

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: КУЗНЕЦОВ АЛЕКСАНДР ИГОРЕВИЧ
Должность: РЕКТОР
Дата подписания: 06.10.2026 14:10:21
Уникальный программный ключ:
0ec0d544ced914f6d2e031d381fc0ed0880d90a0



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ГУМАНИТАРНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ»)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Шифр	Наименование дисциплины (модуля)
УОП.08	Гастрономический туризм

Код направления подготовки	44.03.04
Направление подготовки	Профессиональное обучение (по отраслям)
Наименование (я) ОПОП (направленность / профиль)	Туризм и гостиничный сервис
Уровень образования	бакалавр
Форма обучения	заочная

Разработчики:

Должность	Учёная степень, звание	Подпись	ФИО
Доцент	кандидат педагогических наук, доцент		Ногина Анна Александровна

Рабочая программа рассмотрена и одобрена (обновлена) на заседании кафедры (структурного подразделения)

Кафедра	Заведующий кафедрой	Номер протокола	Дата протокола	Подпись
Кафедра подготовки педагогов профессионального обучения и предметных методик	Корнеева Наталья Юрьевна	3	18.11.2025	

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Пояснительная записка	3
2. Трудоемкость дисциплины (модуля) и видов занятий по дисциплине (модулю)	5
3. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	6
4. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	8
5. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)	9
6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	12
7. Перечень образовательных технологий	13
8. Описание материально-технической базы	14

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Дисциплина «Гастрономический туризм» относится к модулю обязательной части Блока 1 «Дисциплины/модули» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.04 «Профессиональное обучение (по отраслям)» (уровень образования бакалавр). Дисциплина является обязательной к изучению.

1.2 Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 час.

1.3 Изучение дисциплины «Гастрономический туризм» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися следующих дисциплин: «География туризма», «Гостиничная индустрия и ресторанный бизнес», «История туризма и сервисной деятельности», «Организация обслуживания в сфере туризма и гостиничного сервиса».

1.4 Дисциплина «Гастрономический туризм» формирует знания, умения и компетенции, необходимые для освоения следующих дисциплин: «Индустрия гостеприимства: теория и практика», «Потребительское поведение в сфере туризма и гостиничного сервиса», «Социология культуры».

1.5 Цель изучения дисциплины:

является формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области гастротуризма, ознакомление студентов с национальными кухнями стран, городов, регионов, продуктами, кулинарными традициями, культурой, с учетом технологических новаций в сфере гостеприимства

1.6 Задачи дисциплины:

- 1) формирование представлений о гастротуризме;
- 2) понимание значения гастротуризма в развитии территории, формировании гастрономического бренда стран, городов, регионов;
- 3) понимание сферы гастротуризма как одной из самых быстроразвивающихся инновационных сфер туризма;
- 4) изучение основных мировых гастрономических центров и мест гастротуризма.

1.7 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы:

№ п/п	Код и наименование компетенции по ФГОС	
Код и наименование индикатора достижения компетенции		
1	ПК-7 способен взаимодействовать с потребителями и заинтересованными сторонами в сфере туризма и гостиничного сервиса	
	ПК.7.1 Знать законодательство РФ о предоставлении гостиничных услуг, основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения, основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социальнокультурных норм бизнес-коммуникаций, методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами – представителями разных культур, специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в т.ч. информационно-телекоммуникационной сети интернет	
	ПК.7.2 Уметь разрешать проблемные ситуации потребителей, партнеров и других заинтересованных сторон, соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников	
	ПК.7.3 Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами, навыками презентаций гостиничного продукта потребителям, партнерам, другим заинтересованным сторонам	

№ п/п	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Образовательные результаты по дисциплине
----------	---	--

