

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юрьевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

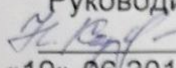
Дата подписания: 03.10.2023 08:49:22

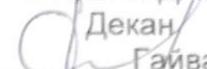
Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»
Агротехнологический**

ОПОП по направлению подготовки
35.04.04 Агрономия

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП
 Казыдуб Н. Г.
«19» 06 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан
 Гайвас А. А.
«19» 06 2019 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины
Б1.В.02 Гастрономия**

**Направленность «Устойчивое сельское хозяйство и развитие сельских терри-
торий»**

Обеспечивающая преподавание дисциплины
кафедра

продуктов питания и пищевой био-
технологии

Разработчик (и) РП:

канд. тех. наук, доцент

Внутренние эксперты:

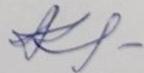
Председатель МК,
канд. с.-х. наук, доцент

Начальник управления информационных тех-
нологий

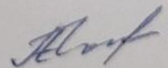
Заведующий методическим отделом УМУ

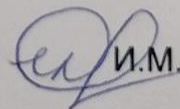
Директор НСХБ

 А.Л. Вебер

 А.А. Калошин

 П.И. Ревякин

 Г.А. Горелкина

 И.М. Демчукова

Омск 2019

1. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ВВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ЕЕ СТАТУС

1.1 Основания для введения дисциплины в учебный план:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – бакалавриат по направлению подготовки 35.04.04 Агрономия, утверждённый приказом Министерства образования и науки от 26.07.2017 г. № 708;
- примерная программа учебной дисциплины¹;
- основная профессиональная образовательная программа подготовки бакалавра, по направлению 35.04.04 Агрономия, направленность Устойчивое сельское хозяйство и развитие сельских территорий

1.2 Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к обязательной части блока 1 «Дисциплины» ОПОП.
- является дисциплиной обязательной для изучения, если выбрана обучающимися².

1.3 В рабочую программу дисциплины в установленном порядке могут быть внесены изменения и дополнения, осуществляемые в рамках планового ежегодного и ситуативного совершенствования, которые отражаются в п. 9 рабочей программы.

2. ЦЕЛЕВАЯ НАПРАВЛЕННОСТЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ. ЛОГИЧЕСКИЕ И СОДЕРЖАТЕЛЬНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ВЗАИМОСВЯЗИ ДИСЦИПЛИНЫ С ДРУГИМИ ДИСЦИПЛИНАМИ И ПРАКТИКАМИ В СОСТАВЕ ОПОП

2.1 Процесс изучения дисциплины в целом направлен на подготовку обучающегося к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: организационно управленческому, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки, а также ОПОП ВО университета, в рамках которой преподаётся данная дисциплина.

Цель дисциплины формирование у обучающихся представлений о гастрономии и гастрономическом туризме, как о перспективном направлении в развитии сельских территорий. В процессе изучения дисциплины обучающиеся смогут познакомиться с основными гастрономическими турами мира, регионов России, а также традициями, обычаями и культурой разных стран.

2.2 Перечень компетенций формируемых в результате освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Обязательные профессиональные компетенции					
ПК-9	Способен разработать гастрономический тур	ИД-1, ПК-9 Ориентируется в современных реалиях повседневной культуры изучаемого региона, выделяет потребности населения и уровень развития гастрономического туризма в России и на территории региона, применя-	- знать современные реалии повседневной культуры изучаемого региона.	- находить и оценивать природно-культурный потенциал сельских территорий для развития гастрономического туризма	- владеть базовой терминологией, используемой в научной литературе по энogaстрономической культуре и агрономической деятельности, а также навыками анализа и исследования современного состояния гастрономического туризма в регионе, регионе и др..с целью устойчивого развития региона

¹ В случае отсутствия примерной программы данный пункт не прописывается.

² В случае если дисциплина является дисциплиной по выбору обучающегося, то пишется следующий текст:

- относится к дисциплинам по выбору;
- является обязательной для изучения, если выбрана обучающимся.

		ет полученные знания о форми- ровании гастро- номического тура в сфере своей профес- сиональной дея- тельности			
--	--	---	--	--	--

2.3 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции, критерии и шкала оценивания и стандарты формирования компетенции в рамках дисциплины									
Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций	
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий		
				Оценки сформированности компетенций					
				Не зачтено	Зачтено				
				Характеристика сформированности компетенции					
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.				
Критерии оценивания									
ПК-9	ИД-1 _{ПК-9}	Полнота знаний	- знать современные реалии повседневной культуры изучаемого региона.	Не знает гастрономических и энологических традиций	1. Знания (об особенностях организации данного направления в туризме) отвечают минимальным требованиям достаточных для решения практических задач. 2.Имеющихся знаний, в том числе знаний о гастрономии кухонь мира, особенности стран-лидеров данного направления в туризме и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Знает принципы, а так же способен, ориентируясь на основные направления современного обучения и используя отличные предметные знания, определить технологию построения данного направления в туризме, что является сложной практической профессиональной задачей.				Устный опрос, презентация, собеседование
		Наличие умений	- находить и оценивать природно-культурный потенциал сельских территорий для развития гастрономического туризма	Не умеет находить информацию, формулировать алгоритмы действий, комбинировать известные алгоритмы и приемы деятельности для построения гастрономического тура.	1. Фрагментарно знаком с вопросами биоразнообразия сырья и безопасности пищевых продуктов. Знает причины возможных рисков, связанных с продуктами питания; государственную политику в области выращивания биопродукции. Может формулировать алгоритмы действий. Имеющихся умений в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Умеет проводить обзор научно-патентной литературы и разработок в области возделывания биоразнообразия, гастрономических туров. способен самостоятельно осуществлять деятельность для построения гастрономических туров. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся умений и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Имеющихся знаний и мотивации достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач, а именно построения и прогнозирования жизненного цикла гастрономического тура, а также для определения объемов производства отдельных видов растениевод-				Устный опрос, презентация, собеседование

					ческой продукции исходя из потребностей рынка.	
		Наличие навыков (владение опытом)	- владеть базовой терминологией, используемой в научной литературе по эногастрономической культуре и агрономической деятельности, а также навыками анализа и исследования современного состояния гастрономического туризма в районе, регионе и др. с целью устойчивого развития региона	Не умеет определять приоритетные отрасли Не владеет навыками оценки государственной политики и научных тенденций в данной области.	1. Знаком с процессом анализа для разработки основных элементов инновационных мероприятий гастрономического тура направленных на устойчивое развитие региона. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Умеет анализировать информацию и интерпретировать данные, формулировать задачи и предложения, по разработке гастрономического тура, способные обеспечить устойчивое развитие региону. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Умеет анализировать отечественный и зарубежный опыт по выращиванию биологически безопасной продукции и разработке гастрономических туров, обосновывать планируемую специализацию и вид выращиваемой продукции в сельскохозяйственной организации, а также разработанный гастрономический тур. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.	Устный опрос, презентация, собеседование

2.4 Логические и содержательные взаимосвязи дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

Учебные дисциплины, практики*, на которые опирается содержание данной учебной дисциплины		Код и наименование учебных дисциплин, практик, для которых содержание данной дисциплины выступает основой	Код и наименование учебных дисциплин, практик, с которыми данная дисциплина осваивается параллельно в ходе одного семестра
Код и наименование	Перечень требований, сформированным в ходе изучения предшествующих (в модальности «знать и понимать», «уметь делать», «владеть навыками»)		
Б1.В.ДВ.01.01 Органическое сельскохозяйственное хозяйство	Знает: базовый уровень; нормативно-правовую базу в области устойчивого развития общества в России и за рубежом, способен анализировать и синтезировать и на этой основе формулировать новые идеи. Умеет: разрабатывать и обосновать мероприятия, направленные на развитие агроэкосистем. Владеет: практическими методами решения определенных, сложных и нестандартных проблем в области агроэкосистем; оценкой эффективности используемых методов и действий.	Б1.В.ДВ.03.01 Маркетинг экологических и региональных продуктов	Б1.О.04 Интеллектуальная собственность и технологические инновации
Б1.О.06 Методика профессионального обучения	Знает: понятия, факты, процессы в области профессиональной деятельности, необходимые для выполнения определенных задач. Умеет: обосновать актуальность, теоретическую и практическую значимость избранной темы научного исследования. Владеет: навыками поиска, определения, использования информации, необходимой для выполнения определенных задач.	x	Б1. О.08 Инновационные технологии в агрономии
x	x	x	Б1.В.01 Устойчивое развитие агроэкосистем и сохранение биологических ресурсов
x	x	x	Б1.В.ДВ.01.01 Управление агротехнологическим проектом
x	x	x	Б1.В.03 Управление агротехнологическим проектом
x	x	x	Б1.В.04 Социальная политика и развитие села

2.5 Формы методических взаимосвязей дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

В рамках методической работы применяются следующие формы методических взаимосвязей:

- учёт содержания предшествующих дисциплин при формировании рабочей программы последующей дисциплины;
- согласование рабочей программы предшествующей дисциплины ведущим преподавателем последующей дисциплины;
- совместное обсуждение ведущими преподавателями предшествующей и последующей дисциплин результатов входного тестирования по последующей дисциплине;
- участие ведущего преподавателя последующей дисциплины в процедуре приёма зачета по предыдущей.

