

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юрьевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 05.10.2023 13:20:22

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108071277af61add307cbee4149f3098d7a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

«Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»

факультет Агротехнологический

ОПОП по направлению **35.04.04 - Агрономия**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
по освоению учебной дисциплины
Б1.В.02 - Гастрономия**

Направленность «Устойчивое сельское хозяйство и развитие сельских территорий»

Внутренние эк Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -

Продуктов питания и пищевой биотехнологии

Разработчик,
канд. тех. наук, доцент

Вебер А.Л.

Омск

ВВЕДЕНИЕ

1. Настоящее издание является основным организационно-методическим документом учебно-методического комплекса по дисциплине в составе основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО). Оно предназначено стать для них методической основой по освоению данной дисциплины.

2. Содержательной основой для разработки настоящих методических указаний послужила Рабочая программа дисциплины, утвержденная в установленном порядке.

3. Методические аспекты развиты в учебно-методической литературе и других разработках, входящих в состав УМК по данной дисциплине.

4. Доступ обучающихся к электронной версии Методических указаний по изучению дисциплины, обеспечен в информационно-образовательной среде университета.

При этом в электронную версию могут быть внесены текущие изменения и дополнения, направленные на повышение качества настоящих методических указаний.

Уважаемые обучающиеся!

Приступая к изучению новой для Вас учебной дисциплины, начните с вдумчивого прочтения разработанных для Вас кафедрой специальных методических указаний. Это поможет Вам вовремя понять и правильно оценить ее роль в Вашем образовании.

Ознакомившись с организационными требованиями кафедры по этой дисциплине и соизмерив с ними свои силы, Вы сможете сделать осознанный выбор собственной тактики и стратегии учебной деятельности, уберечь самих себя от неразумных решений по отношению к ней в начале семестра, а не тогда, когда уже станет поздно. Используя эти указания, Вы без дополнительных осложнений подойдете к промежуточной аттестации по этой дисциплине. Успешность аттестации зависит, прежде всего, от Вас. Ее залог – ритмичная, целенаправленная, вдумчивая учебная работа, в целях обеспечения которой и разработаны эти методические указания.

1. Место учебной дисциплины в подготовке выпускника

Учебная дисциплина относится к дисциплинам ОПОП университета, состав которых определяется вузом и требованиями ФГОС.

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.

В ходе освоения дисциплины обучающийся должен:

владеть: базовой терминологией, к примеру («гастрономический туризм», «гастрономические маршруты», «гастрономические туры»), а также навыки анализа и исследования современное состояние гастрономического туризма в районе, регионе и т.д. с целью устойчивого развития района, региона, области и т.д.;

знать: классификацию гастрономических туров, основы безопасности туристов при употреблении продуктов, наиболее популярные гастрономические туры в мире гастрономического туризма и их влияние на формировании бренда территории. Знать современные реалии повседневной культуры изучаемого региона.

уметь: находить и оценивать природно-культурный потенциал сельских территорий для развития гастрономического туризма, разрабатывать гастрономический тур.

1.1.Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате освоения учебной дисциплины:

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, применяет полученные знания о формировании гастрономического тура в сфере своей профессиональной деятельности	- 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 районе, регионе и др.. с целью устойчивого развития региона

1.2. 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 этнологических 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 растениеводческой продукции исходя из потребностей рынка.			Устный опрос, презентация, собеседование

		Наличие навыков (владение опытом)	<p>- владеть базовой терминологией, используемой в научной литературе по энogaстрономической культуре и агрономической деятельности, а также навыками анализа и исследования современного состояния гастрономического туризма в районе, регионе и др. с целью устойчивого развития региона</p>	<p>Не умеет определять приоритетные отрасли Не владеет навыками оценки государственной политики и научных тенденций в данной области.</p>	<p>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.</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	Устный опрос, презентация, собеседование
--	--	-----------------------------------	--	---	--	--

2. Структура учебной работы, содержание и трудоёмкость основных элементов дисциплины

Дисциплина изучается в на 1 курс зимней сессии, на 2 курсе зимней сессии. Продолжительность семестра (-ов) 39 недель.