1	ПК.7.1 Знать законодательство РФ о предоставлении гостиничных услуг, основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения, основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социальнокультурных норм бизнес-коммуникаций, методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами – представителями разных культур, специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в т.ч. информационно-телекоммуникационной сети интернет	З.1 Знает законодательство РФ о предоставлении гостиничных услуг, основы организации деятельности гостиниц и иных средств размещения, основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социальнокультурных норм бизнес-коммуникаций, методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами – представителями разных культур, специализированные программы, используемые в письменных коммуникациях, в т.ч. информационно-телекоммуникационной сети интернет.
2	ПК.7.2 Уметь разрешать проблемные ситуации потребителей, партнеров и других заинтересованных сторон, соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников	У.1 Умеет разрешать проблемные ситуации потребителей, партнеров и других заинтересованных сторон, соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников
3	ПК.7.3 Владеть навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами, навыками презентаций гостиничного продукта потребителям, партнерам, другим заинтересованным сторонам	В.1 Владеет навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами, навыками презентаций гостиничного продукта потребителям, партнерам, другим заинтересованным сторонам

2. ТРУДОЕМКОСТЬ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) И ВИДОВ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Наименование раздела дисциплины (темы)	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			Итого часов
	Л	ПЗ	СРС	
Итого по дисциплине	8	16	112	136
Первый период контроля				
<i>Введение в гастротуризм</i>	<i>4</i>	<i>8</i>	<i>56</i>	<i>68</i>
Гастрономический туризм как специальный вид туризма	4		18	22
Основные тенденции развития гастрономического туризма		4	18	22
Особенности организации гастрономических туров		4	20	24
Итого по видам учебной работы	4	8	56	68
<i>Форма промежуточной аттестации</i>				
Зачет				4
Итого за Первый период контроля				72
Второй период контроля				
<i>Гастрономический туризм</i>	<i>4</i>	<i>8</i>	<i>56</i>	<i>68</i>
Международные программы развития гастрономического туризма	4		20	24
Кухни европейских стран		4	18	22
Кухни азиатских стран		4	18	22
Итого по видам учебной работы	4	8	56	68
<i>Форма промежуточной аттестации</i>				
Зачет				4
Итого за Второй период контроля				72

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

3.1 Лекции

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема и содержание	Трудоемкость (кол-во часов)
1. Введение в гастротуризм	4
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-7: 3.1 (ПК.7.1)	
1.1. Гастрономический туризм как специальный вид туризма Понятие и история развития гастрономического туризма. Классификация видов гастрономического туризма Учебно-методическая литература: 1, 2	4
2. Гастрономический туризм	4
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-7: У.1 (ПК.7.2), В.1 (ПК.7.3)	
2.1. Международные программы развития гастрономического туризма Международные программы развития гастрономического туризма Мировые гастрономические центры. Классификация, специфические особенности развития гастрономического туризма. Учебно-методическая литература: 1, 2	4

3.2 Практические

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема и содержание	Трудоемкость (кол-во часов)
1. Введение в гастротуризм	8
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-7: 3.1 (ПК.7.1)	
1.1. Основные тенденции развития гастрономического туризма Основные тенденции развития гастрономического туризма в России и за рубежом. Разница развития гастрономического туризма в России и за рубежом. Особенности развития. Учебно-методическая литература: 1, 2	4
1.2. Особенности организации гастрономических туров Особенности организации гастрономических туров. Ресурсы, необходимые для проектирования гастрономических туров. Учебно-методическая литература: 1, 2	4
2. Гастрономический туризм	8
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-7: У.1 (ПК.7.2), В.1 (ПК.7.3)	
2.1. 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 Учебно-методическая литература: 1, 2	4
2.2. 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. Учебно-методическая литература: 1, 2	4