2.6 Социально-воспитательный компонент дисциплины

В условиях созданной вузом социокультурной среды в результате изучения дисциплины: формируются мировоззрение и ценностные ориентации обучающихся; интеллектуальные умения, научное мышление; способность использовать полученные ранее знания, умения, навыки, развитие творческих начал.

Воспитательные задачи реализуются в процессе общения преподавателя с обучающимися, в использовании активных методов обучения, побуждающих обучающихся проявить себя в совместной деятельности, принять оценочное решение. Коллективные виды деятельности способствуют приобретению навыков работы в коллективе, умения управления коллективом. Самостоятельная работа способствует выработке у обучающихся способности принимать решение и навыков самоконтроля.

Через связь с НИРС, осуществляемой во внеучебное время, социально-воспитательный компонент ориентирован на:

- 1) адаптацию и встраивание обучающихся в общественную жизнь ВУЗа, укрепление межличностных связей и уверенности в правильности выбранной профессии;
- 2) проведение систематической и целенаправленной профориентационной работы, формирование творческого, сознательного отношения к труду;
- 3) формирование общекультурных компетенций, укрепление личных и групповых ценностей, общественных ценностей, ценности непрерывного образования;
- 4) гражданско-правовое воспитание личности;
- 5) патриотическое воспитание обучающихся, формирование модели профессиональной этики, культуры экономического мышления, делового общения.

Объединение элементов образовательной и воспитательной составляющей дисциплины способствует формированию общекультурных компетенций выпускников, компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера, создает условия, необходимые для всестороннего развития личности.

3. СТРУКТУРА И ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина изучается в 4,5 семестре (-ах) 2 курса.

Продолжительность семестра (-ов) 39 недель.

Вид учебной работы	Трудоемкость, час			
	семестр, курс*			
	очная / очно-заочная форма		заочная форма	
	№ сем.	№ сем.	№ 1курса	№ 2курса
1. Аудиторные занятия, всего			10	
- лекции			2	2
- практические занятия (включая семинары)				6
- лабораторные работы				
2. Внеаудиторная академическая работа			34	60
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:				
Выполнение и сдача/защита индивидуального задания в виде презентации			24	
2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы			40	
2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям			15	
2.4 Самоподготовка к участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях, проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины (за исключением учтённых в пп. 2.1 – 2.2):			15	
3. Получение зачёта по итогам освоения дисциплины				4
ОБЩАЯ трудоемкость дисциплины:	Часы		108	
	Зачетные единицы		3	
Примечание: * – семестр – для очной и очно-заочной формы обучения, курс – для заочной формы обучения; ** – КР/КП, реферата/эссе/презентации, контрольной работы (для обучающихся заочной формы обучения), расчетно-графической (расчетно-аналитической) работы и др.:				

4. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Укрупненная содержательная структура дисциплины и общая схема ее реализации в учебном процессе

Номер и наименование раздела дисциплины. Укрупненные темы раздела		Трудовоемкость раздела и ее распределение по видам учебной работы, час.						Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	№№ компетенций, на фор- мирование которых ориен- тирован раздел	
		общая	Аудиторная работа				ВАРС			
			всего	лекции	занятия		всего			Фиксированные виды
практические (всех форм)	лабораторные									
		2	3	4	5	6	7	8	9	10
Заочная форма обучения										
1	Раздел 1 «Гастрономия: современные тен- денции и перспективы»	22	1	1	1		21	6	Устный опрос	ПК-9
	1.1 Введение в гастрономию									
2	Раздел 2 «География туризма»	28	3	1	1		25	6	Устный опрос	ПК-9
	2.1 Гастрономическая карта мира									
	2.2 Основные гастрономические события в мире.									
3	2.3. Традиции и культура питания народов мира	29	4	1	2		25	6	Устный опрос	ПК-9
	Раздел 3 «Методология разработки гастро- номического тура»									
4	3.1 Особенности, этапы и условия разработки гастрономического тура	25	2	1	2		23	6	Устный опрос	ПК-9
	Раздел 4 «Энология и экстремальная кухня»									
	4.1 Энология									
	4.2 Безопасность туристов при употреблении национальных продуктов									
	Промежуточная аттестация								зачет	
			×	×	×	×	×	×		
Итого по дисциплине		104	10	4	6		94	24	4	

4.2 Лекционный курс.

Примерный тематический план чтения лекций по разделам дисциплины

№		Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час.		Применяемые интерактивные формы обучения
раздела	лекции		очная / очно-заочная форма	заочная форма	
1	2	3	4	5	6
1	1	Раздел 1 «Гастрономический туризм: современные тенденции и перспективы»		1	Лекция – визуализация
		1.1. Общие понятия и термины. История гастрономического туризма.			
2	1	Раздел 2 «География туризма»		1	Лекция – визуализация
		2.1 Гастрономическая карта мира			
		2.2 Основные гастрономические события в мире.			
		2.3. Традиции и культура питания народов мира			
3	2	Раздел 3 «Методология разработки гастрономического тура»		1	Лекция – визуализация
		3.1 Особенности, этапы и условия разработки гастрономического тура			
4	2	Раздел 4 «Энология и экстремальная кухня»		1	Лекция – визуализация
		4.1 Энология			
Всего лекций по дисциплине:			час.	Из них в интерактивной форме:	
- очная/очно-заочная форма обучения				- очная/очно-заочная форма обучения	
- заочная форма обучения			4	- заочная форма обучения	
Примечания:					
- материально-техническое обеспечение лекционного курса – см. Приложение 6;					
- обеспечение лекционного курса учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2.					

4.3 Примерный тематический план практических занятий по разделам дисциплины

№		Тема занятия / Примерные вопросы на обсуждение (для семинарских занятий)	Трудоемкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы**	Связь занятия с ВАРС*
раздела (модуля)	занятия		очная / очно-заочная форма	заочная форма		
1	2	3	4	5	6	7
1,2	2	<i>Тема семинара №1 Гастрономические туры по самым вкусным странам</i> 1.Страны с развитым гастрономическим туризмом. Содержание и направления. 2.Теоретические основы гастрономического туризма. 3.Международные и национальные организации кулинарного и гастрономического туризма. 4.Гастрономические фестивали в России. 5.Гастрономические фестивали в Европе. Туристская статистика и анализ турпотоков		2	Дискуссия, обсуждение	ОСП
3,4	3	<i>Тема семинара №2 Влияние различных культур на развитие сельского гастрономического туризма</i> 1. Влияние гастрономического бренда на формирование бренда туристского региона. 2.Специфические черты для развития сельского гастрономического туризма. 3.Особенности русской гастрономической культуры. 4.Национальные образы Омского региона.		2	Опрос, дискуссия, обсуждение	УЗ СРС
	4	<i>Тема Практического занятия №1. Разработка</i>		2	Опрос, дискус-	ПР СРС

		гастрономического тура для Сибирского региона.			сия, обсужде- ние, представ- ление работы, собеседование	
		1. Изучить технологию разработки гастроно- мического тура				
		2. Выявить условия разработки гастрономического тура; вопрос на обсужде- ние				
		3. Обосновать модель гастрономического тура (по выбору).				
Всего практических занятий по дисциплине:		час.	Из них в интерактивной форме:			час.
- очная/очно-заочная форма обучения			- очная/очно-заочная форма обучения			
- заочная форма обучения		6	- заочная форма обучения			2
В том числе в форме семинарских занятий						
- очная/очно-заочная форма обучения						
- заочная форма обучения		4				
* Условные обозначения: ОСП – предусмотрена обязательная самоподготовка к занятию; УЗ СРС – на занятии выдается задание на конкретную ВАРС; ПР СРС – занятие содержательно базируется на результатах выполнения обучающимся конкретной ВАРС.						
** в т.ч. при использовании материалов МООК «Название», название ВУЗа-разработчика, название платформы и ссылка на курс (с указанием даты последнего обращения) (заполняется в случае осуществления образовательного процесса с использованием массовых открытых онлайн-курсов (МООК) по подмодели 3 «МООК как элемент активации обучения в аудитории на основе предварительного самостоятельного изучения»)						
Примечания: - материально-техническое обеспечение практических занятий – см. Приложение 6; - обеспечение практических занятий учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2.						

