

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комарова Светлана Юриевна
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 19.09.2023 11:57:13
Уникальный программный ключ:
43ba42f5deae4116bbfcb9a40e9106b51227ed1a197cbee414920900a

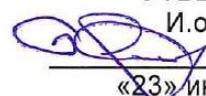
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»**

Экономический факультет

ОПОП по направлению подготовки
38.04.01 Экономика

СОГЛАСОВАНО
Руководитель ОПОП

О.В. Шумакова
«23» июня 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
И.о. декан

В.В. Кузнецова
«23» июня 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины
ФТД.01 Гастрономия**

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

Обеспечивающая преподавание дисциплины
кафедра -

Продуктов питания и пищевой
биотехнологии

Разработчик (и) РП:

канд. техн. наук, доцент
Внутренние эксперты:

 А.Л. Вебер

Председатель МК,
канд. экон. наук, доцент

 А.А. Ремизова

Начальник управления информационных
технологий

 П.И. Ревякин

Заведующий методическим отделом УМУ

 Г.А. Горелкина

Директор НСХБ

 И.М. Демчукова

Омск 2021

1. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ВВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ЕЕ СТАТУС

1.1 Основания для введения дисциплины в учебный план:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – магистратура по направлению подготовки 38.04.01 - Экономика, утверждённая приказом Министерства науки и высшего образования от 11 августа 2020 г. № 939;
- основная профессиональная образовательная программа подготовки магистра, по направлению 38.04.01 - Экономика, направленность (профиль) Устойчивое сельское хозяйство и развитие сельских территорий

1.2 Статус дисциплины в учебном плане:

- относится формируемой участниками образовательных отношений части блока 1 «Дисциплины» ОПОП.
- является факультативной дисциплиной и является обязательной для изучения, если выбрана обучающимся¹.

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: аналитического, 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.

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 достижений 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-2	Способен осуществить самостоятельный проект в области экономики	ПК-2.1 Осуществляет подготовку заданий и разрабатывает проектные решения с учетом фактора неопределенности	- знать базовую терминологию, используемую в научной литературе по эногастрономической культуре и практической деятельности в данной сфере; природно-культурный потенциал сельских территорий для развития	- уметь оценивать природно-культурный потенциал сельских территорий для развития гастрономического туризма; комбинировать известные алгоритмы и приемы деятельности при разработке стратегии	- владеть навыками самостоятельного конструирования способа деятельности, поиска новой информации и анализа современного состояния гастрономического туризма, с целью устойчивого развития региона

¹ 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.

			гастрономическ ого туризма; современные реали повседневной культуры изучаемого региона;	развития туристкой деятельности на федеральном, региональном, муниципальном уровнях соответствующих уровням проектов	
--	--	--	--	--	--

2.3 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-2	ПК-2.1	Полнота знаний	- знает базовую терминологию, используемую в научной литературе по энogaстрономической культуре и практической деятельности в данной сфере; природно-культурный потенциал сельских территорий для развития гастрономического туризма; современные реалии повседневной культуры изучаемого региона	Не знает законодательную базу, порядок разработки не ориентируется в современных реалиях повседневной культуры изучаемого региона	1. Знает гастрономии кухонь мира, особенности стран-лидеров данного направления в туризме; гастрономические и энологические традиции, природно - культурный потенциал сельских территорий для развития гастрономического туризма. Знаком с нормативно - законодательной базой в данной области. 2. Знает задачи организации данного вида тура и принципы самостоятельного планирования целей; обладает знаниями, достаточными для реализации профессиональных функций; может анализировать особенности потребителей, а также основные направления в гастрономическом туризме. 3. Имеющихся знаний и мотиваций достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач, в числе которых построение и прогнозирование жизненного цикла гастрономического тура.	Устный опрос, презентация, собеседование		
		Наличие умений	- умеет оценивать природно-культурный потенциал сельских территорий для развития гастрономического туризма; комбинировать известные алгоритмы и приемы деятельности при разработке стратегии развития туристской деятельности на федеральном, региональном, муниципальном уровнях соответствующих уровням	Не умеет применяет полученные знания о формировании гастрономического тура в сфере своей профессиональной деятельности; находить информацию, формулировать алгоритмы действий, комбинировать известные алгоритмы и приемы	1. Умеет формулировать алгоритмы действий. а также применять усвоенные алгоритмы деятельности для решения определенных задач 2. Умеет анализировать данные рисков в области построения гастрономического тура. Комбинировать известные алгоритмы и приемы деятельности для построения гастрономического тура. 3. Умеет разрабатывать стратегию тура, с учетом всей специфики данного вида путешествий. Способен самостоятельно осуществлять деятельность для построения гастрономических туров.	Устный опрос, презентация, собеседование		

