АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)/ПРАКТИКИ

Б1.В.05 ТЕНДЕНЦИИ МИРОВОЙ ГАСТРОНОМИИ

Автор: С.К.Миронов, ст.преподаватель

Код и наименование направления подготовки, профиля: 38.03.02 – Менеджмент направленность (профиль) "Ресторанное дело"

Квалификация (степень) выпускника: Бакалавр

Форма обучения: Очная

Цель освоения дисциплины:
Формирование целостного представления о формировании и продвижении гастрономических брендов стран

План курса:
Тема 1. Формирование гастрономических брендов территорий.
Понятие гастрономического бренда территории. Классификация гастрономических брендов стран, регионов, городов. Гастрономический бренд: мультинациональный, национальный, городской. Эсктернальные и интернальные бренды. Экспортные и туристские бренды. Особенности брендинга сельскохозяйственных территорий, монопродуктовых городов, мультикультурных территорий.

Тема 2. Гастрономия как часть культуры.
Гастрономия как часть культуры. Нематериальное культурное наследие ЮНЕСКО. Роль гастрономии в идентификации жителей территории. Функции гастрономии: престиж, общение, статус, впечатление. Процессы локализации и глобализации в сфере общественного питания. Аутентичность в индустрии общественного питания.

Тема 3. Гастрономический туризм.
Классификация гастрономических туристов. Роль гастрономического туризма в развитии территории. Виды гастрономического туризма. Типология территорий по уровню развития гастрономического туризма.

Формы текущего контроля и промежуточной аттестации:

В ходе реализации дисциплины Б1.В.05 «Тенденции мировой гастрономии» используются следующие методы текущего контроля успеваемости обучающихся:
– при проведении занятий лекционного типа:
при чтении лекций используется объяснительно-иллюстративный метод с элементами проблемного изложения учебной информации (монологической, диалогической или эвристической);
– при проведении занятий семинарского типа:
опрос, тестирование, эссе, практические задания;
- при проведении промежуточной аттестации:
ответ на вопросы и практическое задание.

Зачет проводится в виде устного опроса и выполнения практического задания.

Основная литература:

1. Джон Шоул Первоклассный сервис как конкурентное преимущество [Электронный ресурс] / Шоул Джон. — Электрон. текстовые данные. — М. : Альпина Паблишер, 2016. — 347 с. — 978-5-9614-5454-3. — Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/48430.html
2. Кухня народов мира: учебное пособие - Ставрополь: СКФУ, 2016. - 149 с. [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=459071