

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИС: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 10.09.2024 10:48:08

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbac4149f2098d7a

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

ОПОП по направлению 35.04.04 - Агрономия

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине**

по освоению учебной дисциплины

Б1.В.02 Гастрономия

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

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

ВВЕДЕНИЕ

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

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

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

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

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

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

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и 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-9	Способен разработать гастрономический тур	ПК-9.1 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 культурный потенциал сельских территорий для развития гастрономического туризма.	- владеть базовой терминологией, используемой в научной литературе по эногастрономической культуре, а также навыками анализа и исследования современного состояния гастрономического туризма в районе, регионе и др., с целью устойчивого развития региона
		ПК-9.2.Способен разработать гастрономический тур с учётом природно-культурного потенциала сельских территорий	-знать природно-культурный потенциал сельских территорий	- находить и оценивать природно-культурный потенциал сельских территорий для развития гастрономического туризма	- владеть базовой терминологией, используемой в научной литературе по агрономической деятельности, а также навыками анализа и исследования современного состояния гастрономического туризма в районе, регионе и др.. с целью устойчивого развития региона

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

Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

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

Категория контроля и оценки		Режим контрольно-оценочных мероприятий				
		само- оценка	взаимо- оценка	Оценка со стороны		Комис- сионная оценка
				препода- вателя	представителя производства	
		1	2	3	4	5
Входной контроль	1			Устный опрос		
Индивидуализация выполнения*, контроль фиксированных видов ВАРС:	2					
Индивидуальное задание (проект)				Представление презентации		
Текущий контроль:	3					
- Самостоятельное изучение тем		Перечень тем и вопросов для самостоятельного изучения		Устный опрос		
- в рамках практических (семинарских) занятий и подготовки к ним	3.1	Вопросы для самоконтроля		Устный опрос		
Самоподготовка к участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях.		Вопросы для проведения рубежного контроля		Устный опрос		
Тестирование		Фонд тестовых заданий				
- в рамках обще-университетской системы контроля успеваемости	3.2					
Промежуточная аттестация* обучающихся по итогам изучения дисциплины	4	Контрольные вопросы		Зачет		Прием зачета у задолжников
* данным знаком помечены индивидуализируемые виды учебной работы						

2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины

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

2.3 РЕЕСТР элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине

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

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

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

Критерии оценивания							
ПК-9	ИД-1	Полнота знаний	- знать современные реалии повседневной культуры изучаемого региона.	Не знает гастрономических и энологических традиций	1. Знания (об особенностях организации данного направления в туризме) отвечают минимальным требованиям достаточных для решения практических задач. 2.Имеющихся мотиваций и знаний, в том числе знаний о гастрономии кухонь мира, особенности стран-лидеров данного направления в туризме и 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 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. Знает причины возможных рисков, связанных с продуктами питания. 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 построения 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.		Устный опрос, презентация, собеседование
		Наличие навыков	- владеть базовой	Не владеет навыками анализа	1. Знаком с процессом анализа и разработки основных элементов инновационных мероприятий гастрономического тура направленных		Устный опрос, презентация.