			проектов	деятельности для построения гастрономического тура		
		Наличие навыков (владение опытом)	- владеет навыками самостоятельного конструирования способа деятельности, поиска новой информации и анализа современного состояния гастрономического туризма, с целью устойчивого развития региона	Не владеет навыками анализа научных тенденций в данной области; навыками самостоятельного конструирования способа деятельности.	1. Знаком с процессом анализа и разработки основных элементов инновационных мероприятий гастрономического тура направленных на устойчивое развитие региона. 2. Умеет анализировать отечественный и зарубежный опыт по разработке гастрономических туров. Владеет навыками воспроизведения по памяти ранее усвоенной информации и применяет усвоенные алгоритмы деятельности, к примеру практик застольного этикета, регламентирующего двойную коммуникацию – едоков с едой и сотрапезников друг с другом, для решения типовых (стандартных) задач 3. Умеет анализировать информацию и интерпретировать данные, формулировать задачи и предложения по разработке гастрономического тура, способные обеспечить устойчивое развитие региону. Владеет навыками консультаций в организации данного вида туристских услуг.	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.09 Правовые основы устойчивого развития сельских территорий	<p>Знает: понятия, факты, процессы в области профессиональной деятельности, необходимые для выполнения определенных задач.</p> <p>Умеет: обосновать актуальность, теоретическую и практическую значимость избранной темы научного исследования.</p> <p>Владеет: навыками поиска, определения, использования информации, необходимой для выполнения определенных задач.</p>	Б1.В.03 Проектный менеджмент	<p>Б1.О.01 Методология научного познания</p> <p>Б1.О.03 Профессиональный иностранный язык</p> <p>Б1.О.06 Макроэкономика (продвинутый уровень)</p> <p>Б1.О.08 Бизнес-анализ деятельности организации</p> <p>Б1.В.06. Анализ социально-экономического развития сельских территорий</p> <p>Б2.О.02.01(П). Практика по профилю профессиональной деятельности Б2.О.02.02(Н)</p> <p>Научно-исследовательская работа</p> <p>Б2.О.01.01(У). Ознакомительная практика</p>

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 на ___1__ курсе.

Вид учебной работы	Трудоемкость, час			
	семестр, курс*			
	очная		заочная форма	
	№ сем.	№ сем.	1 курс	№ курса
1. Аудиторные занятия, всего			4	
- лекции			2	
- практические занятия (включая семинары)			2	
- лабораторные работы				
- консультации				
2. Внеаудиторная академическая работа			64	
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:			24	
Выполнение и сдача/защита индивидуального/группового задания в виде**				
- Электронная презентация			24	
2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы			20	
2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям			10	
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):			10	
3. Получение зачёта по итогам освоения дисциплины			4	
ОБЩАЯ трудоемкость дисциплины:	Часы		72	
	Зачетные единицы		2	
<i>Примечание:</i>				
* – 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	Трудоемкость раздела и ее распределение по видам учебной работы, час.						Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	№№ компетенций, на формирование которых ориентирован 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 тенденции и перспективы»	17	2				16	4	-	ПК- 2.1
	Тема 1. Введение в гастрономию	17	1	1	-	16	8			
2	Раздел 2 «География туризма»									
	Тема 2. Гастрономическая карта мира									
	Тема 3. Основные гастрономические события в мире.	17	2			16	10			
3	Раздел 3 «Методология разработки гастрономического тура»									
	Тема 5. Особенности, этапы и условия разработки гастрономического тура	17	1	1	-	16	4			
4	Раздел 4 «Энология и экстремальная кухня»									
	Тема 6. Энология									
	Тема 7. Безопасность туристов при употреблении национальных продуктов	4	x	x	x	x	x	зачет		
Итого по дисциплине		72	4	2	2	64	24			

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	
		очная форма	заочная форма		
1	2	3	4	5	6
1	Раздел 1 «Гастрономический туризм: современные тенденции и перспективы»	-	1	Лекция - презентация Лекция - визуализация	
	Тема 1. Общие понятия и термины. История гастрономического туризма.				
2	Раздел 2 «География туризма»				
	Тема 2. Гастрономическая карта мира Тема 3. Основные гастрономические события в мире. Тема 4. Традиции и культура питания Сибирского региона				
3	Раздел 3 «Методология разработки гастрономического тура»	-	1	Лекция – презентация, Лекция - визуализация	
	Тема 5. Особенности, этапы и условия разработки гастрономического тура				
4	Раздел 4 «Энология и экстремальная кухня»				
	Тема 6. Энология Тема 7. Безопасность туристов при употреблении национальных продуктов				
Всего лекций по дисциплине:		час.	Из них в интерактивной форме:		час.
- очная/очно-заочная форма обучения		-	- очная/очно-заочная форма обучения		-
- заочная форма обучения		2	- заочная форма обучения		2
<i>Примечания:</i>					
- 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
1,2,3	1	Семинарское занятие №1. Гастрономические туры по самым вкусным странам		2	Дискуссия, обсуждение	ОСП
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		2	- заочная форма обучения		2	
В том числе в форме семинарских занятий						
- очная/очно-заочная форма обучения						
- заочная форма обучения		2				
* 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 MOOK «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 (MOOK) по подмодели 3 «MOOK 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.						