3.3 СРС

Наименование раздела дисциплины (модуля)/ Тема для самостоятельного изучения	Трудоемкость (кол-во часов)
1. Введение в гастротуризм	56
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-7: 3.1 (ПК.7.1)	
1.1. Гастрономический туризм как специальный вид туризма Задание для самостоятельного выполнения студентом: Понятие и история развития гастрономического туризма. Классификация видов гастрономического туризма Учебно-методическая литература: 1, 2	18
1.2. Основные тенденции развития гастрономического туризма Задание для самостоятельного выполнения студентом: Разница развития гастрономического туризма в России и за рубежом. Особенности развития. Учебно-методическая литература: 1, 2	18
1.3. Особенности организации гастрономических туров Задание для самостоятельного выполнения студентом: Особенности организации гастрономических туров. Ресурсы, необходимые для проектирования гастрономических туров. Учебно-методическая литература: 1, 2	20
2. Гастрономический туризм	56
Формируемые компетенции, образовательные результаты: ПК-7: У.1 (ПК.7.2), В.1 (ПК.7.3)	
2.1. Международные программы развития гастрономического туризма Задание для самостоятельного выполнения студентом: Мировые гастрономические центры. Классификация, специфические особенности развития гастрономического туризма. Учебно-методическая литература: 1, 2	20
2.2. Кухни европейских стран Задание для самостоятельного выполнения студентом: 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 Учебно-методическая литература: 1, 2	18
2.3. Кухни азиатских стран Задание для самостоятельного выполнения студентом: 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. Учебно-методическая литература: 1, 2	18

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Учебно-методическая литература

№ п/п	Библиографическое описание (автор, заглавие, вид издания, место, издательство, год издания, количество страниц)	Ссылка на источник в ЭБС
Основная литература		
1	Современные тенденции в туризме. Сафарян А.А.	https://www.iprbookshop.ru/books/152401/
Дополнительная литература		
2	Нишевые виды туризма. Брюханова Г.Д., Онищенко Е.В., Дмитриев Ю.А., Лобач Е.Ю., Лысак Е.А.	https://www.iprbookshop.ru/books/150366/

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

5.1. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Код компетенции по ФГОС			
Код образовательного результата дисциплины	Текущий контроль		Промежуточная аттестация
	Кейс-задачи	Мультимедийная презентация	Зачет/Экзамен
ПК-7			
3.1 (ПК.7.1)		+	+
У.1 (ПК.7.2)		+	+
В.1 (ПК.7.3)	+		+

5.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

5.2.1. Текущий контроль.

Типовые задания к разделу "Введение в гастротуризм":

1. Мультимедийная презентация

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.

Количество баллов: 5

Типовые задания к разделу "Гастрономический туризм":

1. Кейс-задачи

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.

Количество баллов: 15

2. Мультимедийная презентация

1. Особенности организации и предложения гастрономических маршрутов по Уральскому Федеральному округу.
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).

Количество баллов: 10

5.2.2. Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации в ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ».

Первый период контроля

1. Зачет

Вопросы к зачету:

1. Гастрономический туризм как специальный вид туризма.
2. Понятие и история развития гастрономического туризма.
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. Тенденции развития мировых гастрономических направлений
14. Гастрономические направления, учитываемые при организации гастрономических туров
15. Кулинарные предпочтения по данным Michelin Guide
16. Международные программы развития гастрономического туризма
17. Мировые гастрономические центры: классификация, специфические особенности
18. Кухни европейских стран
19. Особенности организации и предложения гастрономических маршрутов по УрФО.
20. Гастрономические фестивали и праздники России.
21. Кулинарные предпочтения народов России и стран ближнего зарубежья.
22. Национальная кухня мировых гастрономических центров
23. Кухня народов Средней Азии (киргизской, узбекской, таджикской, туркменской).