4.4 Лабораторный практикум – не предусмотрено

Примерный тематический план лабораторных занятий по разделам дисциплины

5 ПРОГРАММА ВНЕАУДИТОРНОЙ АКАДЕМИЧЕСКОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

5.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ

5.1.1 Выполнение и защита (сдача) курсового проекта (работы) по дисциплине – не предусмотрено

5.1.2 Выполнение и сдача индивидуального задания в виде электронной презентации

5.1.2.1 Место индивидуального задания в структуре дисциплины

Разделы дисциплины, освоение которых обучающимися сопровож- дается или завершается выполнением индивидуального задания в виде электронной презентации		Компетенции, формирование/развитие которых обеспечивается в ходе выполне- ния индивидуального задания в виде электронной презентации
№	Наименование	
1	Раздел 1 «Гастрономический туризм: современные тен- денции и перспективы»	ПК-9
2	Раздел 2 «География туризма»	ПК-9
3	Раздел 3 «Методология разработки гастрономического тура»	ПК-9
4	Раздел 4 «Энология и экстремальная кухня»	ПК-9

5.1.2.2 Перечень примерных тем индивидуального задания (презентация)

1. Составить гастрономический тур Азовского немецкого национального района г. Омска.
2. Составить гастрономический тур Большереченского района г. Омска.
3. Составить гастрономический тур Большеуковского района г. Омска.
4. Составить гастрономический тур Горьковского района г. Омска.
5. Составить гастрономический тур Знаменского района г. Омска.
6. Составить гастрономический тур Искиткульского района г. Омска.
7. Составить гастрономический тур Калачинского района г. Омска.
8. Составить гастрономический тур Колосовского района г. Омска.
9. Составить гастрономический тур Кормиловского района г. Омска.
10. Составить гастрономический тур Крутинского района г. Омска.
11. Составить гастрономический тур Любинского района г. Омска.
12. Составить гастрономический тур Марьяновского района г. Омска.
13. Составить гастрономический тур Москаленского района г. Омска.
14. Составить гастрономический тур Муромцевского района г. Омска.
15. Составить гастрономический тур Называевского района г. Омска.

16. Составить гастрономический тур Нижнеомского района г. Омска.
17. Составить гастрономический тур Нововаршавского района г. Омска.
18. Составить гастрономический тур Одесского района г. Омска.
19. Составить гастрономический тур Оконешниковского района г. Омска.
20. Составить гастрономический тур Омского района г. Омска.
21. Составить гастрономический тур Павлоградского района г. Омска.
22. Составить гастрономический тур Полтавского района г. Омска.
23. Составить гастрономический тур Русско-Полянского района г. Омска.
24. Составить гастрономический тур Саргатского района г. Омска.
25. Составить гастрономический тур Седельниковского района г. Омска.
26. Составить гастрономический тур Таврического района г. Омска.
27. Составить гастрономический тур Тарского района г. Омска.
28. Составить гастрономический тур Тевризского района г. Омска.
29. Составить гастрономический тур Тюкалинского района г. Омска.
30. Составить гастрономический тур Усть-Ишимского района г. Омска.
31. Составить гастрономический тур Черлакского района г. Омска.
32. Составить гастрономический тур Шербакульского района г. Омска.

5.1.2.3 Информационно-методические и материально-техническое обеспечение процесса выполнения индивидуального задания в виде электронной презентации

1. Материально-техническое обеспечение процесса *индивидуального задания в виде* электронной презентации – см. Приложение 6.
2. Обеспечение процесса выполнения *индивидуального задания в виде* электронной презентации учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложение 1, 2, 3.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

При аттестации студента по итогам его работы над индивидуальным заданием (проектом), руководителем используется критерии оценки качества процесса подготовки, критерии оценки содержания, критерии оценки формирования индивидуального задания, критерии оценки участия студента в контрольно-оценочном мероприятии.

1. Критерии оценки содержания индивидуального задания (проекта):

- степень раскрытия темы;
- самостоятельность и качество анализа теоретических положений;
- глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследований;
- качество анализа объекта и предмета исследований;
- проработка литературы при написании задания.

2. Критерии оценки оформления индивидуального задания (проекта).

- логика и стиль изложения;
- структура и содержание основной части и заключения;
- объем и качество выполнения иллюстрированного материала;
- качество ссылок;
- качество списка литературы;
- общий уровень грамотности изложения;
- качество создания слайдов.

3. Критерии оценки качества подготовки индивидуального задания (проекта):

- способность работать самостоятельно;
- способность творчески и инициативно решать задачи;
- способность рационально планировать этапы и время выполнения, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении задания, находить оптимальные способы их решения;
- дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки задания;
- способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

- оценка "отлично" по индивидуальному заданию присваивается за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность презентации;

- оценка "хорошо" по индивидуальному заданию присваивается за соответствии выше перечисленным критериям, но при наличии в содержании работы и ее оформлении небольших недочетов или недостатков;

- оценка "удовлетворительно" по индивидуальному заданию присваивается за неполное раскрытие темы, выводов и предложений, носящих общий характер, отсутствие наглядного представления работы;

- оценка "неудовлетворительно" по индивидуальному заданию присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводов и предложения, носящий общий характер, отсутствие наглядного представления работы.

5.2 Самостоятельное изучение тем

Номер раздела дисциплины	Тема в составе раздела/ вопрос в составе темы раздела, вынесенные на самостоятельное изучение	Расчетная трудоемкость, час.	Форма текущего контроля по теме
1	2	3	4
Заочная форма			
1	1 1. Туристская статистика и анализ турпотоков	5	Устный опрос
2	2.1 Гастрономические туры по самым вкусным регионам РФ и ЕС	5	Устный опрос
	2.2. Самые необычные гастрономические фестивали мира	5	Устный опрос
	2.3 Влияние различных культур на развитие сельского гастрономического туризма	4	Устный опрос
3	3.1 Разработка гастрономического тура	7	Устный опрос
4	4.1. Винный этикет	7	Устный опрос
	4.2 Особенности экстремальной кулинарии на примере регионов ближнего Севера	7	Устный опрос
Примечание: Учебная, учебно-методическая литература и иные библиотечно-информационные ресурсы и средства обеспечения самостоятельного изучения тем – см. Приложения 1, 2, 3, 4.			

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

самостоятельного изучения тем:

- оценка "зачтено" выставляется обучающемуся, если он ясно, четко, логично и грамотно излагает тему: дает определение основным понятиям с позиции различных авторов, приводит различные методы, классификацию, грамотно и четко излагает выводы, соблюдает заданную форму изложения - доклад (сообщение) и презентации;

- оценка "не зачтено" выставляется обучающемуся, если он не соблюдает требуемую форму изложения, не выделяет основные понятия, методы, классификацию.

5.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям

(кроме контрольных занятий)

Занятий, по которым предусмотрена самоподготовка	Характер (содержание) самоподготовки	Организационная основа самоподготовки	Общий алгоритм самоподготовки	Расчетная трудоемкость, час
Заочная форма обучения				
Семинарские занятия	Подготовка по темам семинарских занятий	План семинарских занятий; Задания преподавателя, выдаваемые в конце предыдущего занятия	1.Рассмотрение вопросов семинара 2.Изучение литературы по вопросам семинара 3.Изучение МООК «Название» (название платформы, ВУЗ-разработчик, ссылка на онлайн-курс (дата обращения)) https://sarud.uni-hohenheim.de/studyprogram 4.Подготовка ответов на вопросы, написание конспекта	10
Практическое занятия	Подготовка по теме практического занятия	План выполнения практического занятия	1 .Рассмотрение заданий	5
			2. Изучение литературы по вопросам практических занятий	
			3. Выполнение практических занятий	
			4. Защита выполненного практического задания	

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

самостоятельного изучения тем:

- оценка "зачтено" выставляется обучающемуся, если студент на основе самостоятельного изученного материала смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы;
- оценка "не зачтено" выставляется обучающемуся, если студент неаккуратно оформил материал на основе самостоятельного изучения материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

5.4 Самоподготовка и участие

в контрольно-оценочных учебных мероприятиях (работах) проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины

Наименование оценочного средства	Охват обучающихся	Содержательная характеристика (тематическая направленность)	Расчетная трудоемкость, час
1	2	3	4
Заочная форма обучения			
Собеседование	фронтальный	Методология разработки гастрономического тура. Гастрономия современные тенденции и перспективы. География туризма	15

6 ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины: действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования магистратура и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	зачёт
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)
Процедура получения зачёта -	
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

7 ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

7.1 Библиотечное, информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине

В соответствии с действующими государственными требованиями для реализации учебного процесса по дисциплине обеспечивающей кафедрой разрабатывается и постоянно совершенствуется учебно-методический комплекс (УМК), соответствующий данной рабочей программе. При разработке УМК кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению.