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 электронной презентации

5.1.2.1 Место электронной презентации в структуре дисциплины

Разделы дисциплины, освоение которых обучающимися сопровождается или завершается выполнением электронной презентации		Компетенции, формирование/развитие которых обеспечивается в ходе выполнения электронной презентации.
№	Наименование	
1	Раздел 1 «Гастрономия: современные тенденции и перспективы»	ПК. 2.1
2	Раздел 2 «География туризма»	ПК. 2.1
3	Раздел 3 «Методология разработки гастрономического тура»	ПК. 2.1
4	Раздел 4 «Энология и экстремальная кухня»	ПК. 2.1

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 Исилькульского 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 электронной презентации.

1. Материально-техническое обеспечение процесса выполнения электронной презентации – см. Приложение 6.

2. Обеспечение процесса выполнения 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

- оценка "отлично" по презентации присваивается за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность презентации
- оценка "хорошо" по презентации присваивается за соответствии выше перечисленным критериям, но при наличии в содержании работы и ее оформлении небольших недочетов или недостатков;
- оценка "удовлетворительно" по презентации присваивается за неполное раскрытие темы, выводов и предложений, носящих общий характер, отсутствие наглядного представления работы;
- оценка "неудовлетворительно" по презентации присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводов и предложения, носящий общий характер, отсутствие наглядного представления работы.

Оценка расписывается преподавателем в оценочном листе (*Приложение 2*).

5.1.2.4 Типовые контрольные задания

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций представлены в Приложении 9 «Фонд оценочных средств по дисциплине (полная версия)».

5.1.3 Перечень заданий для контрольных работ обучающихся заочной формы обучения

не предусмотрен

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	Тема 1. Туристская статистика и анализ турпотоков	4	Опрос
2	Тема 2. Гастрономические туры по самым вкусным странам	2	Опрос
1	Тема 3. Самые необычные гастрономические фестивали мира	2	Опрос
3	Тема 4. Влияние различных культур на развитие сельского гастрономического туризма	2	Опрос
3	Тема 5. Разработка гастрономического тура	4	Опрос
4	Тема 6. Винный этикет	2	Опрос
4	Тема 7. Особенности экстремальной кулинарии	4	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

- оценка **«зачтено»** выставляется, если обучающийся на основе самостоятельно изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.
- оценка **«не зачтено»** выставляется, если обучающийся на основе самостоятельно изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

5.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям (кроме контрольных занятий)

Занятия, по которым предусмотрена самоподготовка	Характер (содержание) самоподготовки	Организационная основа самоподготовки	Общий алгоритм самоподготовки	Расчетная трудоемкость, час.
Заочная форма				
Практические занятия	Подготовка по теме семинарского занятия	Вопросы для подготовки к семинарскому занятию	1. Изучение вопросов семинара	2
			2. Изучение литературы по теме семинарского занятия. Подготовка по вопросам для самопроверки.	2
			3. На занятии студент демонстрирует свои знания по изученным вопросам в форме устного ответа с представлением презентации.	4
			4. Демонстрация знаний в форме устного ответа.	2

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка **«зачтено»** выставляется, если обучающийся на основе самостоятельно изученного материала, демонстрирует свои знания по изученным вопросам в форме устного ответа с представлением презентации. Смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.
- оценка **«не зачтено»** выставляется, если обучающийся не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание вопросов в форме устного ответа с представлением презентации.

**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	По результатам разделов №1-4	2

**6 ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

6.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
6.2 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 ВАО, 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; 2) прошёл заключительное собеседование;
Процедура получения зачёта -	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)
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 версии 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

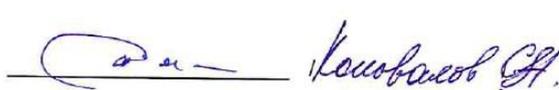
При реализации программы дисциплины могут применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

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 (наименование кафедры) протокол № <u>9</u> от <u>20.05.2021</u> Зав. кафедрой,	
б) На заседании методической комиссии по направлению 38.04.01 Экономика; протокол № <u>10</u> от <u>24.05.2021</u> Председатель МКН – 38.04.01, канд. экон. наук, доцент	 /Ремизова А.А./
2. Рассмотрение и одобрение представителями профессиональной сферы по профилю ОПОП:	
Глава Тевризского муниципального района Омской области	 /Чебоксаров С.А./
3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами) педагогического (научно-педагогического) сообщества по профилю дисциплины:	
Зав. кафедрой экономики и управления персоналом ЧУОО ВО «Омская гуманитарная академия» Кандидат экономических наук, доцент	 /Ильченко С.М./

Подпись С.М. Ильченко удостоверяю.

