

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Цыбинов Бадикто Баторович
Должность: Ректор
Дата подписания: 14.10.2024 10:54:26
Уникальный программный ключ:
056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия
имени В.Р. Филиппова»**

Экономический факультет

СОГЛАСОВАНО
Заведующий
выпускающей кафедрой
Экономика и организация
АПК

уч. ст., уч. зв.

ФИО

подпись

«__» _____ 20__ г.

УТВЕРЖДАЮ
Декан экономического
факультета

уч. ст., уч. зв.

ФИО

подпись

«__» _____ 20__ г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины (модуля)
ФТД.01 Гастрономия**

**Направление подготовки 38.04.01 Экономика
Направленность (профиль) Комплексное развитие сельских территорий**

магистр

Обеспечивающая преподавание
дисциплины кафедра

Технология производства, переработки и
стандартизации с.-х. продукции

Разработчик (и)

подпись

уч.ст., уч. зв.

И.О.Фамилия

Внутренние эксперты:

Председатель методической
комиссии

подпись

уч.ст., уч. зв.

И.О.Фамилия

Заведующий методическим
кабинетом УМУ

подпись

И.О.Фамилия

Директор библиотеки

подпись

И.О.Фамилия

Улан – Удэ, 2022

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры Технология производства, переработки и стандартизации с.-х. продукции

От «___» _____ 20__ г. протокол №___

Зав. кафедрой Технология производства, переработки и стандартизации с.-х. продукции

подпись

уч.ст., уч. зв.

И.О.Фамилия

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии экономического факультета от «___» _____ 20__ г., протокол №___

Председатель методической комиссии экономического факультета

подпись

уч.ст., уч. зв.

И.О.Фамилия

Внешний эксперт (представитель работодателя) _____

подпись

И.О.Фамилия

№ п/п	Учебный год	Одобрено на заседании кафедры		«Утверждаю» Заведующий кафедрой (ФИО)	
		Протокол	Дата	Подпись	Дата
1	20__/20__г.г.	№___	«__»_20__г		«__»_20__г
2	20__/20__г.г.	№___	«__»_20__г		«__»_20__г
3	20__/20__г.г.	№___	«__»_20__г		«__»_20__г
4	20__/20__г.г.	№___	«__»_20__г		«__»_20__г
5	20__/20__г.г.	№___	«__»_20__г		«__»_20__г

1. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ВВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), ЕЕ СТАТУС

1.1 Основания для введения дисциплины (модуля) в учебный план:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – магистратура по направлению 38.04.01 Экономика (уровень магистратуры), утвержденный приказом Министерства образования и науки от 11.08.2020 № 939;
- Профессиональный стандарт «Бизнес-аналитик», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «25» сентября 2018 г. №592н.

1.2 Статус дисциплины (модуля) в учебном плане:

- относится к факультативным дисциплинам.
- является дисциплиной обязательной для изучения.

1.3 В рабочую программу дисциплины в установленном порядке могут быть внесены изменения и дополнения, осуществляемые в рамках планового ежегодного и ситуативного совершенствования, которые отражаются в п. 8 рабочей программы.

2. ЦЕЛЕВАЯ НАПРАВЛЕННОСТЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОПОП. ЛОГИЧЕСКИЕ И СОДЕРЖАТЕЛЬНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ВЗАИМОСВЯЗИ ДИСЦИПЛИНЫ С ДРУГИМИ ДИСЦИПЛИНАМИ И ПРАКТИКАМИ В СОСТАВЕ ОПОП

2.1 Процесс изучения дисциплины (модуля) в целом направлен на подготовку обучающегося к следующим видам (типам задач) профессиональной деятельности: аналитический; научно-исследовательский; проектно-экономический; организационно-управленческий; к решению им профессиональных задач, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки, а также ОПОП ВО академии, в рамках которой преподаётся данная дисциплина.

Цель дисциплины (модуля): формирование у обучающихся представлений о гастрономии и гастрономическом туризме, как о перспективном направлении в развитии сельских территорий.

Задачи: изучить сущность, специфические особенности и содержание гастрономического туризма, его историю и тенденции развития в России и за рубежом; изучить классификацию и характеристику видов гастрономического туризма;- изучить ресурсы, необходимые для проектирования гастрономических туров и особенности их организации; ознакомиться с гастрономическими направлениями, учитываемыми при организации гастрономических туров, а также с международными программами развития гастрономического туризма.