Организационно-методическим ядром УМК являются:

- полная версия рабочей программы учебной дисциплины с внутренними приложениями №№ 1-3, 5, 6, 8;
- фонд оценочных средств по ней ФОС (Приложение 9);
- методические рекомендации для обучающихся по изучению дисциплины и прохождению контрольно-оценочных мероприятий (Приложение 4);
- методические рекомендации преподавателям по дисциплине (Приложение 7).

В состав учебно-методического комплекса в обязательном порядке также входят перечисленные в Приложениях 1 и 2 источники учебной и учебно-методической информации, учебные ресурсы и средства наглядности.

Приложения 1 и 2 к настоящему учебно-программному документу в обязательном порядке актуализируются на начало каждого учебного года

Электронная версия актуального УМКД, адаптированная для обучающихся, выставляется в информационно-образовательной среде университета.

7.2 Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине; соответствующая им информационно-технологическая и компьютерная база

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине и сведения об информационно-технологической и компьютерной базе, необходимой для преподавания и изучения дисциплины, представлены в Приложении 5. Данное приложение в обязательном порядке актуализируются на начало каждого учебного года.

7.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса по дисциплине

Сведения о материально-технической базе, необходимой для реализации программы дисциплины, представлены в Приложении 6, которое в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года.

7.4. Организационное обеспечение учебного процесса и специальные требования к нему с учетом характера учебной работы по дисциплине

Аудиторные учебные занятия по дисциплине ведутся в соответствии с расписанием, внеаудиторная академическая работа организуется в соответствии с семестровым графиком ВАР и графиками сдачи/приёма/защиты выполненных работ. Консультирование обучающихся, изучающих данную дисциплину, осуществляется в соответствии с графиком консультаций.

7.5 Кадровое обеспечение учебного процесса по дисциплине

Сведения о кадровом обеспечении учебного процесса по дисциплине представлены в Приложении 8, которое в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года.

7.6. Обеспечение учебного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида.

Обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в случае необходимости:

- предоставляются печатные и (или) электронные образовательные ресурсы в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- учебно-методические материалы для самостоятельной работы, оценочные средства выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей;
- разрешается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями (эти средства могут быть предоставлены университетом или могут использоваться собственные технические средства).

– проведение процедуры оценивания результатов обучения возможно с учетом особенностей нозологий (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) при использовании доступной формы предоставления заданий оценочных средств и ответов на задания (в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода) с использованием дополнительного времени для подготовки ответа.

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ОВЗ, возможно применение мультимедийных средств, оргтехники, слайд-проекторов и иных средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями. Для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины преподавателями дополнительно проводятся индивидуальные консультации, в том числе с использованием сети Интернет.

7.7 Обеспечение образовательных программ с частичным применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

При реализации программы дисциплины могут применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, обучающимся обеспечивается доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочей программе. В информационно-образовательной среде университета в рамках дисциплин создается электронный обучающий курс, содержащий учебно-методические, теоретические материалы, информационные материалы для самостоятельной работы.

**8 ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
рабочей программы дисциплины
в составе ОПОП**

1. Рассмотрена и одобрена:	
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии; протокол № 9 от <u>28.05.2019</u> Зав. кафедрой, канд. техн. наук, доцент	 Коновалов С.А.
б) На заседании методической комиссии по направлению 35.04.04 – Агрономия; протокол № 10 от <u>18.06.2019</u> Председатель МКН – 35.04.04, к.с.-х.н., доцент	 Калошин А.А.
2. Рассмотрение и одобрение представителями профессиональной сферы по профилю ОПОП:	
Глава Марьяновского муниципального образования	  Солодовниченко А.И.
3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами) педагогического (научно-педагогического) сообщества по профилю дисциплины:	
ОмГТУ Зав. кафедрой туризма, гостиничного и ресторанного бизнеса, канд. пед. наук, доцент	 Кулагина Е.В.



9. ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ

**к рабочей программе дисциплины
представлены в приложении 10.**

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1. Основная литература	
Организация производства и предпринимательство в АПК [Электронный ресурс] : учебник / М. П. Тушканов [и др.]. - Электрон. текстовые дан. - Москва : НИЦ Инфра-М, 2020. - 270 с.	http://znanium.com
Шумакова, О. В. Агропродовольственный рынок: региональный аспект [Электронный ресурс] : монография / О. В. Шумакова, О. Н. Крюкова. – Омск : Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина, 2019. – 206 с.	http://e.lanbook.com
Развитие агротуризма в Омской области : монография / Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск : Литера, 2015. - 157 с.	НСХБ
2. Дополнительная литература	
АПК: экономика, управление : ежемес. теорет. и науч.-практ. журн. - Москва : [б. и], 1921 - .	НСХБ
Агротуризм: проблемы и перспективы развития : монография / В. А. Кундиус [и др.] ; Алт. гос. аграр. ун-т. - Барнаул : АЗБУКА, 2011. - 346 с.	НСХБ
Устойчивое развитие сельских территорий : учеб. пособие / под науч. ред. М. Дитериха, А. Мерзлова. - Москва : Эллит Лак, 2013. - 678, [1] с.	НСХБ
Вестник Омского государственного аграрного университета : науч.-практ. журн./ Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск : Изд-во ОмГАУ, 1996 - .	НСХБ
Ивлиева, О. В. Проблемы туризмовеждения [Электронный ресурс] : сборник материалов III Международной научно-практической конференции студентов, аспирантов и молодых ученых по туризмовеждению / О. В. Ивлиева. - Ростов-на-Дону : Издательство Южного федерального университета, 2014. - 478 с.	http://www.studentlibrary.ru
Вестник Ассоциации вузов туризма и сервиса	http://znanium.com

**ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ
ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС), информационные справочные системы		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система издательства «Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Электронная библиотека технического ВУЗа» («Консультант студента»)		http://www.studentlibrary.ru
Электронно-библиотечная система Znanium.com		http://znanium.com
Справочная правовая система КонсультантПлюс		Локальная сеть университета
2. Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа:		
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
Сайт Всероссийская государственная библиотека иностранной литературы им. М.И. Рудомино (ВГБИЛ)		http://www.libfl.ru/
Сайт журнала «Пищевая промышленность»		http://www.foodprom.ru
Сайт журнала «Молочная промышленность»		www.elibrary.ru
Сайт журнала «Все о мясе»		www.elibrary.ru
Сайт журнала «Мясная индустрия»		www.meatind.ru
Сайт журнала «Хранение и переработка сельхозсырья»		http://www.foodprom.ru/journals/khranenie-i-pererabotka-selkhozsyrya/
Сайт журнала «Вестник Ассоциации вузов туризма и сервиса»		http://avts-atsu.ru/zhurnal-vestnik-assotsiatsii-vuzov-turizma-i-servisa
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по дисциплине**

1. Учебно-методическая литература		
Автор, наименование, выходные данные		Доступ
2. Учебно-методические разработки на правах рукописи		
Автор(ы)	Наименование	Доступ
Вебер А.Л.	Методические указания к освоению дисциплины	

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по освоению дисциплины
представлены отдельным документом**

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ,
используемые при осуществлении образовательного процесса
по дисциплине**

1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины		
Наименование программного продукта (ПП)		Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт
Пакет офисных программ		Лекции, практические занятия, ВАРС.
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса		
Наименование справочной системы		Доступ
Сводная энциклопедия Википедия		http://ru.wikipedia.org/wiki/
Справочная правовая система «КонсультантПлюс»		Учебные аудитории университета http://www.consultant.ru
3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса		
Наименование помещения	Наименование оборудования	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение
Учебная аудитория университета	комплект мультимедийного оборудования	ВАРС, лекции и практические занятия
4. Электронные информационно-образовательные системы (ЭИОС)		
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
ИОС ОмГАУ-Moodle	http://do.omgau.org	Самостоятельная работа студента

**МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Наименование специальных** помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Лекционная аудитория. Специализированная учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная. Демонстрационное оборудование: переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук); стационарный экран.
Учебная аудитория. Специализированная учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная, мебель специализированная. Демонстрационное оборудование: переносное мультимедийное оборудование (проектор, экран, ноутбук).