Начальник отдела кадров
ЧУОО ВО «Омская гуманитарная академия»



_____ /Каримова О.С./

**9. ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины
представлены в приложении 10.**

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины

Автор, наименование, выходные данные	Доступ
Организация производства и предпринимательство в АПК : учебник / М.П. Тушканов, Л.Д. Черевко, Л.Б. Винничек [и др.] ; под ред. М.П. Тушканова. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 270 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-011330-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1072143 . – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
Шумакова, О. В. Агропродовольственный рынок: региональный аспект : монография / О. В. Шумакова, О. Н. Крюкова. - Омск : Омский ГАУ, 2019. - 206 с. - ISBN 978-5-89764-758-3. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/126628 - Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Развитие агротуризма в Омской области : монография / Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск : Литера, 2015. - 157 с. - ISBN 978-5-906666-67-3	НСХБ
Агротуризм: проблемы и перспективы развития : монография / В. А. Кундиус [и др.] ; Алт. гос. аграр. ун-т. - Барнаул : АЗБУКА, 2011. - 346 с. - ISBN 978-5-93957-444-0.	НСХБ
Устойчивое развитие сельских территорий : учеб. пособие / под науч. ред. М. Дитериха, А. Мерзлова. - Москва : Эллис Лак, 2013. - 678, [1] с. - ISBN 978-5-902152-91-1.	НСХБ
Ивлиева, О. В. Проблемы туризмоведения / Ивлиева О. В. - Ростов н/Д : Изд-во ЮФУ, 2014. - 478 с. - ISBN 978-5-9275-1277-5. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785927512775.html . - Режим доступа : по подписке.	http://www.studentlibrary.ru
АПК: экономика, управление : ежемес. теорет. и науч.-практ. журн. - Москва : [б. и], 1921 - .	НСХБ
Вестник Омского государственного аграрного университета : науч.-практ. журн./ Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск : Изд-во ОмГАУ, 1996 - .	НСХБ
Вестник Ассоциации вузов туризма и сервиса URL: https://znanium.com/catalog/product/531737 . – Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
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)		
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 ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):		
Профессиональные базы данных	https://clck.ru/MC8Aq	
Базы данных Web of Science не соответствует макету, указываем проф базы данных	https://sibac.info/blog/spisok-zhurnalov-web-science	
Базы данных Scopus	https://sibac.info/zhurnaly-vhodyashchihe-v-scopus-v-2018-godu	
Сайт Всероссийская государственная библиотека иностранной литературы им. М.И. Рудомино (ВГБИЛ)	http://www.libfl.ru/	
Сайт Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru/	
Сайт Большая Научная Библиотека	http://www.sci-lib.net/	
Сайт Научная сельскохозяйственная библиотека	http://lib.omgau.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

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

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
3. Учебные ресурсы открытого доступа (МООК)			
Наименование МООК	Платформа	ВУЗ разработчик	Доступ (ссылка на МООК, дата последнего обращения)

**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
Компьютерные классы с выходом в интернет	ПК, комплект мультимедийного оборудования	ВАРС
4. Электронные информационно-образовательные системы (ЭИОС)		
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
ЭИОС ОмГАУ-Moodle	http://do.omgau.org	Самостоятельная работа студента

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

Наименование объекта	Оснащенность объекта
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).

ПРИЛОЖЕНИЕ 7
МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ
по дисциплине

1. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К УЧЕБНОЙ РАБОТЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Лекционные занятия ведутся в интерактивной форме в виде лекций (визуализации, презентации). Практические занятия предусматривают занятия в виде семинара и традиционно практических занятий.

В ходе изучения дисциплины студенту необходимо выполнить внеаудиторную работу, которая состоит из: подготовки и защиты индивидуального задания (проекта) 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 подготавливается 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 внутренние 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 – принять участие в опросе

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 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 основе проведенного опроса выставляет зачет.

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

Квалификация педагогических работников Организации должна отвечать квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках, и (или) профессиональных стандартах (при наличии).

Не менее 70 процентов численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны вести научную, учебно-методическую и (или) практическую работу, соответствующую профилю преподаваемой дисциплины (модуля).

Не менее 5 процентов численности педагогических работников Организации, участвующих в реализации программы магистратуры, и лиц, привлекаемых Организацией к реализации программы магистратуры на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны являться руководителями и (или) работниками иных организаций, осуществляющими трудовую деятельность в профессиональной сфере, соответствующей профессиональной деятельности, к которой готовятся выпускники (иметь стаж работы в данной профессиональной сфере не менее 3 лет).