2.2 Планируемые результаты освоения ОПОП

Дисциплина ФТД.01 Гастрономия в соответствии с требованиями ФГОС ВО направлена на формирование следующих компетенций:

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	5	
Профессиональные компетенции самостоятельные					
ПКС-4	способен разрабатывать и применять экологические и биологические технологии ведения сельского хозяйства, позволяющие оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции, улучшить качество региональных продуктов питания и услуг	ИД-1 _{ПКС-4} Обладает знаниями о продвинутых экологических и биологических технологиях ведения сельского хозяйства, для оптимизации сельскохозяйственного производства ИД-2 _{ПКС-4} Разрабатывает и применяет экологические и биологические технологии ведения сельского хозяйства,	знать продвинутые экологические и биологические технологии ведения сельского хозяйства, для оптимизации сельскохозяйственного производства	уметь разрабатывать и применять экологические и биологические технологии ведения сельского хозяйства, позволяющие оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции и улучшить качество региональных продуктов питания и услуг	владеть навыками разработки и применения экологических и биологических технологий ведения сельского хозяйства, позволяющих оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции и улучшить качество региональных продуктов питания и услуг

		позволяющие оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции и улучшить качество региональных продуктов питания и услуг			
--	--	---	--	--	--

2.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: продвинутые экологические и биологические технологии ведения сельского хозяйства, для оптимизации сельскохозяйственного производства;

уметь: разрабатывать и применять экологические и биологические технологии ведения сельского хозяйства, позволяющие оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции и улучшить качество региональных продуктов питания и услуг;

владеть: навыками разработки и применения экологических и биологических технологий ведения сельского хозяйства, позволяющих оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции и улучшить качество региональных продуктов питания и услуг.

2.4 Описание показателей, критериев и шкал оценивания компетенций в рамках дисциплины (модуля)

Код и название компетенции	Код индикатора достижения 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				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
				Характеристика сформированности компетенции				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Критерии оценивания								
ПКС-4 способе н разраба тывать и применя ть экологи ческие и биологи ческие техноло гии ведения сельског о хозяйст ва, позволя	ИД-1 _{пкс-4} ИД-2 _{пкс-4}	Полнота знаний	знает продви нутые экологи ческие и биолог ические технол огии ведени я сельско го хозяйст ва, для оптими зации сельско хозяйст	не знает продвину тые экологические и биологические технологии ведения сельского хозяйства, для оптимизации сельскохозяйственного производства	плохо знает продвину тые экологические и биологические технологии ведения сельского хозяйства, для оптимизации сельскохозяйственного производства	хорошо знает продвину тые экологически е и биологически е технологии ведения сельского хозяйства, для оптимизации сельскохозяй ственного производства , но допускает ошибки	в полной мере знает продвину тые экологически е и биологически е технологии ведения сельского хозяйства, для оптимизации сельскохозяй ственного производства	Перечень вопросов к зачету Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов Темы рефератов / докладов Темы индивидуальных творческих

<p>ющие оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции, улучшить качество региональных продуктов питания и услуг</p>			<p>венного производства</p>					<p>заданий/проектов Комплекс заданий для самостоятельной работы обучающихся Комплект тестовых заданий</p>	
			<p>Наличие умений</p>	<p>умеет разрабатывать и применять экологические и биологические технологии ведения сельского хозяйства, позволяющие оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции и улучшить качество региональных продуктов питания и услуг</p>	<p>не умеет разрабатывать и применять экологические и биологические технологии ведения сельского хозяйства, позволяющие оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции и улучшить качество региональных продуктов питания и услуг</p>	<p>плохо умеет разрабатывать и применять экологические и биологические технологии ведения сельского хозяйства, позволяющие оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции и улучшить качество региональных продуктов питания и услуг</p>	<p>хорошо умеет разрабатывать и применять экологические и биологические технологии ведения сельского хозяйства, позволяющие оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции и улучшить качество региональных продуктов питания и услуг, но допускает неточности</p>		<p>в полной мере умеет разрабатывать и применять экологические и биологические технологии ведения сельского хозяйства, позволяющие оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции и улучшить качество региональных продуктов питания и услуг</p>
				<p>Наличие навыков (владение опытом)</p>	<p>владеет навыками разработки и применения экологических и биологических технологий ведения сельского хозяйства, позволяющих оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции и улучшить качество региональных продуктов питания и услуг</p>	<p>не владеет навыками разработки и применения экологических и биологических технологий ведения сельского хозяйства, позволяющих оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции и улучшить качество региональных продуктов питания и услуг</p>	<p>плохо владеет навыками разработки и применения экологических и биологических технологий ведения сельского хозяйства, позволяющих оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции и улучшить качество региональных продуктов питания и услуг</p>	<p>хорошо владеет навыками разработки и применения экологических и биологических технологий ведения сельского хозяйства, позволяющих оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции и улучшить качество региональных продуктов питания и услуг, но допускает ошибки</p>	<p>в полной мере владеет навыками разработки и применения экологических и биологических технологий ведения сельского хозяйства, позволяющих оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции и улучшить качество региональных продуктов питания и услуг</p>