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ по дисциплине

1. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К УЧЕБНОЙ РАБОТЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Формы организации учебной деятельности по дисциплине: «Б1.В.02 Гастрономия» ведутся лекционные занятия в интерактивной форме в виде лекции-визуализации. Практическое занятия проводится в виде - опроса, дискуссии, обсуждения, представления работы, собеседования; практическое занятие семинарского типа проводятся в виде: семинара – дискуссия, обсуждение, опрос. В ходе изучения дисциплины студенту необходимо выполнить внеаудиторную работу, которая состоит из: подготовки и защиты индивидуального задания в форме презентации, подготовки доклада в форме презентаций для занятий семинарского типа и контроль самоподготовки студента к практическим и семинарским занятиями. После изучения каждого из разделов проводится рубежный контроль результатов освоения дисциплины студентами в виде опроса. По итогам изучения дисциплины осуществляется аттестация студентов в форме зачета.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЛЕКЦИОННЫХ ЗАНЯТИЙ

В аудиторной работе со студентами предполагаются следующие формы проведения лекций:

1.1 Традиционная лекция в форме презентации

Традиционная лекция - лекция, представляющая собой подачу теоретического материала. Основной целью традиционной лекции является обеспечение теоретической основы обучения, развитие интереса к учебной деятельности и конкретной учебной дисциплине, формирование у обучающихся ориентиров для самостоятельной работы над курсом.

1.2 Лекция-визуализация

Лекция-визуализация – это лекция, представляющая собой подачу лекционного материала с помощью технических средств обучения (аудио- и/или видеотехники). Основной целью лекции-визуализации является формирование у студентов профессионального мышления через восприятие устной и письменной информации, преобразованной в визуальную форму. Этот вид лекции наиболее эффективен на этапе введения студентов в новый раздел, тему, дисциплину. Чтение лекции-визуализации сводится к развернутому или краткому комментированию просматриваемых визуальных материалов.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

По дисциплине рабочей программой предусмотрены занятия семинарского типа, традиционное практическое занятие, которые проводятся в соответствии с требованиями указанные в методических рекомендациях по изучению дисциплины.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Самостоятельное изучение тем

Темы, вынесенные на самостоятельное изучение, докладываются (устно) на занятиях семинарского типа. Преподаватель в начале изучения дисциплины выдает студентам все темы для самостоятельного изучения, темы индивидуального задания (презентация), определяет сроки ВАРС и предоставления отчетных материалов преподавателю. Тема индивидуального задания избирается студентом из предложенного преподавателем списка. Индивидуальное задание готовится индивидуально на основе самостоятельной проработки рекомендованной преподавателем и самостоятельно подобранной основной и дополнительной учебной литературы по теме. Самоподготовка студентов к занятиям семинарского типа осуществляется в виде подготовки к (докладу и презентации) по заранее известным темам и вопросам, также для лучшего понимания материала рекомендуется использовать следующие методы:

Конспектирование.

Непосредственное конспектирование – это запись в сокращенном виде сути информации по мере ее изложения. *Опосредованное конспектирование* начинают лишь после прочтения (желательно – перечитывая) всего текста до конца, после того, как будет понятен общий смысл текста и его внутренняя содержательно-логические взаимосвязи. Сам же конспект необходимо вести не в порядке его изложения, а в последовательности этих взаимосвязей: они часто не совпадают, а уяснить суть дела можно только в его логической, а не риторической последовательности. Естественно, логическую последовательность содержания можно понять, лишь дочитав текст до конца и осознав в целом его содержание. При такой работе станет ясно, что в каждом месте для вас существенно, что будет заведомо перекрыто содержанием другого пассажа, а что можно вообще опустить. Естественно, что при подобном конспектировании придется компенсировать нарушение порядка изложения текста всякого рода пометками, перекрестными ссылками и уточнениями. Но в этом нет ничего плохого, потому что именно перекрестные ссылки наиболее полно фиксируют внутренние взаимосвязи темы.

Опосредованное конспектирование возможно применять и на лекции, если перед началом лекции преподаватель будет раздавать студентам схему лекции (табличка, краткий конспект в виде основных понятий, алгоритмы и т. д.).

Реферирование литературы. Реферирование отражает, идентифицирует не содержание соответствующего произведения (документа, издания) вообще, а лишь новое, ценное и полезное содержание (приращение науки, знания).

Алгоритм самостоятельного изучения представлен ниже.

1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме (ориентируясь на вопросы для самоконтроля).
2) На этой основе составить развёрнутый план изложения темы
3) В качестве формы отчетности предлагается – непосредственное или опосредованное конспектирование, реферирование литературы

5. КОНТРОЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

В течение семестра по итогам изучения разделов дисциплины проводится рубежный контроль в виде опроса.

Форма промежуточной аттестации студентов – зачет. Участие студента в процедуре получения зачета осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины.

Основные условия допуска студента к зачету:

- посещение лекций;
- выполнение и демонстрация своих знаний в процессе практического занятия, а также по теме семинара в форме устного ответа;
- выполнение и защита внеаудиторных видов работ.

1) Студент предъявляет преподавателю рабочую тетрадь (систематизированную совокупность выполненных в течение периода обучения письменных лекций и защищенных практических работ).

2) Преподаватель просматривает представленные материалы ВАРС и записи в журнале учёта посещаемости и успеваемости студентов (выставленные ранее студенту оценки по семинарскому занятию).

3) Преподаватель на основе проведенного опроса выставляет зачет.

КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**1. Требование ФГОС**

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу магистратуры, должна составлять не менее 70 процентов.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу магистратуры, должна быть не менее:

80 процентов для программы академической магистратуры;

65 процентов для программы прикладной магистратуры.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы магистратуры (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет) в общем числе работников, реализующих программу магистратуры, должна быть не менее:

10 процентов для программы академической магистратуры;

20 процентов для программы прикладной магистратуры.

Общее руководство научным содержанием программы магистратуры определенной направленности (профиля) должно осуществляться штатным научно-педагогическим работником организации, имеющим ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации), осуществляющим самостоятельные научно-исследовательские (творческие) проекты (участвующим в осуществлении таких проектов) по направлению подготовки, имеющим ежегодные публикации по результатам указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности в ведущих отечественных и (или) зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляющим ежегодную апробацию результатов указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях.

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
 высшего образования
 «Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»
 Агротехнологический факультет

ОПОП по направлению 35.04.04 - Агрономия

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ по дисциплине

по освоению учебной дисциплины

Б1.В.02 - Гастрономия

Направленность (профиль) «Устойчивое сельское хозяйство и развитие сельских территорий»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -	
Разработчик, канд. тех. наук, доцент	Вебер А.Л.
Омск	

ВВЕДЕНИЕ

1. Фонд оценочных средств по дисциплине является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины.

3. Фонд оценочных средств является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины.

4. При помощи ФОС осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины.

5. Фонд оценочных средств по дисциплине включает в себя: оценочные средства, применяемые для входного контроля; оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС; оценочные средства, применяемые для текущего контроля и оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.

6. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры Продуктов питания и пищевой биотехнологии, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа дисциплины.