		(владение опытом)	терминологией, используемой в научной литературе по энogaстрономической культуре, а также навыками анализа и исследования современного состояния гастрономического туризма в районе, регионе и др., с целью устойчивого развития региона	научных тенденций в данной области.	на устойчивое развитие региона. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Умеет анализировать информацию и интерпретировать данные, формулировать задачи и предложения, по разработке гастрономического тура, способные обеспечить устойчивое развитие региону. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Умеет анализировать отечественный и зарубежный опыт по разработке гастрономических туров. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.	собеседование
ПК-9	ИД-2	Полнота знаний	- знать природно-культурный потенциал изучаемого региона.	Не знает природный потенциал региона	1. Знания отвечают минимальным требованиям достаточных для решения практических задач. 2. Имеющихся знаний о высокой потенциальной продуктивности, качестве с.-х. продукции и устойчивости к неблагоприятным факторам достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Знает производственные, экологические и экономические принципы системы хозяйствования; способен ориентироваться на основные направления современного обучения, используя отличные предметные знания, определить малоотходную 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 развития новых способов производств, создание условий для переработки продукции, а также построение гастрономического тура.	1. Фрагментарно знаком с вопросами биоразнообразия сырья и безопасности пищевых продуктов. Знает государственную политику в области выращивания экобиопродуктов. 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, формулировать рекомендации 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 для определения объемов производства отдельных видов растениеводческой продукции исходя из потребностей рынка.	Устный опрос, презентация, собеседование
		Наличие навыков (владение опытом)	- владеть базовой терминологией, используемой в научной литературе по	Не умеет определять приоритетные отрасли сельского хозяйства	1. Знаком с требованиями законодательства по управлению и защите природных ресурсов от вредного воздействия; нормативно-правовой документацией, касающейся развития сельских территорий. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся навыков в целом достаточно для решения	Устный опрос, презентация, собеседование

			агрономической деятельности, а также навыками анализа и исследования современного состояние гастрономического туризма в районе, регионе и др., с целью устойчивого развития региона		практических (профессиональных) задач. 2. Умеет анализировать информацию и интерпретировать данные, формулировать задачи и предложения, по разработке гастрономического тура, с целью устойчивого развития региона. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Умеет анализировать отечественный и зарубежный опыт по выращиванию биологически безопасной продукции, обосновывать планируемую специализацию и вид выращиваемой продукции в сельскохозяйственной организации. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач направленных на реализацию основных принципов для устойчивого развития региона.	
--	--	--	---	--	--	--

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

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

3.1.1 . Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС

Перечень примерных тем индивидуального задания (презентация)

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 Оконешниковского 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.

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА курсовых работ - не предусмотрено

3.1.2. ВОПРОСЫ для проведения входного контроля

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

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

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

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

Примерные вопросы входного контроля

1. Глобальные проблемы современности и истоки концепции устойчивого развития.

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

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

ответов на вопросы входного контроля

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

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

3.1.3 Средства для текущего контроля

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

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

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

Вопросы для самоконтроля

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

Раздел 2. «География туризма»

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

Вопросы для самоконтроля

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

6. Сезонность в международном туризме и ее значение. Туризм и национальная культура: их взаимосвязь в вопросах организации питания.

Раздел 3 «Методология разработки гастрономического тура»

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

Вопросы для самоконтроля

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

Раздел 4. «Энология и экстремальная кухня»

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

Вопросы для самоконтроля

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

ОБЩИЙ АЛГОРИТМ

самостоятельного изучения темы

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

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

самостоятельного изучения темы

Задание оценивается по следующим критериям:

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

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

ВОПРОСЫ

для самоподготовки к практическим (семинарским) занятиям

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

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

1. Страны с развитым гастрономическим туризмом. Содержание и направления.
2. Теоретические основы гастрономического туризма.
3. Международные и национальные организации кулинарного и гастрономического туризма.
4. Гастрономические фестивали в России.
5. Гастрономические фестивали в Европе.
6. Туристская статистика и анализ турпотоков.

Вопросы для самопроверки

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

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

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

Вопросы для самопроверки

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

Практическое занятие №1. Разработка гастрономического тура для Сибирского региона

Алгоритм выполнения

Цель: Разработка гастрономического тура для Сибирского региона.

Алгоритм:

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

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

самоподготовки по темам практических (семинарских) занятий

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

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

Вопросы рубежного контроля

Контрольные вопросы

1. Назовите тип туризма, когда жители какой-либо страны путешествуют по своей стране?
2. Какой вид туризма, наиболее привлекательный, на ваш взгляд, для Сибирского региона?
3. Кто занимается разработкой и реализацией туристских продуктов?
4. Кто является клиентами сельского туризма?
5. Назовите совокупность туристских потребностей?
6. Кто является участниками сельского туризма?
7. Гастрономический туризм и его связь с культурой.
8. Место гастрономического туризма в экономике впечатлений.
9. Факторы способствующие появлению и развитию гастрономического туризма.
10. Кем введен термин «кулинарный туризм».
11. Основные пищевые модели Омского региона.
12. Специфические черты гастрономического туризма.
13. Семейные гастрономические туры.