			хозяйственной продукции и улучшить качество региональных продуктов питания и услуг				
--	--	--	--	--	--	--	--

2.5 Этапы формирования компетенций

№	Код и наименование компетенции	Этап формирования компетенции	Наименование дисциплин(модулей), практик и ГИА обеспечивающих формирование компетенции
1	ПКС-4 Способен разрабатывать и применять экологические и биологические технологии ведения сельского хозяйства, позволяющие оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции, улучшить качество региональных продуктов питания и услуг	1 этап	Б1.О.05 Органическое сельское хозяйство Б1.В.ДВ.01.01 Агротуризм Б1.В.ДВ.01.02 Природно-культурный потенциал сельских территорий
		2 этап	Б1.В.ДВ.02.01 Маркетинг экологических и региональных продуктов Б1.В.ДВ.02.02 Биоэкономика ФТД.01 Гастрономия
		3 этап	Б2.В.02.02(П) Практика по профилю профессиональной деятельности Б2.В.02.03(П) Преддипломная практика
		4 этап	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

2.6 Логические, методические и содержательные взаимосвязи дисциплины (модуля) с другими дисциплинами (модулями), практиками и ГИА в составе ОПОП

Дисциплины (модуля), практики*, на которые опирается содержание данной дисциплины (модуля)		Индекс и наименование дисциплин (модулей), практик, ГИА, для которых содержание данной дисциплины (модуля) выступает основой	Индекс и наименование дисциплин (модулей), практик, с которыми данная дисциплина (модуль) осваивается параллельно в ходе одного семестра
Индекс и наименование дисциплины (модуля)	Перечень требований, сформированных в ходе изучения предшествующих (в модальности «знать и понимать», «уметь делать», «владеть навыками»)		
1	2	3	4
Б1.О.05 Органическое сельское хозяйство	Знать: роль отечественных (и бурятских) ученых в развитии земледельческой науки, их взгляды на пути развития земледелия в прошлый и современный периоды развития сельского хозяйства и возможности переходу к органическому сельскому хозяйству; продвинутое экологические и биологические технологии ведения сельского хозяйства, для оптимизации сельскохозяйственного производства; Уметь: разработать и осуществлять на практике систему агротехнических и специальных мероприятий по повышению плодородия почвы и защиты ее от эрозии; определять видовой состав сорняков, осуществлять систему мероприятий по борьбе с сорняками в органическом земледелии; проектировать и составлять схему севооборотов, планы их освоения, давать их агроэкономическую оценку для органического сельского хозяйства; разрабатывать и применять экологические и биологические технологии ведения сельского хозяйства, позволяющие оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции и улучшить качество региональных продуктов питания и	Б2.В.02.02(П) Практика по профилю профессиональной деятельности Б2.В.02.03(П) Преддипломная практика Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	Б1.В.ДВ.02.01 Маркетинг экологических и региональных продуктов Б1.В.ДВ.02.02 Биоэкономика