Второй период контроля

1. Зачет

Вопросы к зачету:

1. Пища, питание, кулинария, кухня народов мира - компоненты материальной культуры
2. Гастрономические туры - основа сохранения традиций народов мира.
3. Кулинарные фестивали.
4. Традиции и культура питания народов мира - фактор формирования туристских ресурсов.
5. Туризм и современные тенденции в сохранении и развитии национальных культурных традиций.
6. Японская культура питания: пищевое сырье, обработка, национальные блюда.
7. Национальные школы кулинарного искусства и их характеристика.
8. Сырье и особенности его обработки в китайской культуре питания.
9. Основные принципы кулинарного искусства питания народов мира.
10. Роль азиатских стран в формировании культур и традиций питания народов мира.
11. Традиции питания в Англии и их использование в развитии туризма.
12. Особенности формирования культуры питания немцев. Пищевой набор сырья, его обработка. Кулинарные символы.
13. Основное пищевое сырье в питании французов и способы его обработки. Репертуар блюд Францией.
14. Французская культура питания: ее история и влияние на традиции питания народов мира.
15. Традиции и культура питания в Японии.
16. Характеристика и особенности традиционной и современной грузинской кухни.
17. Особенности технологии и ассортимент первых блюд казахской кухни. Оформление и подача блюд.
18. Формирующие факторы питания жителей Армении и особенности традиций питания.
19. Влияние религии на особенности питания.
20. Разработка меню, карты вин, коктейльной, кофейной карт. Порядок разработки и утверждения меню

5.3. Примерные критерии оценивания ответа студентов на экзамене (зачете):

Отметка	Критерии оценивания
"Отлично"	- дается комплексная оценка предложенной ситуации - демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять - последовательное, правильное выполнение всех заданий - умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы

"Хорошо"	- дается комплексная оценка предложенной ситуации - демонстрируются глубокие знания теоретического материала и умение их применять - последовательное, правильное выполнение всех заданий - возможны единичные ошибки, исправляемые самим студентом после замечания преподавателя - умение обоснованно излагать свои мысли, делать необходимые выводы
"Удовлетворительно" ("зачтено")	- затруднения с комплексной оценкой предложенной ситуации - неполное теоретическое обоснование, требующее наводящих вопросов преподавателя - выполнение заданий при подсказке преподавателя - затруднения в формулировке выводов
"Неудовлетворительно" ("не зачтено")	- неправильная оценка предложенной ситуации - отсутствие теоретического обоснования выполнения заданий

6. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Лекции

Лекция - одна из основных форм организации учебного процесса, представляющая собой устное, монологическое, систематическое, последовательное изложение преподавателем учебного материала с демонстрацией слайдов и фильмов. Работа обучающихся на лекции включает в себя: составление или слежение за планом чтения лекции, написание конспекта лекции, дополнение конспекта рекомендованной литературой.

Требования к конспекту лекций: краткость, схематичность, последовательная фиксация основных положений, выводов, формулировок, обобщений. В конспекте нужно помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Последующая работа над материалом лекции предусматривает проверку терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. В конспекте нужно обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.

2. Практические

Практические (семинарские занятия) представляют собой детализацию лекционного теоретического материала, проводятся в целях закрепления курса и охватывают все основные разделы.

Основной формой проведения практических занятий и семинаров является обсуждение наиболее проблемных и сложных вопросов по отдельным темам, а также решение задач и разбор примеров и ситуаций в аудиторных условиях.

При подготовке к практическому занятию необходимо, ознакомиться с его планом; изучить соответствующие конспекты лекций, главы учебников и методических пособий, разобрать примеры, ознакомиться с дополнительной литературой (справочниками, энциклопедиями, словарями). К наиболее важным и сложным вопросам темы рекомендуется составлять конспекты ответов. Следует готовить все вопросы соответствующего занятия: необходимо уметь давать определения основным понятиям, знать основные положения теории, правила и формулы, предложенные для запоминания к каждой теме.

В ходе практического занятия надо давать конкретные, четкие ответы по существу вопросов, доводить каждую задачу до окончательного решения, демонстрировать понимание проведенных расчетов (анализов, ситуаций), в случае затруднений обращаться к преподавателю.