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

Шкала и критерии оценивания ответов на вопросы рубежного контроля

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

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

ФОНД ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ (фрагмент)

1. Гастрономический туризм есть....
 1. Процесс производства пищи;
 2. Направление туризма формирующий устойчивый бренд территории;
 3. Сельскохозяйственная работа.;
2. Направление туризма формирующий устойчивый бренд территории это
 1. Процесс производства пищи;
 2. Гастрономический туризм
 3. Сельскохозяйственная работа.;
3. Вид туризма, который оказывает поддержку развитию аграрных регионов, сохранению культурного наследия, возрождению местных традиций и продуктов
 1. Агротуризм;
 2. Вид экстремального туризма;
 3. Разновидность курортного туризма
4. Дайте определение термину биобезопасность
 1. предотвращение крупномасштабной потери биологической целостности с упором как на экологию, так и на здоровье человека;
 2. полнота полезных свойств пищевого продукта, включая степень обеспечения физиологических потребностей человека в основных пищевых веществах, энергии и органолептических свойствах;
 3. натуральный, природный вкус, цвет, запах.
5. Гастрономические традиции региона, страны могут охарактеризовать....
 1. Темперамент, культура и образ жизни народа, биологическое разнообразие;
 2. Произведения искусств;
 3. Архитектуру
6. Ряд мероприятий направленных на знакомство с культурой региона, страны через национальные особенности в питании
 1. Посещение ресторана или кафе;
 2. Гастрономический тур;
 3. Методы и технология приготовления пищи
7. Гастрономический бренд является основой
 1. Гастрономии и гастрономического туризма;
 2. Автотуризма;
 3. Археологии.
8. Аутентичная кухня - это...
 1. Уникальный туристский опыт, отражающий природно-климатические условия развития региона, его историю, семейные традиции, религиозную специфику;
 2. Продуктовый ассортимент употребляемый в сети быстрого питания;
 3. Питание в самолете.
9. Гастрономический монотуризм - это...
 1. Туризм посвященный одному продукту;
 2. Активный отдых;
 3. Санаторно-курортный туризм.
10. Агротуризм – это
 1. Туризм, который оказывает поддержку развитию аграрных регионов, сохранению культурного наследия, возрождению местных традиций и продуктов;
 2. Вид экстремального туризма;
 3. Разновидность курортного туризма

Шкала и критерии оценки ответов на тестовые вопросы

Оценку «зачтено» выставляют обучающемуся, если получено более 60% правильных ответов.

Оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если получено менее 60% правильных ответов.

3.1.4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

Основные условия получения студентом зачёта:

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

Контрольные вопросы

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

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

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

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

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

ПЛАНОВАЯ ПРОЦЕДУРА проведения зачета

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины: действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования магистратура и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	зачёт

Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)
Процедура получения зачёта -	
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	

1). Рассмотрен и одобрен в качестве базового варианта:

а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры продуктов питания и пищевой биотехнологии;
протокол № 9 от 28.05.2019
Зав. кафедрой, канд. техн. наук, доцент Коновалов С.А.

б) На заседании методической комиссии по направлению 35.04.04 – Агрономия;
протокол № 10 от 18.06.2019
Председатель МКН – 35.04.04, к.с.-х.н., доцент Калошин А.А.

2) Рассмотрен и одобрен внешним экспертом

ОмГТУ
Зав. кафедрой туризма, гостиничного и ресторанного бизнеса,
канд. пед. наук, доцент Кулагина Е.В.



ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств учебной дисциплины Б1.В.02 Гастрономия

в составе ОПОП 35.04.04. Агрономия

Ведомость изменений

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