1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ
учебной дисциплины, персональный уровень достижения которых проверяется
с использованием представленных в п. 3 оценочных средств

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наимено- вание индикатора достиже- ний компетен- ции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и пони- мать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Обязательные профессиональные компетенции					
ПК-9	Способен разрабо- тать гастрономиче- ский тур	ИД-1, ПК-9 Ори- ентируется в современных реалиях повсе- дневной культу- ры изучаемого региона, выде- ляет потребно- сти населения и уровень разви- тия гастрономи- ческого туризма в России и на территории ре- гиона, применя- ет полученные знания о форми- ровании гастро- номического тура в сфере своей профес- сиональной дея- тельности	- знать совре- менные реалии повседневной культуры изу- чаемого регио- на.	- находить и оце- нивать природно- культурный потен- циал сельских территорий для развития гастро- номического ту- ризма	- владеть базовой терминологией, ис- пользуемой в научной литературе по энogas- трономической куль- туре и агрономиче- ской деятельности, а также навыками ана- лиза и исследования современное состоя- ние гастрономическо- го туризма в районе, регионе и др..с целью устойчивого развития региона

ЧАСТЬ 2. ОБЩАЯ СХЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ХОДА И РЕЗУЛЬТАТОВ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

2.1 Обзорная ведомость-матрица оценивания хода и результатов изучения учебной дисциплины в рамках педагогического контроля

Категория контроля и оценки		Режим контрольно-оценочных мероприятий				
		само- оценка	взаимо- оценка	Оценка со стороны		Комис- сионная оценка
				препода- вателя	представителя производства	
		1	2	3	4	5
Входной кон- троль	1			Устный опрос		
Индивидуализация выполнения*, контроль фикси- рованных видов ВАРС:	2					
Индивидуальное задание (проект)				Представление презентации		
Текущий кон- троль:	3					
- Самостоятельное изучение тем		Перечень тем и вопросов для самостоя- тельного изу- чения		Устный опрос		
- в рамках практи- ческих (семинар- ских) занятий и подготовки к ним	3.1	Вопросы для самоконтроля		Устный опрос		
Самоподготовка к участию и участие в контрольно- оценочных меро- приятиях.		Вопросы для проведения рубежного контроля		Устный опрос		
- в рамках обще- университетской системы контроля успеваемости	3.2					
Промежуточная аттестация* обу- чающихся по ито- гам изучения дис- циплины	4	Контрольные вопросы		Зачет		Прием зачета у задолж- ников
* данным знаком помечены индивидуализируемые виды учебной работы						

2.2 Общие критерии оценки хода и результатов

изучения учебной дисциплины

1. Формальный критерий получения обучающимися положительной оценки по итогам изучения дисциплины:	
1.1 Предусмотренная программа изучения дисциплины обучающимся выполнена полностью до начала процесса промежуточной аттестации	1.2 По каждой из предусмотренных программой видов работ по дисциплине обучающийся успешно отчитался перед преподавателем, демонстрируя при этом должный (не ниже минимально приемлемого) уровень сформированности элементов компетенций
2. Группы неформальных критериев качественной оценки работы обучающегося в рамках изучения дисциплины:	
2.1 Критерии оценки качества хода процесса изучения обучающимся программы дисциплины (текущей успеваемости)	2.2. Критерии оценки качества выполнения конкретных видов ВАРС
2.3 Критерии оценки качественного уровня итоговых результатов изучения дисциплины	2.4. Критерии аттестационной оценки качественного уровня результатов изучения дисциплины

2.3 РЕЕСТР элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
	Наименование
1	2
1. Средства для входного контроля	Вопросы для проведения входного контроля
	Шкала и критерии оценивания ответов на вопросы входного контроля
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	Перечень тем для написания индивидуального задания (презентация). Этапы работы над индивидуальным заданием (презентация). Процедура выбора темы обучающимся
	Шкала и критерии оценивания индивидуальных результатов выполнения индивидуального задания (презентация).
3. Средства для текущего контроля	Вопросы для самостоятельного изучения темы
	Общий алгоритм самостоятельного изучения темы
	Шкала и критерии оценивания самостоятельного изучения темы
	Вопросы для самоподготовки к практическим (семинарским) занятиям
	Шкала и критерии оценивания самоподготовки по темам (практических) семинарских занятий
	Контрольные вопросы
	Шкала и критерии оценивания на вопросы рубежного контроля
4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Вопросы для проведения итогового контроля (зачет)
	Программа по учебной дисциплине
	Контрольные вопросы
	Плановая процедура проведения зачета
	Шкала и критерии оценки ответов на вопросы итогового контроля (зачет)

2.4 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
Оценки сформированности компетенций								
Не зачтено		Зачтено						
Характеристика сформированности компетенции								
Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач		1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.						

Критерии оценивания							
ПК-9	ИД-1 _{ПК-9}	Полнота знаний	- знать современные реалии повседневной культуры изучаемого региона.	Не знает гастрономических и энологических традиций	1. Знания (об особенностях организации данного направления в туризме) отвечают минимальным требованиям достаточных для решения практических задач. 2.Имеющихся знаний, в том числе знаний о гастрономии кухонь мира, особенности стран-лидеров данного направления в туризме и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Знает принципы, а так же способен, ориентируясь на основные направления современного обучения и используя отличные предметные знания, определить технологию построения данного направления в туризме, что является сложной практической профессиональной задачей.	Устный опрос, презентация, собеседование	
		Наличие умений	- находить и оценивать природно-культурный потенциал сельских территорий для развития гастрономического туризма	Не умеет находить информацию, формулировать алгоритмы действий, комбинировать известные алгоритмы и приемы деятельности для построения гастрономического тура.	1. Фрагментарно знаком с вопросами биоразнообразия сырья и безопасности пищевых продуктов. Знает причины возможных рисков, связанных с продуктами питания; государственную политику в области выращивания биопродукции. Может формулировать алгоритмы действий. Имеющихся умений в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Умеет проводить обзор научно-патентной литературы и разработок в области возделывания биоразнообразия, гастрономических туров. способен самостоятельно осуществлять деятельность для построения гастрономических туров. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся умений и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Имеющихся знаний и мотивации достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач, а именно построения и прогнозирования жизненного цикла гастрономического тура, а также для	Устный опрос, презентация, собеседование	

					определения объемов производства отдельных видов растениеводческой продукции исходя из потребностей рынка.	
		Наличие навыков (владение опытом)	- владеть базовой терминологией, используемой в научной литературе по эногастрономической культуре и агрономической деятельности, а также навыками анализа и исследования современного состояние гастрономического туризма в районе, регионе и др. с целью устойчивого развития региона	Не умеет определять приоритетные отрасли Не владеет навыками оценки государственной политики и научных тенденций в данной области.	1. Знаком с процессом анализа для разработки основных элементов инновационных мероприятий гастрономического тура направленных на устойчивое развитие региона. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Умеет анализировать информацию и интерпретировать данные, формулировать задачи и предложения, по разработке гастрономического тура, способные обеспечить устойчивое развитие региону. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Умеет анализировать отечественный и зарубежный опыт по выращиванию биологически безопасной продукции и разработке гастрономических туров, обосновывать планируемую специализацию и вид выращиваемой продукции в сельскохозяйственной организации, а также разработанный гастрономический тур. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.	Устный опрос, презентация, собеседование

ЧАСТЬ 3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Часть 3.1. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков

3.1.1 . Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС

Перечень примерных тем индивидуального задания (презентация)

33. Составить гастрономический тур Азовского немецкого национального района г. Омска.
34. Составить
35. тур Знаменского района г. Омска.
36. Составить гастрономический тур Исилькульского района г. Омска.
37. Составить гастрономический тур Калачинского района г. Омска.
38. Составить гастрономический тур Колосовского района г. Омска.
39. Составить гастрономический тур Кормиловского района г. Омска.
40. Составить гастрономический тур Крутинского района г. Омска.
41. Составить гастрономический тур Любинского района г. Омска.
42. Составить гастрономический тур Марьяновского района г. Омска.
43. Составить гастрономический гастрономический тур Большереченского района г. Омска.
44. Составить гастрономический тур Большеуковского района г. Омска.
45. Составить гастрономический тур Горьковского района г. Омска.
46. Составить гастрономический тур Москаленского района г. Омска.
47. Составить гастрономический тур Муромцевского района г. Омска.
48. Составить гастрономический тур Называевского района г. Омска.
49. Составить гастрономический тур Нижнеомского района г. Омска.
50. Составить гастрономический тур Нововаршавского района г. Омска.
51. Составить гастрономический тур Одесского района г. Омска.
52. Составить гастрономический тур Оконешниковского района г. Омска.
53. Составить гастрономический тур Омского района г. Омска.
54. Составить гастрономический тур Павлоградского района г. Омска.
55. Составить гастрономический тур Полтавского района г. Омска.
56. Составить гастрономический тур Русско-Полянского района г. Омска.
57. Составить гастрономический тур Саргатского района г. Омска.
58. Составить гастрономический тур Седельниковского района г. Омска.
59. Составить гастрономический тур Таврического района г. Омска.
60. Составить гастрономический тур Тарского района г. Омска.
61. Составить гастрономический тур Тевризского района г. Омска.
62. Составить гастрономический тур Тюкалинского района г. Омска.
63. Составить гастрономический тур Усть-Ишимского района г. Омска.
64. Составить гастрономический тур Черлакского района г. Омска.
65. Составить гастрономический тур Шербакульского района г. Омска.