Не менее 60 процентов численности педагогических работников Организации и лиц, привлекаемых к образовательной деятельности Организации на иных условиях (исходя из количества замещаемых ставок, приведенного к целочисленным значениям), должны иметь ученую степень (в том числе ученую степень, полученную в иностранном государстве и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное в иностранном государстве и признаваемое в Российской Федерации).

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

Экономический факультет

ОПОП по направлению подготовки
 38.04.01 Экономика

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
 по дисциплине

ФТД.01 Гастрономия

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

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -	Продуктов питания и пищевой биотехнологии
Разработчик, к.т.н., доцент	Вебер А.Л.

ВВЕДЕНИЕ

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

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

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

4. 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.

5. 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 наименование индикатора достижений 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
Профессиональные компетенции					
ПК-2	Способен осуществить самостоятельный проект в области экономики	ПК-2.1 Осуществляет подготовку заданий и разрабатывает проектные решения с учетом фактора неопределенности	- знать базовую терминологию, используемую в научной литературе по эногастрономической культуре и практической деятельности в данной сфере; природно-культурный потенциал сельских территорий для развития гастрономического туризма; современные реали повседневной культуры изучаемого региона;	- уметь оценивать природно-культурный потенциал сельских территорий для развития гастрономического туризма; комбинировать известные алгоритмы и приемы деятельности при разработке стратегии развития туристкой деятельности на федеральном, региональном, муниципальном уровнях соответствующих уровням проектов	- владеть навыками самостоятельного конструирования способа деятельности, поиска новой информации и анализа современного состояния гастрономического туризма, 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				Комиссион ная оценка
		самооценка	взаимо- оценка	Оценка со стороны		
				преподавателя	представителя производства	
1	2	3	4	5		
Входной контроль	1			опрос		
Индивидуализация выполнения*, контроль фиксированных видов ВАРС:	2					
электронная презентация	2.1	Перечень тем для презентации		электронная презентация		
-						
Самостоятельное изучение тем	2.2	Вопросы для самоподготовки		Опрос перед выполнением практического занятия		
Текущий контроль:	3					
- в рамках практических (семинарских) занятий и подготовки к ним	3.1.	Вопросы для самоподготовки и самостоятельного изучения тем		устный опрос перед выполнением практической работы		
- в рамках обще-университетской системы контроля успеваемости	3.2					
-собеседование	3.3			собеседование		
- по результатам изучения разделов	3.4	Вопросы для проведения рубежного контроля		собеседование		
Промежуточная аттестация* обучающихся по итогам изучения дисциплины	5	Вопросы для проведения промежуточного контроля (зачёта)		зачёт		

* 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
	Критерии оценки ответов на вопросы входного контроля
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	Вопросы для самостоятельного изучения темы
	Общий алгоритм самостоятельного изучения темы
	Критерии оценки самостоятельного изучения темы
	Презентация
3. Средства для текущего контроля	Вопросы для самоподготовки по теме практического занятия
	Критерии оценки самоподготовки
	Вопросы для текущего контроля
	Шкала и критерии оценивания
5. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	Вопросы для проведения итогового контроля (зачёта)
	Плановая процедура проведения зачёта
	Критерии оценки ответов на вопросы итогового контроля

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-2	ПК-2.1	Полнота знаний	- знает базовую терминологию, используемую в научной литературе по эногастрономической культуре и практической деятельности в данной сфере; природно-культурный потенциал сельских территорий для развития гастрономического	Не знает законодательную базу, порядок разработки не ориентируется в современных реалиях повседневной культуры изучаемого региона	1. Знает гастрономии кухонь мира, особенности стран-лидеров данного направления в туризме; гастрономические и энологические традиции, природно - культурный потенциал сельских территорий для развития гастрономического туризма. Знаком с нормативно - законодательной базой в данной области. 2. Знает задачи организации данного вида тура и принципы самостоятельного планирования целей; обладает знаниями, достаточными для реализации профессиональных функций; может анализировать особенности потребителей, а также основные направления в гастрономическом туризме.		Устный опрос, презентация, собеседование	

			туризма; современные реалии повседневной культуры изучаемого региона		3. Имеющихся знаний и мотиваций достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач, в числе которых построение и прогнозирование жизненного цикла гастрономического тура.	
		Наличие умений	- умеет оценивать природно-культурный потенциал сельских территорий для развития гастрономического туризма; комбинировать известные алгоритмы и приемы деятельности при разработке стратегии развития туристкой деятельности на федеральном, региональном, муниципальном уровнях соответствующих уровням проектов	Не умеет применять полученные знания о формировании гастрономического тура в сфере своей профессиональной деятельности; находить информацию, формулировать алгоритмы действий, комбинировать известные алгоритмы и приемы деятельности для построения гастрономического тура	1. Умеет формулировать алгоритмы действий. а также применять усвоенные алгоритмы деятельности для решения определенных задач 2. Умеет анализировать данные рисков в области построения гастрономического тура. Комбинировать известные алгоритмы и приемы деятельности для построения гастрономического тура. 3. Умеет разрабатывать стратегию тура, с учетом всей специфики данного вида путешествий. Способен самостоятельно осуществлять деятельность для построения гастрономических туров.	Устный опрос, презентация, собеседование
		Наличие навыков (владение опытом)	- владеет навыками самостоятельного конструирования способа деятельности, поиска новой информации и анализа современного состояния гастрономического туризма, с целью устойчивого	Не владеет навыками анализа научных тенденций в данной области; навыками самостоятельного конструирования способа деятельности.	1. Знаком с процессом анализа и разработки основных элементов инновационных мероприятий гастрономического тура направленных на устойчивое развитие региона. 2. Умеет анализировать отечественный и зарубежный опыт по разработке гастрономических туров. Владеет навыками воспроизведения по памяти ранее усвоенной информации и применяет усвоенные алгоритмы деятельности, к примеру практик застольного этикета, регламентирующего двойную коммуникацию	Устный опрос, презентация, собеседование

			развития региона		<p>– едоков с едой и сотрапезников друг с другом, для решения типовых (стандартных) задач</p> <p>3. Умеет анализировать информацию и интерпретировать данные, формулировать задачи и предложения по разработке гастрономического тура, способные обеспечить устойчивое развитие региону. Владеет навыками консультаций в организации данного вида туристских услуг.</p>	
--	--	--	------------------	--	---	--

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

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ПРЕЗЕНТАЦИЙ презентации

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 Исилькульского 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.

Этапы работы над презентацией

Выбор темы. Очень важно правильно выбрать тему. Выбор темы не должен носить формальный характер, а иметь практическое и теоретическое обоснование.

Автор должен осознанно выбрать тему с учетом его познавательных интересов или он может увязать ее с темой будущей магистерской работы. В этом случае магистранту предоставляется право самостоятельного (с согласия преподавателя) выбора темы из списка тем, рекомендованных кафедрой по данной дисциплине (см. выше). При этом весьма полезными могут оказаться советы и обсуждение темы с преподавателем, который может оказать помощь в правильном выборе темы и постановке задач.

Если интересующая тема отсутствует в рекомендательном списке, то по согласованию, с преподавателем обучающемуся предоставляется право самостоятельно предложить тему презентации, раскрывающую содержание изучаемой дисциплины. Тема не должна быть слишком общей и глобальной.

При выборе темы необходимо учитывать полноту ее освещения в имеющейся научной литературе. Для этого можно воспользоваться тематическими каталогами библиотек и

библиографическими указателями литературы, периодическими изданиями и ежемесячными указателями психолого - педагогической литературы, либо справочно-библиографическими ссылками изданий посвященных данной теме.

После выбора темы составляется список изданной по теме (проблеме) литературы, опубликованных статей, необходимых справочных источников.

Знакомство с любой научной проблематикой следует начинать с освоения имеющейся основной научной литературы. При этом следует сразу же составлять библиографические выходные данные (автор, название, место и год издания, издательство, страницы) используемых источников. Названия работ иностранных авторов приводятся только на языке оригинала.

Начинать знакомство с избранной темой лучше всего с чтения обобщающих работ по данной проблеме, постепенно переходя к узкоспециальной литературе.

На основе анализа прочитанного и просмотренного материала по данной теме следует составить тезисы по основным смысловым блокам, с пометками, собственными суждениями и оценками. Предварительно подобранный в литературных источниках материал может превышать необходимый объем презентации, но его можно использовать для составления плана презентации.

Составление плана. Автор по предварительному согласованию с преподавателем может самостоятельно составить план презентации, с учетом замысла работы, либо взять за основу рекомендуемый план, приведенный в данных методических указаниях по соответствующей теме. Правильно построенный план помогает систематизировать материал и обеспечить последовательность его изложения.

Наиболее традиционной является следующая структура презентации:

Титульный лист.

Оглавление (план, содержание).

Введение.

Глава 1 (полное наименование главы).

1.1. (полное название параграфа, пункта);

1.2. (полное название параграфа, пункта).

Глава 2 (полное наименование главы).

2.1. (полное название параграфа, пункта);

2.2. (полное название параграфа, пункта).

Заключение (или выводы).

Список использованной литературы.

Приложения (по усмотрению автора).

} Основная часть

Титульный лист заполняется по единой форме (Приложение 1).

Оглавление (план, содержание) включает названия всех разделов (пунктов плана) презентации и номера страниц, указывающие начало этих разделов в презентации.