2.1 Организационная структура, трудоёмкость и план изучения дисциплины

Вид учебной работы	Трудоёмкость, 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 трудоёмкость 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.;

2.2. Укрупнённая содержательная структура учебной дисциплины и общая схема её реализации в учебном процессе

Номер и наименование раздела дисциплины. Укрупненные темы раздела	Трудоёмкость 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»	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. 2.3. Традиции и культура питания народов мира									
3	Раздел 3 «Методология разработки гастрономического тура»	29	4	1	2		25	6	Устный опрос	ПК-9
	3.1 Особенности, этапы и условия разработки гастрономического тура									
4	Раздел 4 «Энология и экстремальная кухня»	25	2	1	2		23	6	Устный опрос	ПК-9
	4.1 Энология									
	4.2 Безопасность туристов при употреблении национальных продуктов									
	Промежуточная аттестация								зачет	
			x	x	x	x	x	x		
	Итого по дисциплине	104	10	4	6		94	24	4	

3. Общие организационные требования к учебной работе обучающегося

3.1. Организация занятий и требования к учебной работе обучающегося

Организация занятий по дисциплине носит циклический характер. По четырем разделам предусмотрена взаимосвязанная цепочка учебных работ: лекция – самостоятельная работа обучающихся (аудиторная и внеаудиторная). На занятиях студенческая группа получает задания и рекомендации.

Для своевременной помощи обучающимся при изучении дисциплины кафедрой организуются индивидуальные и групповые консультации, устанавливается время приема выполненных работ.

Учитывая статус дисциплины к её изучению предъявляются следующие организационные требования;:

- обязательное посещение обучающимся всех видов аудиторных занятий;
- ведение конспекта в ходе лекционных занятий;
- качественная самостоятельная подготовка к практическим занятиям, активная работа на них;
- активная, ритмичная самостоятельная аудиторная и внеаудиторная работа обучающегося в соответствии с планом-графиком, представленным в таблице 2.4; своевременная сдача преподавателю отчетных документов по аудиторным и внеаудиторным видам работ;
- в случае наличия пропущенных обучающимся занятий, необходимо получить консультацию по подготовке и оформлению отдельных видов заданий.

Для успешного освоения дисциплины, обучающемуся предлагаются учебно-информационные источники в виде учебной, учебно-методической литературы по всем разделам.

3.2. Условия допуска к зачету

Зачет является формой контроля, который выставляется обучающемуся согласно Положения о текущей, промежуточной аттестации обучающегося в ФГБОУ ВО Омского ГАУ старое, выполнившему в полном объеме все перечисленные в п.2-3 требования к учебной работе, прошедший все виды тестирования, выполнения реферата с положительной оценкой. В случае не полного выполнения указанных условий по уважительной причине, обучающемуся могут быть предложены индивидуальные задания по пропущенному учебному материалу.

4. Лекционные занятия

Для изучающих дисциплину читаются лекции в соответствии с планом, представленным в таблице 3.

Таблица 3 - Лекционный курс.

№		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» 1.1. Общие понятия и термины. История гастрономического туризма.		1	Лекция - визуализация
2	1	Раздел 2 «География туризма» 2.1 Гастрономическая карта мира 2.2 Основные гастрономические события в мире. 2.3. Традиции и культура питания народов мира		1	Лекция - визуализация
3	2	Раздел 3 «Методология разработки гастрономического тура» 3.1 Особенности, этапы и условия разработки гастрономического тура		1	Лекция - визуализация
4	2	Раздел 4 «Энология и экстремальная кухня» 4.1 Энология		1	Лекция - визуализация
Всего лекций по дисциплине:		час.	Из них в интерактивной форме:		час.
- очная/очно-заочная форма обучения			- очная/очно-заочная форма обучения		
- заочная форма обучения		4	- заочная форма обучения		4
<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.					

5. Практические занятия по дисциплине и подготовка к ним

Практические занятия по курсу проводятся в соответствии с планом, представленным в таблице 4.

Таблица 4 - Примерный тематический план практических занятий по разделам учебной дисциплины.

№		Тема занятия / Примерные вопросы на обсуждение (для семинарских занятий)	Трудоемкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы**	Связь заня- тия с ВАРС*	
раздела (модуля)	занятия		очная / очно- заочная форма	заочная форма			
1	2	3	4	5	6	7	
1	2	<i>Тема семинара №1 Гастрономические туры по самым вкусным странам</i>		2	Дискуссия, обсуждение	ОСП	
		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					
3,4	3	<i>Тема семинара №2 Влияние различных культур на развитие сельского гастрономического туризма</i>		2	Опрос, дискус- сия, обсужде- ние	УЗ СРС	
		1. Влияние гастрономического бренда на формирование бренда туристского региона.					
		2.Специфичные черты для развития сельского гастрономического туризма.					
		3.Особенности русской гастрономической культуры.					
			4.Национальные образы Омского региона.				
	4	4	<i>Тема Практического занятия №1. Разработка гастрономического тура для Сибирского региона.</i>		2	Опрос, дискус- сия, обсужде- ние, представ- ление работы, собеседование	ПР СРС
			1. Изучить технологию разработки гастрономического тура				
			2. Выявить условия разработки гастрономического тура;вопрос на обсуждение				
			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) (https://sarud.uni-hohenheim.de/studyprogram)							
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.							

Подготовка обучающихся к практическим занятиям осуществляется с учетом общей структуры учебного процесса. На практических занятиях осуществляется входной и текущий аудиторный контроль в виде опроса, по основным понятиям дисциплины.

Подготовка к практическим занятиям подразумевает выполнение домашнего задания к очередному занятию по заданиям преподавателя, выдаваемым в конце предыдущего занятия, а также поиск по теме научных статей в научных журналах.

Для осуществления работы по подготовке к занятиям, необходимо ознакомиться с методическими указаниями по дисциплине, внимательно ознакомиться с литературой и электронными ресурсами, с рекомендациями по подготовке, вопросами для самоконтроля.

6. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины

При изучении конкретного раздела дисциплины, из числа вынесенных на лекционные и практические занятия, обучающемуся следует учитывать изложенные ниже рекомендации. Обратите на них особое внимание при подготовке к аттестации. Работа по теме прежде всего предполагает ее изучение по учебнику или пособию. Следует обратить внимание на то, что в любой теории, есть либо неубедительные, либо чересчур абстрактные, либо сомнительные положения. Поэтому необходимо выработать самостоятельные суждения, дополняя их аргументацией, что и следует демонстрировать на семинарах. Для выработки самостоятельного суждения важным является умение работать с научной литературой. Поэтому работа по теме кроме ее изучения по учебнику, пособию предполагает также поиск по теме научных статей в научных журналах: «Гастрономъ», «GEO», «Туризм и отдых», «Отдых в России», «Туризм: практика, проблемы, перспективы» и т.д. Также предлагается использовать в качестве MOOK платформу <https://sarud.uni-hohenheim.de/studyprogram>

Выбор статьи, относящейся к теме, лучше делать по последним в году номерам, где приводится перечень статей, опубликованных за год.

1. Конспектирование. Конспектирование позволяет выделить главное в изучаемом материале и выразить свое отношение к рассматриваемой автором проблеме.

Техника записей в конспекте индивидуальна, но есть ряд правил, которые могут принести пользу его составителю: начиная конспект, следует записать автора изучаемого произведения, его название, источник, где оно опубликовано, год издания. Порядок конспектирования:

- а) внимательное чтение текста;
- б) поиск в тексте ответов на поставленные в изучаемой теме вопросы;
- в) краткое, но четкое и понятное изложение текста;
- г) выделение в записи наиболее значимых мест;
- д) запись на полях возникающих вопросов, понятий, категорий и своих мыслей.

2. Записи в форме тезисов, планов, аннотаций, формулировок определений. Все перечисленные формы помогают быстрой ориентации в подготовленном материале, подборе аргументов в пользу или против какого-либо утверждения.

3. Словарь понятий и категорий. Составление словаря помогает быстрее осваивать новые понятия и категории, увереннее ими оперировать. Подобный словарь следует вести четко, разборчиво, чтобы удобно было им пользоваться. Из приведенного в УМК глоссария нужно к каждому семинару выбирать понятия, относящиеся к изучаемой теме, объединять их логической схемой в соответствии с вопросами семинарского занятия.

7. Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов ВАРС

7.1. Рекомендации по написанию индивидуального задания (проекта)

Учебные цели, на достижение которых ориентировано выполнение индивидуального задания (проекта): формирование у обучающихся представлений о гастрономии и гастрономическом туризме, как о перспективном направлении в развитии сельских территорий Омского региона. В процессе выполнения обучающиеся знакомятся с традициями, обычаями и культурой разных регионов.

Учебные задачи, которые должны быть решены студентом в рамках выполнения индивидуального задания (проекта): организации агротуристских продуктов, пошаговая схема организации и начала деятельности в области агротуризма, организационно – правовые основы деятельности при организации агротуризма.

Перечень примерных тем индивидуального задания (презентация)

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

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

7.2. Рекомендации по самостоятельному изучению тем

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 региона 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.

7.2.1 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ самостоятельного изучения темы

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

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

8. Текущий (внутрисеместровый) контроль хода и результатов учебной работы

8.1 Вопросы для 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 индикатора.
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.

8.2. Текущий контроль успеваемости

В течение семестра, проводится текущий контроль успеваемости по дисциплине, к которому студент должен быть подготовлен.

Отсутствие пропусков аудиторных занятий, активная работа на практических занятиях, общее выполнение графика учебной работы являются основанием для получения положительной оценки по текущему контролю.

В качестве текущего контроля может быть использован контроль в виде собеседования. Собеседование состоит из небольшого количества элементарных вопросов по основным разделам дисциплины: неправильные ответы разбираются на следующем занятии; частота собеседования определяется преподавателем.

Процедура оценивания

После изучения каждого раздела проводится рубежный контроль. Рубежный контроль осуществляется с целью определения качества проведения образовательных услуг по дисциплине, для оценки степени достижения обучающимися состояния, определяемого целевыми установками дисциплины, а также для формирования корректирующих мероприятий. Рубежный контроль осуществляется по разделам дисциплины в соответствии с планом. Рубежный контроль состоит из выполнения заданий на практических и семинарских занятиях и опроса по разделам дисциплины.

Вопросы для 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.

8.2.1 Шкала и критерии оценивания ответов на вопросы рубежного контроля

Результаты опроса определяют оценками.

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.

8.2.2 ВОПРОСЫ и ЗАДАЧИ для самоподготовки к практическим занятиям

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

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).

8.2.3 Шкала и критерии оценивания самоподготовки по темам практических занятий

- оценка «*зачтено*» выставляется, если обучающийся на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы. Владеет методиками при составлении гастрономического тура.

- оценка «*не зачтено*» выставляется, если обучающийся неаккуратно оформил отчетный материал в виде реферата на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы. Затрудняется решать практические задачи.

9. Промежуточная (семестровая) аттестация по курсу

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
Процедура получения зачёта -	
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)

9.1 ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЧЕТА

Зачет выставляется студенту по факту выполнения графика учебных работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины.

Основные условия получения студентом зачёта:

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

Плановая процедура получения зачёта:

- 1) Студент предъявляет преподавателю рабочую тетрадь (систематизированную совокупность выполненных в течение периода обучения письменных лекций и защищенных практических работ).
- 2) Преподаватель просматривает представленные материалы и записи в журнале учёта посещаемости и успеваемости студентов.
- 3) По итогам текущей успеваемости и посещаемости преподаватель выставляет «зачтено» в экзаменационную ведомость и в зачётную книжку студента.

10. 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 (УМКД), соответствующий данной рабочей программе и прилагаемый к ней. При разработке УМКД кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению. В состав УМКД входят перечисленные ниже и другие источники учебной и учебно-методической информации, средства наглядности.

Предусмотренная рабочей учебной программой учебная и учебно-методическая литература размещена в фондах НСХБ и/или библиотеке обеспечивающей преподавание кафедры.

Учебно-методические материалы для обеспечения самостоятельной работы обучающихся размещены в электронном виде в ИОС ОмГАУ-Moodle (URL: <http://do.omgau.ru/course/view.php?id=5596>), (<https://sarud.uni-hohenheim.de/studyprogram>) где:

– обучающийся имеет возможность работать с изданиями ЭБС и электронными образовательными ресурсами, указанными в рабочей программе дисциплины, отправлять из дома выполненные задания и отчёты, задавать на форуме вопросы преподавателю или сокурсникам

– преподаватель имеет возможность проверять задания и отчёты, оценивать работы, давать рекомендации, отвечать на вопросы (обратная связь), вести мониторинг выполнения заданий (освоения изучаемых разделов) по конкретному студенту и группе в целом, корректировать (в случае необходимости) учебно-методические материалы.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

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 : Элпис 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 туризмоведения [Электронный ресурс] : сборник материалов III Международной научно-практической конференции студентов, аспирантов и молодых ученых по туризмоведению / 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

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

Кафедра продуктов питания и пищевой биотехнологии

Направление –35.04.04 Агрономия

Направленность «Устойчивое сельское хозяйство и развитие сельских территорий»

Индивидуальное задание (презентация)

по дисциплине «Гастрономия»

на тему: _____

Выполнил(а): ст. _____ группы

ФИО _____

Проверил(а): *уч. степень, должность*

ФИО _____

Омск – _____ г.

Результаты проверки индивидуального задания (презентации)					
№ п/п	Оцениваемая компонента и/или работы над ним	Оценочное заключение преподавателя по данной компоненте			
		Она сформирована на уровне			
		высоком	среднем	минимально приемлемом	ниже приемлемого
1	Соблюдение срока сдачи работы				
2	Критерии оценки содержания индивидуального задания (презентации): - 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.				
3	2. Критерии оценки оформления индивидуального задания (презентация). - 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				
4	Критерии оценки качества подготовки индивидуального задания (презентация): - 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;				
5	Степень самостоятельности студента при подготовке				
Общие выводы и замечания					
Индивидуальное задание (презентация) принята с оценкой:		_____		_____	
		(оценка)		(дата)	
Ведущий преподаватель дисциплины		_____		_____	
		(подпись)		И.О. Фамилия	
Студент		_____		_____	
		(подпись)		И.О. Фамилия	