Этапы работы над индивидуальным заданием (презентация).

Выбор темы. Тема индивидуального задания выбирается обучающимся из предложенного преподавателем списка. Подготавливается индивидуально на основе самостоятельной проработки рекомендованной преподавателем и самостоятельно подобранной основой и дополнительной учебной литературы.

Индивидуальное задание должно содержать:

1. Основная часть
- 1.1. Название тура.
- 1.2. Продолжительность тура.
- 1.3. Начальный и конечный пункты.
- 1.4. Карта-схема с указаниями административных границ, гидрографии, населенных пунктов, средств передвижения, и т.д.
- 1.5. Услуги, включенные в стоимость тура.
- 1.6. Расписание тура по дням.
- 1.7. Иллюстрированные основные объекты туристской дестинации по маршруту тура.
- 1.8. Сезонность.
- 1.9. Дисклаймер (дополнительные услуги, не включенные в стоимость тура).
- 1.10. Описание объектов размещения и питания.

2. Заключение (или выводы).
3. Список использованной литературы.
4. Приложения (по усмотрению автора).

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

При аттестации студента по итогам его работы над индивидуальным заданием (проектом), руководителем используется критерии оценки качества процесса подготовки, критерии оценки содержания, критерии оценки формирования индивидуального задания, критерии оценки участия студента в контрольно-оценочном мероприятии.

1. Критерии оценки содержания индивидуального задания (проекта):

- степень раскрытия темы;
- самостоятельность и качество анализа теоретических положений;
- глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследований;
- качество анализа объекта и предмета исследований;
- проработка литературы при написании задания.

2. Критерии оценки оформления индивидуального задания (проекта).

- логика и стиль изложения;
- структура и содержание основной части и заключения;
- объем и качество выполнения иллюстрированного материала;
- качество ссылок;
- качество списка литературы;
- общий уровень грамотности изложения;
- качество создания слайдов.

3. Критерии оценки качества подготовки индивидуального задания (проекта):

- способность работать самостоятельно;
- способность творчески и инициативно решать задачи;
- способность рационально планировать этапы и время выполнения, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении задания, находить оптимальные способы их решения;
- дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки задания;
- способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

- оценка "отлично" по индивидуальному заданию (проекту) присваивается за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность презентации;

- оценка "хорошо" по индивидуальному заданию (проекту) присваивается за соответствии выше перечисленным критериям, но при наличии в содержании работы и ее оформлении небольших недочетов или недостатков;

- оценка "удовлетворительно" по индивидуальному заданию(проекту) присваивается за неполное раскрытие темы, выводов и предложений, носящих общий характер, отсутствие наглядного представления работы;

- оценка "неудовлетворительно" по индивидуальному заданию (проекту) присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводов и предложения, носящий общий характер, отсутствие наглядного представления работы.

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА курсовых работ - не предусмотрено

3.1.2. ВОПРОСЫ для проведения входного контроля

Входной контроль проводится в учебной группе в аудиторное время без предварительной подготовки обучающихся. Время проведения входного контроля не должно превышать 45 минут.

При проведении входного контроля обучающиеся не должны покидать аудиторию до его окончания, пользоваться учебниками, конспектами и другими справочными материалами.

По окончании времени, отведенного для входного контроля в группе, преподаватель собирает ответы на проверку. Оценка уровня знаний обучающегося производится в виде «зачтено и незачтено».

Результаты входного контроля оформляются преподавателем в журнале учета посещаемости и текущей успеваемости студентов.

Примерные вопросы входного контроля

1. Глобальные проблемы современности и истоки концепции устойчивого развития.
2. Подход ООН к устойчивому развитию.
3. Условия глобализации современной экономики.

4. Причины неустойчивого развития.
5. Сущность и составляющие устойчивого развития: экологические, экономические, социальные элементы.
6. Принципы и цели устойчивого развития.
7. Продовольственная проблема в контексте устойчивого развития.
8. Роль сырьевых ресурсов в обеспечении устойчивого развития.
9. Экологические проблемы и основные формы их проявления.
10. Глобальные климатические изменения.
11. Экологизация общества.
12. Экологическая политика разных экономических систем.
13. Индикаторы устойчивого развития. Критерии отбора.
14. Специфика реализации концепции устойчивого развития сельского хозяйства и сельских территорий.
15. Социально-экономические и экологические аспекты устойчивого развития на селе.
16. Стратегия устойчивого развития сельских территорий Российской Федерации на период до 2030 года.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ответов на вопросы входного контроля

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если вопрос раскрыт, во время дискуссии высказывается собственная точка зрения на обсуждаемую проблему, демонстрируется способность аргументировать доказываемые положения и выводы.

- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не способен доказать и аргументировать собственную точку зрения по вопросу, не способен сослаться на мнения ведущих специалистов по обсуждаемой проблеме.

3.1.3 Средства для текущего контроля

ВОПРОСЫ для самостоятельного изучения темы

Раздел 1. «Гастрономический туризм: современные тенденции и перспективы»

Питание как один из элементов культурного наследия сельских территорий. История гастрономического туризма. Виды гастрономических путешествий. Место гастрономического туризма в экономике впечатлений.

Вопросы для самоконтроля

1. Концепция аграрного туризма как элемента устойчивого развития сельских территорий. Виды и формы агротуризма.
2. Участники и услуги агротуризма. Мировой опыт развития агротуризма.
3. Национальные модели организации агротуризма. Преимущества и потенциал агротуризма для развития сельских территорий.
4. Современное состояние агротуризма в России и предпосылки для его развития.
5. Основные агротуристические центры России.
6. Место гастрономического туризма в экономике впечатлений.

Раздел 2. «География туризма»

Международные и национальные организации кулинарного и гастрономического туризма. Основные регионы гастрономического туризма в мире. Основные регионы гастрономического туризма в России. Перспективные регионы гастрономического туризма в г.Омске. Влияние религии на формирование и становление традиций и культур питания. Национальные особенности питания сельских жителей разных стран. Культура и виды застолий. Туризм и национальная культура: их взаимосвязь в вопросах организации питания.

Вопросы для самоконтроля

1. Подходы к определению ресурсного потенциала агротуризма.
2. Сущность понятия «природно-культурный потенциал», «туристские ресурсы», их классификация. Природные ресурсы и культурно- исторические ресурсы для развития агротуризма.
3. Рекреационный потенциал сельских территорий. Характеристика особых экономических зон рекреационного значения РФ и место конкретного региона в системе агротуристской отрасли.
4. Влияние гастрономического бренда на формирование бренда туристского региона.
5. Фестивали продуктов, еды и напитков в мире.
6. Сезонность в международном туризме и ее значение. Туризм и национальная культура: их взаимосвязь в вопросах организации питания.

Раздел 3 «Методология разработки гастрономического тура»

Особенности формирования гастрономического тура. Этапы разработки гастрономического тура. Условия разработки гастрономического тура.

Вопросы для самоконтроля

1. Государственная поддержка и нормативно- правовое обеспечение агротуризма
2. Организационно-правовые формы хозяйствующих субъектов агротуризма.
3. Законодательство, регламентирующее деятельность в области агротуризма.
4. Роль муниципальных образований в развитии агротуризма.

Раздел 4. «Энология и экстремальная кухня»

История и география винного туризма. Особенности виноградарства и виноделия. Особенности подачи вин. Принципы работы Сомелье и Кависта. Правила сочетания блюд и вина.

Вопросы для самоконтроля

1. Практические рекомендации Организация размещения туристов в гостевых домах сельских жителей. Коммуникационная политика в агротуризме.
2. Реклама и связи с общественностью (Продвижение агротуристского продукта).
3. Экстремальная кухня и безопасность туристов при употреблении национальных блюд разных стран

ОБЩИЙ АЛГОРИТМ самостоятельного изучения темы

1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме (ориентируясь на вопросы).
2) На этой основе составить развёрнутый план изложения темы
3) Выбрать форму отчетности конспектов (план – конспект, текстуальный конспект, свободный конспект, конспект – схема)
2) Оформить отчётный материал в установленной форме в соответствии методическими рекомендациями
3) Провести самоконтроль освоения темы по вопросам, выданным преподавателем
4) Предоставить отчётный материал в форме устного собеседования преподавателю по согласованию с ведущим преподавателем
5) Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию по результатам самостоятельного изучения темы
6) Принять участие в указанном мероприятии, пройти рубежное контроль по разделу на аудиторном занятии и заключительное собеседование в установленное для аудиторной работы время.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ самостоятельного изучения темы

Задание оценивается по следующим критериям:

- оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся оформил отчетный материал на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся неаккуратно оформил отчетный материал на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

ВОПРОСЫ для самоподготовки к практическим (семинарским) занятиям

В процессе подготовки к занятию обучающийся изучает представленные ниже вопросы по темам. На занятии студент демонстрирует свои знания по изученным вопросам в форме устного ответа.

Тема семинара №1: Гастрономические туры по самым вкусным странам.

1. Страны с развитым гастрономическим туризмом. Содержание и направления.
2. Теоретические основы гастрономического туризма.
3. Международные и национальные организации кулинарного и гастрономического туризма.
4. Гастрономические фестивали в России.

5. Гастрономические фестивали в Европе.
6. Туристская статистика и анализ турпотоков.

Вопросы для самопроверки

1. Основная цель гастрономических туров.
2. Значение туризма в современном мире.
3. Разновидности гастрономического туризма.
4. Что является объектами кулинарного туризма.
5. Целевая аудитория гастрономических туров.

Тема семинара №2: Влияние различных культур на развитие сельского гастрономического туризма.

1. Влияние гастрономического бренда на формирование бренда туристского региона.
2. Специфические черты для развития сельского гастрономического туризма.
3. Особенности русской гастрономической культуры.
4. Национальные образы Омского региона.

Вопросы для самопроверки

1. Сколько этапов можно выделить в истории русской кухни.
2. Факторы, благоприятствующие развитию сельского гастрономического туризма.
3. Факторы, тормозящие развитие сельского гастрономического туризма.
4. Основные факторы, влияющие на развитие сельского гастрономического туризма (развитая туристическая инфраструктура, транспортная доступность, уникальность национальной кухни).

Практическое занятие №1. Разработка гастрономического тура для Сибирского региона

Алгоритм выполнения

Цель: Разработка гастрономического тура для Сибирского региона.

Алгоритм:

1. Изучить технологию разработки гастрономического тура;
2. Выявить условия разработки гастрономического тура;
3. Обосновать модель гастрономического тура (по выбору).

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

самоподготовки по темам практических (семинарских) занятий

- оценка «*зачтено*» выставляется, если студент отвечает на вопросы преподавателя на основе самостоятельного изученного материала, всесторонне раскрывает теоретическое содержание темы.

- оценка «*не зачтено*» выставляется, если студент не отвечает на вопросы преподавателя на основе самостоятельного изученного материала, не может всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

Вопросы рубежного контроля Контрольные вопросы

1. Назовите тип туризма, когда жители какой-либо страны путешествуют по своей стране?
2. Какой вид туризма, наиболее привлекательный, на ваш взгляд, для Сибирского региона?
3. Кто занимается разработкой и реализацией туристских продуктов?
4. Кто является клиентами сельского туризма?
5. Назовите совокупность туристских потребностей?
6. Кто является участниками сельского туризма?
7. Как называется отношение суммы дисконтированных доходов к величине инвестиционных вложений или отношение суммы дисконтированных доходов к величине приведенных на начало реализации инвестиционного проекта инвестиционных расходов?
8. Хронология развития кулинарного туризма.
9. Гастрономический туризм и его связь с культурой.
10. Место гастрономического туризма в экономике впечатлений.
11. Факторы способствующие появлению и развитию гастрономического туризма.
12. Кем введен термин «кулинарный туризм».
13. Основные пищевые модели Омского региона.
14. Специфические черты гастрономического туризма.
15. Семейные гастрономические туры.

16. Виды гастрономического туризма.
17. Мировые тенденции развития агротуризма.
18. Влияние агротуризма на окружающую среду.
19. Проблемы и перспективы развития агротуризма в ЕС.
20. Проблемы и перспективы развития агротуризма в России.
21. Перспективы развития аграрного туризма в Омском регионе.
22. Концепция устойчивого развития: история понятия, документы, принципы.
23. Потенциал агротуризма в России и проблемы его реализации.

Шкала и критерии оценивания ответов на вопросы рубежного контроля

оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если вопрос раскрыт, во время дискуссии высказывается собственная точка зрения на обсуждаемую проблему, демонстрируется способность аргументировать доказываемые положения и выводы.

- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не способен доказать и аргументировать собственную точку зрения по вопросу, не способен сослаться на мнения ведущих специалистов по обсуждаемой проблеме.

3.1.4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

Основные условия получения студентом зачёта:

- посещение лекций, практический занятий;
- выполнение и защита всех практических занятий;
- выполнение и защита внеаудиторных видов работ.

Контрольные вопросы

1. Питание как один из элементов культурного наследия сельских.
2. История гастрономического туризма.
3. Виды гастрономических путешествий.
4. Нюансы употребления национальных блюд туристами.
5. Основные пищевые модели Омского региона.
6. Специфические черты гастрономического туризма.
7. Семейные гастрономические туры.
8. Виды гастрономического туризма.
9. Мировые тенденции развития агротуризма.
10. Влияние агротуризма на окружающую среду.
11. Место гастрономического туризма в экономике впечатлений.
12. Зарубежный опыт развития гастрономического туризма.
13. Международные и национальные организации кулинарного и гастрономического туризма.
14. Основные регионы гастрономического туризма в мире.
15. Основные регионы гастрономического туризма в России.
16. Влияние гастрономического бренда на формирование бренда туристского региона.
17. Фестивали продуктов, еды и напитков в мире.
18. Гастрономические фестивали в регионах России.
19. Влияние религии на формирование и становление традиций и культур питания.
20. Национальные особенности питания сельских жителей разных стран.
21. Культура и виды застолий.
22. Туризм и национальная культура: их взаимосвязь в вопросах организации питания.
23. Особенности формирования гастрономического тура.
24. Этапы и условия разработки гастрономического тура.
25. История и география винного туризма.
26. Особенности виноградарства и виноделия.
27. Особенности подачи вин.
28. Принципы работы сомелье и кависта.
29. Правила сочетания блюд и вина.
30. Экстремальная кухня, принципы сочетания белков, жиров и углеводов.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Результаты зачета определяют оценками «зачтено» «не зачтено» и объявляют в день зачтено.

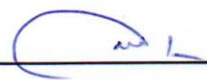
Оценку «зачтено» выставляют обучающемуся, глубоко и прочно освоившему теоретический и практический материал дисциплины. Ответ должен быть логичным, грамотным. Обучающемуся необходимо показать знание не только основного, но и дополнительного материала, быстро ориентироваться, отвечая на дополнительные вопросы. Обучающийся должен свободно справляться с поставленными задачами, правильно обосновывать принятые решения.

Оценка «не зачтено» говорит о том, что обучающейся не знает значительной части материала по дисциплине, допускает существенные ошибки в ответах или испытывает затруднения.

ПЛАНОВАЯ ПРОЦЕДУРА проведения зачета

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины: действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования магистратура и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	зачёт
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)
Процедура получения зачёта -	
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
Фонд оценочных средств учебной дисциплины в составе ОПОП 35.04.04 – Агрономия

1). Рассмотрен и одобрен в качестве базового варианта:	
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии; протокол № 9 от <u>28.05.2019</u> Зав. кафедрой, канд. техн. наук, доцент	 Коновалов С.А.
б) На заседании методической комиссии по направлению 35.04.04 – Агрономия; протокол № 10 от 18.06.2019	
Председатель МКН – 35.04.04, к.с.-х.н., доцент	 Калошин А.А.
2) Рассмотрен и одобрен внешним экспертом	
ОмГТУ Зав. кафедрой туризма, гостиничного и ресторанного бизнеса, канд. пед. наук, доцент	 Кулагина Е.В.


Подпись: 
Зав. кафедрой
Зав. кафедрой
Подпись: 
Подпись: 
Подпись: 

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств учебной дисциплины

Ведомость изменений

Срок, с которого вводится изменение	Номер и основное содержание изменения и/или дополнения	Отметка об утверждении/согласовании изменений	
		инициатор изменения	руководитель ОП или председатель МКН