3. Зачет

Цель зачета – проверка и оценка уровня полученных студентом специальных знаний по учебной дисциплине и соответствующих им умений и навыков, а также умения логически мыслить, аргументировать избранную научную позицию, реагировать на дополнительные вопросы, ориентироваться в массиве информации.

Подготовка к зачету начинается с первого занятия по дисциплине, на котором обучающиеся получают предварительный перечень вопросов к зачету и список рекомендуемой литературы, их ставят в известность относительно критериев выставления зачёта и специфике текущей и итоговой аттестации. С самого начала желательно планомерно осваивать материал, руководствуясь перечнем вопросов к зачету и списком рекомендуемой литературы, а также путём самостоятельного конспектирования материалов занятий и результатов самостоятельного изучения учебных вопросов.

По результатам сдачи зачета выставляется оценка «зачтено» или «не зачтено».

4. Мультимедийная презентация

Мультимедийная презентация – способ представления информации на заданную тему с помощью компьютерных программ, сочетающий в себе динамику, звук и изображение.

Для создания компьютерных презентаций используются специальные программы: PowerPoint, Adobe Flash CS5, Adobe Flash Builder, видеофайл.

Презентация – это набор последовательно сменяющих друг друга страниц – слайдов, на каждом из которых можно разместить любые текст, рисунки, схемы, видео - аудио фрагменты, анимацию, 3D – графику, фотографию, используя при этом различные элементы оформления.

Мультимедийная форма презентации позволяет представить материал как систему опорных образов, наполненных исчерпывающей структурированной информацией в алгоритмическом порядке.

Этапы подготовки мультимедийной презентации:

1. Структуризация материала по теме;
2. Составление сценария реализации;
3. Разработка дизайна презентации;
4. Подготовка медиа фрагментов (тексты, иллюстрации, видео, запись аудиофрагментов);
5. Подготовка музыкального сопровождения (при необходимости);
6. Тест-проверка готовой презентации.

5. Кейс-задачи

Кейс – это описание конкретной ситуации, отражающей какую-либо практическую проблему, анализ и поиск решения которой позволяет развивать у обучающихся самостоятельность мышления, способность выслушивать и учитывать альтернативную точку зрения, а также аргументировано отстаивать собственную позицию.

Рекомендации по работе с кейсом:

1. Сначала необходимо прочитать всю имеющуюся информацию, чтобы составить целостное представление о ситуации; не следует сразу анализировать эту информацию, желательно лишь выделить в ней данные, показавшиеся важными.
2. Требуется охарактеризовать ситуацию, определить ее сущность и отметить второстепенные элементы, а также сформулировать основную проблему и проблемы, ей подчиненные. Важно оценить все факты, касающиеся основной проблемы (не все факты, изложенные в ситуации, могут быть прямо связаны с ней), и попытаться установить взаимосвязь между приведенными данными.
3. Следует сформулировать критерий для проверки правильности предложенного решения, попытаться найти альтернативные способы решения, если такие существуют, и определить вариант, наиболее удовлетворяющий выбранному критерию.
4. В заключении необходимо разработать перечень практических мероприятий по реализации предложенного решения.
5. Для презентации решения кейса необходимо визуализировать решение (в виде электронной презентации, изображения на доске и пр.), а также оформить письменный отчет по кейсу.

7. ПЕРЕЧЕНЬ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

1. Дифференцированное обучение (технология уровневой дифференциации)
2. Развивающее обучение
3. Кейс-технологии
4. Игровые технологии

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ

1. компьютерный класс – аудитория для самостоятельной работы
2. учебная аудитория для лекционных занятий
3. учебная аудитория для семинарских, практических занятий
4. Лицензионное программное обеспечение:
 - Операционная система Windows 10/«Алът Образование» 11
 - Microsoft Office Professional Plus/LibreOffice
 - Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition
 - Справочная правовая система Консультант плюс
 - 7-zip/Менеджер архивов
 - Adobe Acrobat Reader DC/Просмотрщик pdf и djvu-документов
5. Специализированное оборудование и технические средства обучения: