

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юрьевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 19.09.2023 12:33:36

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81a11007bce41149f2098d7a

**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**

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по освоению учебной дисциплины

ФТД.01 Гастрономия

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

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра

-

Продуктов питания и пищевой биотехнологии

Разработчик,
К.н.н, доцент

Вебер А.Л.

Омск 2021

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
1. Место учебной дисциплины в подготовке магистра	4
2. Структура учебной работы, содержание и трудоёмкость основных элементов дисциплины	7
2.1. Организационная структура, трудоёмкость и план изучения дисциплины	7
2.2. Содержание дисциплины по разделам	7
3. Общие организационные требования к учебной работе обучающегося, условия допуска к зачету	8
3.1. Организация занятий и требования к учебной работе обучающегося	8
3.2. Условия допуска к зачету по дисциплине	8
4. Лекционные занятия	8
5. Практические занятия по курсу и подготовка обучающегося к ним	8
6. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины	9
7. Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов ВАРС	11
7.1. Рекомендации по написанию презентация	12
7.1.1. Шкала и критерии оценивания	14
7.2. Рекомендации по самостоятельному изучению тем	14
7.2.1. Шкала и критерии оценивания	15
8. Текущий (внутрисеместровый) контроль хода и результатов учебной работы обучающегося	15
8.1. Текущий контроль успеваемости	16
9. Промежуточная (семестровая) аттестация обучающегося	16
9.1. Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающегося по результатам изучения дисциплины	16
9.2. Заключительное собеседование по итогам изучения дисциплины	16
9.2.1. Шкала и критерии оценивания	17
9.3. Перечень примерных вопросов к зачету	18
10. Учебно-информационные источники для изучения дисциплины	19
ПРИЛОЖЕНИЯ	
Приложение 1 Перечень литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины	20
Приложение 2 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «интернет» и локальных сетей университета, необходимых для освоения дисциплины	20
Приложение 3 Форма первого слайда презентации	21
Приложение 4 Результаты проверки презентации	22

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:

иметь целостное представление о «гастрономическом туризме», «гастрономическом маршруте», «гастрономическом туре»;

владеть: методикой разработки и обоснования мероприятий, направленных на развитие агротуризма;

категориальным аппаратом требований к обеспечению безопасности гастрономического тура;

знать: методы и формы ведения агротуризма; нормативно-правовую базу в сфере агротуризма; факторы, определяющие потребности населения и уровень развития агротуризма в России и на территории Омского региона.

уметь: составлять бизнес - план агротуристического продукта с учетом проектирования и реализации экологически безопасных и экономически эффективных технологий производства сельскохозяйственной продукции;

на примере конкретного региона планировать 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 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 разрабатывать 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 реалии 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

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-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 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 туристкой деятельности на федеральном, региональном,	Не умеет применять полученные знания о формировании гастрономического тура в сфере своей профессиональной деятельности; находить информацию, формулировать алгоритмы действий, комбинировать известные	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

			муниципальном уровнях соответствующих уровням проектов	алгоритмы и приемы 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. Структура учебной работы, содержание и трудоёмкость основных элементов дисциплины

2.1 Организационная структура, трудоёмкость и план изучения дисциплины

Вид учебной работы	Трудоёмкость, час			
	семестр, курс*			
	очная		заочная форма	
	№ сем.	№ сем.	№ 1 курса	№ 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**				
- электронной презентации			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 трудоёмкость дисциплины:	Часы		72	
	Зачетные единицы		2	

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		консультации	всего			Фиксированные виды			
		2	3	4	практические (всех форм)	лабораторные			5	6		7	8	9
Заочная форма обучения														
1	Раздел 1 «Гастрономия: современные тенденции и перспективы»	17	2	1	1	-		16	4	-	ПК- 2.1			
	Тема 1. Введение в гастрономию	17												
2	Раздел 2 «География туризма»													
	Тема 2. Гастрономическая карта мира													
	Тема 3. Основные гастрономические события в мире.						16	8						
	Тема 4. Традиции и культура питания народов мира													
3	Раздел 3 «Методология разработки гастрономического тура»	17	2	1	1	-		16	10					
	Тема 5. Особенности, этапы и условия разработки гастрономического тура	17												
4	Раздел 4 «Энология и экстремальная кухня»													
	Тема 6. Энология													
	Тема 7. Безопасность туристов при употреблении национальных продуктов						16	4						
	Промежуточная аттестация	4	x	x	x	x	x	x	x	зачет				
Итого по дисциплине		72	4	2	2	x		64	24					

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 4 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.

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
к	л		очная форма	заочная форма	
1	2	3	4	5	6
1	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	1	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
Примечания:					
- материально-техническое обеспечение лекционного курса – см. Приложение 6;					
- обеспечение лекционного курса учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2.					

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 занятия с ВАРС*
раздела (модуля)	занятия		очная / очно- заочн ая форм а	заочн ая форм а		
1	2	3	4	5	6	7
1.2.3	1	Семинарское занятие №1.		2	Дискуссия, обсуждение	ОСП

		Гастрономические туры по самым вкусным странам			
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 МООК «Название», название ВУЗа-разработчика, название платформы и ссылка на курс (с указанием даты последнего обращения) (заполняется в случае осуществления образовательного процесса с использованием массовых открытых онлайн-курсов (МООК) по подмодели 3 «МООК как элемент активации обучения в аудитории на основе предварительного самостоятельного изучения»)					
Примечания: - материально-техническое обеспечение практических занятий – см. Приложение 6; - обеспечение практических занятий учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2.					

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.

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 вырабатывать 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 по праву. Такими журналами являются в том числе: «Гастрономъ», «GEO», «Туризм и отдых», «Отдых в России», «Туризм: практика, проблемы, перспективы». Выбор статьи, относящейся к теме, лучше делать по последним в году номерам, где приводится перечень статей, опубликованных за год.

Самостоятельная подготовка предполагает использование ряда методов.

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.

Раздел 1 «ГАСТРОНОМИЯ: СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ И ПЕРСПЕКТИВЫ»

Тема 1. Введение в гастрономию

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

Раздел 2 «ГЕОГРАФИЯ ТУРИЗМА»

Тема 2. Гастрономическая карта мира

Международные и национальные организации кулинарного и гастрономического туризма. Основные регионы гастрономического туризма в мире. Основные регионы гастрономического туризма в России. Перспективные регионы гастрономического туризма в г.Омском.

Тема 3. Основные гастрономические события в мире

Влияние гастрономического бренда на формирование бренда туристского региона. Фестивали продуктов, еды и напитков в мире. Гастрономические фестивали в регионах России.

Тема 4. Традиции и культура питания народов мира

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.

Раздел 3 «МЕТОДОЛОГИЯ РАЗРАБОТКИ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРА»

Тема 5. Особенности, этапы и условия разработки гастрономического тура

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

Раздел 4 «ЭНОЛОГИЯ И ЭКСТРЕМАЛЬНАЯ КУХНЯ»

Тема 6. Энология

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

Тема 7. Безопасность туристов при употреблении национальных продуктов

Экстремальная кухня, принципы сочетания белков, жиров и углеводов. Нюансы употребления национальных блюд туристами.

Раздел 1 «ГАСТРОНОМИЯ: СОВРЕМЕННЫЕ ТЕНДЕНЦИИ И ПЕРСПЕКТИВЫ»

Тема 1. Введение в гастрономию

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

Раздел 2 «ГЕОГРАФИЯ ТУРИЗМА»

Тема 2. Гастрономическая карта мира

Международные и национальные организации кулинарного и гастрономического туризма. Основные регионы гастрономического туризма в мире. Основные регионы гастрономического туризма в России. Перспективные регионы гастрономического туризма в г.Омском.

Тема 3. Основные гастрономические события в мире

Влияние гастрономического бренда на формирование бренда туристского региона. Фестивали продуктов, еды и напитков в мире. Гастрономические фестивали в регионах России.

Тема 4. Традиции и культура питания народов мира

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.

Раздел 3 «МЕТОДОЛОГИЯ РАЗРАБОТКИ ГАСТРОНОМИЧЕСКОГО ТУРА»

Тема 5. Особенности, этапы и условия разработки гастрономического тура

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

Раздел 4 «ЭНОЛОГИЯ И ЭКСТРЕМАЛЬНАЯ КУХНЯ»

Тема 6. Энология

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

Тема 7. Безопасность туристов при употреблении национальных продуктов
Экстремальная кухня, принципы сочетания белков, жиров и углеводов. Нюансы употребления национальных блюд туристами.

7. ОБЩИЕ МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОФОРМЛЕНИЮ И ВЫПОЛНЕНИЮ ОТДЕЛЬНЫХ ВИДОВ ВАРС

7.1. Рекомендации по написанию электронной презентации

Учебные цели, на достижение которых ориентировано выполнение презентации: получить целостное представление о гастрономии и гастрономическом туризме, как о перспективном направлении в развитии сельских территорий.

Учебные задачи, которые должны быть решены обучающимся в рамках выполнения презентации:

- детальное рассмотрение наиболее актуальных проблем в области данного вида туризма, как одного из факторов устойчивого развития сельских территорий;
- формирование и отработка навыков экономического исследования, накопление опыта работы с научной литературой, подбора и анализа фактического материала;
- совершенствование в изложении своих мыслей, критики, самостоятельного построения структуры работы, постановки задач, раскрытие основных вопросов, умение сформулировать логические выводы и предложения.

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА

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 электронной 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 черными 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: темный шрифт, светлый фон;
- всегда должно быть два типа слайдов: для титульных, планов и т.п. и для основного текста;
- каждый слайд должен иметь заголовок;
- 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;

7.1.1. ШКАЛА И КРИТЕРИИ 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*).

7.2 РЕКОМЕНДАЦИИ ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОМУ ИЗУЧЕНИЮ ТЕМ

Цель самостоятельного изучения тем - приобретение новых знаний, систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся.

Самостоятельная работа является одним из видов учебной работы, включающим активные формы и методы обучения. Основными принципами организации самостоятельной работы являются: *максимальная индивидуализированность, систематичность, непрерывность, сотрудничество преподавателя и обучающегося.*

Основной формой самостоятельной работы является изучение теоретического материала, подготовка к лекциям, лабораторным работам, практическим и семинарским занятиям, оформление конспектов лекций, написание сообщений докладов, подготовка презентаций, работа в электронной образовательной среде и др. для приобретения новых теоретических и фактических знаний, теоретических и практических умений.

В процессе подготовки к семинарскому занятию обучающийся изучает вопросы по темам. На занятии демонстрирует свои знания по изученным вопросам в форме опроса.

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 устного опроса 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 развернутый 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

7.2.1 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ самостоятельного изучения темы

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

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

8. ВХОДНОЙ И ТЕКУЩИЙ (ВНУТРИСЕМЕСТРОВЫЙ) КОНТРОЛЬ ХОДА И РЕЗУЛЬТАТОВ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

8.1. Входной контроль проводится с целью выявления реальной готовности обучающихся к освоению данной дисциплины за счет знаний, умений и компетенций, сформированных на предшествующих дисциплинах.

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 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.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ответов на вопросы входного контроля

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

8.2 ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ

В течение семестра, проводится текущий контроль успеваемости по дисциплине, к которому обучающийся 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 опрос по основным разделам дисциплины: неправильные решения разбираются на следующем занятии; частота собеседования определяется преподавателем.

ВОПРОСЫ и ЗАДАЧИ 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. Специфичные 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)

8.2.3 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.

9. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ (СЕМЕСТРОВАЯ) АТТЕСТАЦИЯ

Целью проведения промежуточной аттестации является оценка компетенций (контроль знаний, навыков и умений), полученных обучающимися в процессе обучения, и их соответствия требованиям учебных планов, рабочих программ.

ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ЗАЧЕТА

По итогам изучения дисциплины, обучающиеся проходят заключительное собеседование. собеседование является формой контроля, направленной на проверку владения терминологическим аппаратом, современными информационными технологиями и конкретными знаниями в области фундаментальных и прикладных дисциплин.

ПЕРЕЧЕНЬ ПРИМЕРНЫХ ВОПРОСОВ ЗАЧЕТА

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 ОЦЕНИВАНИЯ

ответов на вопросы промежуточного 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.

9.1 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»

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 (трудоёмкости), 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:	

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.

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

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
азвитие 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

**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/khraneni-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

Форма титульного слайда

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

Кафедра продуктов питания и пищевой биотехнологии

Направление подготовки 38.04.01 – Экономика

Презентация

по дисциплине « _____ »

на тему: _____

Выполнил(а): ст. _____ группы

(Ф.И.О.)

Проверил(а): _____
(уч. степень, должность)

(Ф.И.О.)

Омск – 20 ____ г.

Результаты проверки презентации					
№ п/п	Оцениваемая компонента реферата и/или работы над ним	Оценочное заключение преподавателя по данной компоненте			
		Она сформирована на уровне			
		высоком	среднем	минимально приемлемом	ниже приемлемого
1	<i>Соблюдение срока сдачи работы</i>				
2	<i>Оценка содержания презентации</i>				
3	<i>Оценка оформления презентации</i>				
4	<i>Оценка качества подготовки презентации</i>				
5	<i>Оценка выступления с докладом и ответов на вопросы</i>				
6	<i>Степень самостоятельности обучающегося при подготовке презентации</i>				

Общие выводы и замечания по презентации		
Презентация принята с оценкой:		
	(оценка)	(дата)
Ведущий преподаватель дисциплины		
	(подпись)	И.О. Фамилия
Обучающийся		
	(подпись)	И.О. Фамилия