Введение. В этой части презентации обосновывается актуальность выбранной темы, формулируются цели работы и основные вопросы, которые предполагается раскрыть в презентации, указываются используемые материалы и дается их краткая характеристика с точки зрения полноты освещения избранной темы. Объем введения не должен превышать 1-2 слайдов.

Основная часть презентации может быть представлена одной или несколькими главами, которые могут включать 2-3 параграфа (подпункта, раздела).

Здесь достаточно полно и логично излагаются главные положения в используемых источниках, раскрываются все пункты плана с сохранением связи между ними и последовательности перехода от одного к другому.

Автор должен следить за тем, чтобы изложение материала точно соответствовало цели и названию главы (параграфа). Материал в презентации рекомендуется излагать своими словами, не допуская дословного переписывания из литературных источников. В тексте обязательны ссылки на первоисточники, т.е. на тех авторов, у которых взят данный материал в виде мысли, идеи, вывода, числовых данных, таблиц, графиков, иллюстраций и пр.

Работа должна быть написана грамотным литературным языком. Сокращение слов в тексте не допускается, кроме общеизвестных сокращений и аббревиатуры. Каждый раздел рекомендуется заканчивать кратким выводом.

Заключение (выводы). В этой части обобщается изложенный в основной части материал, формулируются общие выводы, указывается, что нового лично для себя вынес автор презентации из работы над ним. Выводы делаются с учетом опубликованных в литературе различных точек зрения, по проблеме, рассматриваемой в реферате, сопоставления их и личного мнения автора презентации. Заключение по объему не должно превышать 1,5-2 слайдов.

Приложения могут включать графики, таблицы, расчеты. Они должны иметь внутреннюю (собственную) нумерацию страниц.

Библиография (список литературы) здесь указывается реально использованная для написания презентации литература, периодические издания и электронные источники информации. Список составляется согласно правилам библиографического описания.

Электронная презентация разрабатывается по теме. Она должна отражать, раскрывать и иллюстрировать основные положения выбранной темы. В связи с этим крайне важно правильно спланировать презентацию. Этапы создания презентации: определение целей и задач; сбор информации по теме; определение основной идеи презентации; создание структуры; подготовка заключения. Готовая работа представляется преподавателю для проверки на диске и распечатанной на бумаге. Презентация оценивается на 5 баллов, если: материал презентации логичен, соответствует вышеизложенным требованиям и умело, представлен на аудитории.

Основная цель - читаемость, а не субъективная красота. При этом не надо впадать в другую крайность и писать на белых листах чёрными буквами - не у всех это получается стильно;

- цветовая гамма должна состоять не более чем из двух – трёх цветов;
- шрифты с засечками читаются легче, чем гротески (шрифты без засечек);
- шрифтовой контраст можно создать посредством: размера шрифта, толщины шрифта, начертания, формы, направления и цвета;
- идеальное сочетание текста, света и фона: тёмный шрифт, светлый фон;
- всегда должно быть два типа слайдов: для титульных, планов и т.п. и для основного текста;
- каждый слайд должен иметь заголовки;
- все слайды должны быть выдержаны в одном стиле;
- на каждом слайде должно быть не более 3-х иллюстраций; не более 17 слов;
- слайды должны быть пронумерованы с указанием общего количества слайдов;
- на слайдах должны быть тезисы - они сопровождают подробное изложение мыслей докладчика, а не наоборот;
- использовать встроенные эффекты анимации можно только, когда без этого не обойтись.

Обычно анимация используется для привлечения внимания слушателей (например, последовательное появление элементов диаграммы).

1. *Общие требования к смыслу и оформлению:*

- всегда необходимо отталкиваться от целей презентации и от условий прочтения;

2. *Общий порядок слайдов:*

- титульный лист с заголовком темы и автором исполнения презентации;
- план презентации (5-6 пунктов - это максимум);
- основная часть (не более 10 слайдов);
- заключение (выводы);
- спасибо за внимание (подпись).

3. *Общие требования к стилевому оформлению:*

- дизайн должен быть простым и лаконичным.

Оформление слайда не должно отвлекать внимание слушателей от его содержательной части. После создания презентации и её оформления, необходимо отрепетировать её показ и своё выступление, проверить, как будет выглядеть презентация в целом (на проекционном экране), насколько скоро и адекватно она воспринимается из разных мест аудитории, при разном освещении, шумовом сопровождении, в обстановке, максимально приближённой к реальным условиям выступления.

Процедура оценивания

При аттестации обучающегося по итогам его работы над презентацией, руководителем используются *критерии оценки качества процесса подготовки* презентации, *критерии оценки содержания* презентации, *критерии оценки оформления* презентации, *критерии оценки участия студента в контрольно-оценочном мероприятии*.

