-times-part-4-abbc6ba603f6>