1. *Критерии оценки содержания* презентации: степень раскрытия темы; самостоятельность и качество анализа теоретических положений; глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследования; качество анализа объекта и предмета исследования; проработка литературы при написании презентации.

2. *Критерии оценки оформления* презентации: логика и стиль изложения; структура и содержание введения и заключения; объем и качество выполнения иллюстративного материала; качество ссылок и списка литературы; общий уровень грамотности изложения.

3. *Критерии оценки качества подготовки* презентации: способность работать самостоятельно; способность творчески и инициативно решать задачи; способность рационально планировать этапы и время выполнения презентации, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении презентации, находить оптимальные способы их решения; дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки диссертации; способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

4. *Критерии оценки участия обучающегося в контрольно-оценочном мероприятии:* способность и умение публичного выступления с докладом; способность грамотно отвечать на вопросы;

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ оценивания презентации

- оценка "отлично" по презентации присваивается за глубокое раскрытие темы, качественное оформление работы, содержательность презентации
- оценка "хорошо" по презентации присваивается за соответствии выше перечисленным критериям, но при наличии в содержании работы и ее оформлении небольших недочетов или недостатков;
- оценка "удовлетворительно" по презентации присваивается за неполное раскрытие темы, выводов и предложений, носящих общий характер, отсутствие наглядного представления работы;
- оценка "неудовлетворительно" по презентации присваивается за слабое и неполное раскрытие темы, несамостоятельность изложения материала, выводов и предложения, носящий общий характер, отсутствие наглядного представления работы.

Оценка расписывается преподавателем в оценочном листе (*Приложение 2*).

ВОПРОСЫ для самостоятельного изучения темы «Раздела 1»

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

ВОПРОСЫ для самостоятельного изучения темы «Раздела 2»

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

ВОПРОСЫ для самостоятельного изучения темы «Раздела 3»

Государственная поддержка и нормативно- правовое обеспечение агротуризма Организационно-правовые формы хозяйствующих субъектов агротуризма. Законодательство, регламентирующее деятельность в области агротуризма. Роль муниципальных образований в развитии агротуризма. Особенности формирования гастрономического тура. Этапы разработки гастрономического тура. Условия разработки гастрономического тура.

ВОПРОСЫ для самостоятельного изучения темы «Раздела 4»

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

Вопросы для самоконтроля по изучаемым разделам

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 экономики 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.

Общий алгоритм самостоятельного изучения темы

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) Провести самостоятельный контроль освоения темы по вопросам для самоконтроля
4) Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию (опросу) по результатам самостоятельного изучения темы
5) Принять участие в указанном мероприятии

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ самостоятельного изучения темы

- оценка «**зачтено**» выставляется, если обучающийся на основе самостоятельно изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.
- оценка «**не зачтено**» выставляется, если обучающийся на основе самостоятельно изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

3.1.2. ВОПРОСЫ для проведения входного контроля

1. 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 инди-
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.

Процедура 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 не зачтено»**.

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

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ответов на вопросы входного контроля

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если вопрос раскрыт
- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не дал ответа на поставленный вопрос.

3.1.3 Средства для текущего контроля

ВОПРОСЫ для самоподготовки к практическим занятиям

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).

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

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)

Шкала и критерии оценивания самоподготовки по темам практических занятий

- оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся на основе самостоятельно изученного материала, демонстрирует свои знания по изученным вопросам в форме устного ответа с представлением презентации. Смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание вопросов в форме устного ответа, не представил презентацию.

3.1.5. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

ВОПРОСЫ

для подготовки к промежуточному контролю

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 экономики 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 ОЦЕНКИ промежуточной аттестации обучающихся

- 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 ссылаться на мнения ведущих специалистов по обсуждаемой проблеме.

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, 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 ВАРО, 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; 2) прошёл заключительное собеседование;
Процедура получения зачёта -	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

...

**ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
Фонд оценочных средств учебной дисциплины**

в составе ОПОП 38.04.01 - Экономика

1). Рассмотрен и одобрен в качестве базового варианта:	
а) На заседании обеспечивающей преподавание (наименование кафедры) протокол № <u>9</u> от <u>20.05.2024</u> Зав. кафедрой, 	
б) На заседании методической комиссии по направлению 38.04.01 - Экономика; протокол № <u>10</u> от <u>04.05.2024</u> Председатель МКН – 38.04.01, канд. экон. наук. доцент  /Ремизова А.А./	
2) Рассмотрен и одобрен внешним экспертом	
Глава Тевризского муниципального района Омской области  /Чебоксаров С.А./	



ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ

**к фонду оценочных средств учебной дисциплины
ФТД .01 Гастрономия
в составе ОПОП 38.04.01 Экономика**

Ведомость изменений

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

**ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины
в составе ОПОП 38.04.01 Экономика**

Ведомость изменений

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			