	<p>услуг;</p> <p>Владеть: навыками составления и реализации системы рациональной и ресурсосберегающей почвозащитной обработки почвы, контролировать качество выполнения обработки почвы и других полевых работ; навыками разработки и применения экологических и биологических технологий ведения сельского хозяйства, позволяющих оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции и улучшить качество региональных продуктов питания и услуг</p>		
<p>Б1.В.ДВ.01.01 Агротуризм</p>	<p>Знать: основные закономерности агротуризма; продвинутые методы бизнес-анализа; продвинутые экологические и биологические технологии ведения сельского хозяйства, для оптимизации сельскохозяйственного производства; о применении эффективных методов управления для сохранения и рационального использования биоресурсной базы территории;</p> <p>Уметь: обеспечивать организацию работы по выполнению принятых решений по агротуризму совместно с заинтересованными сторонами; разрабатывать и применять экологические и биологические технологии ведения сельского хозяйства, позволяющие оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции и улучшить качество региональных продуктов питания и услуг; разрабатывать варианты управленческих решений по агротуризму и обосновывать их выбор на основе принципов сохранения и рационального использования биоресурсной базы территории;</p> <p>Владеть: навыками применения продвинутых методов бизнес-анализа для реализации профессиональных планов в сфере агротуризма и обеспечения организации работы по выполнению принятых решений совместно с заинтересованными сторонами; навыками разработки и применения экологических и биологических технологий ведения сельского хозяйства, позволяющих оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции и улучшить качество региональных продуктов питания и услуг; навыками разработки вариантов управленческих решений в сфере агротуризма и обоснования их выбора на основе принципов сохранения и рационального использования биоресурсной базы территории</p>		
<p>Б1.В.ДВ.01.02 Природно-культурный потенциал сельских территорий</p>	<p>Знать: продвинутые методы бизнес-анализа; продвинутые экологические и биологические технологии ведения сельского хозяйства, для оптимизации сельскохозяйственного производства; о применении эффективных методов управления для сохранения и рационального использования биоресурсной базы территории;</p> <p>Уметь: обеспечивать организацию работы по выполнению принятых решений совместно с</p>		

	<p>заинтересованными сторонами; разрабатывать и применять экологические и биологические технологии ведения сельского хозяйства, позволяющие оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции и улучшить качество региональных продуктов питания и услуг; разрабатывать варианты управленческих решений и обосновывать их выбор на основе принципов сохранения и рационального использования биоресурсной базы территории;</p> <p>Владеть: навыками применения продвинутого метода бизнес-анализа для реализации профессиональных планов и обеспечения организации работы по выполнению принятых решений совместно с заинтересованными сторонами; навыками разработки и применения экологических и биологических технологий ведения сельского хозяйства, позволяющих оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции и улучшить качество региональных продуктов питания и услуг; навыками разработки вариантов управленческих решений и обоснования их выбора на основе принципов сохранения и рационального использования биоресурсной базы территории</p>		
--	---	--	--

3. СТРУКТУРА И ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Вид учебной работы	Трудоемкость, час	
	семестр, курс*	
	очная форма	заочная форма
	3 сем.	2 курс
1	2	3
1. Аудиторные занятия, всего	24	12
- занятия лекционного типа	12	6
- занятия семинарского типа (включая лабораторные работы)	12	6
2. Внеаудиторная академическая работа обучающихся (ВАРО)	48	56
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:	-	-
2.2 Самостоятельная работа	48	56
3. Получение зачёта по итогам освоения дисциплины/ или сдача экзамена по итогам освоения дисциплины	зачет	зачет 4
ОБЩАЯ трудоемкость дисциплины:	Часы	72
	Зачетные единицы	2

4. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

Номер и наименование раздела дисциплины. Темы раздела	Трудоемкость раздела и ее распределение по видам учебной работы, час.							Формы промежуточной аттестации	Коды компетенций, на формирование которых ориентирован раздел	
	общая	всего	Аудиторная работа			ВАРО				
			занятия лекционного типа	практические (всех форм)	лабораторные работы	всего сам. работы	фиксированные виды			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Очная форма обучения										
1	Гастрономия: современные тенденции и перспективы									ПКС-4

	1.1. Введение в гастрономию	10	4	2	2		6		
2	География туризма								
	2.1 Гастрономическая карта мира	11	4	2	2		7		
	2.2 Основные гастрономические события в мире	11	4	2	2		7		
	2.3 Традиции и культура питания народов мира	9	2	2			7		
3	Методология разработки гастрономического тура								
	3.1 Особенности, этапы и условия разработки гастрономического тура	13	6	2	4		7		
4	Энология и экстремальная кухня								
	4.1 Энология	8	1	1			7		
	4.2 Безопасность туристов при употреблении национальных продуктов	10	3	1	2		7		
	Промежуточная аттестация		x	x	x	x	x	x	зачет
	Итого по дисциплине	72	24	12	12		48		

Заочная форма обучения

1	Гастрономия: современные тенденции и перспективы									ПКС-4
	1.1. Введение в гастрономию	8	2	2			6			
2	География туризма									
	2.1 Гастрономическая карта мира	8					8			
	2.2 Основные гастрономические события в мире	10	2		2		8			
	2.3 Традиции и культура питания народов мира	12	2	2			10			
3	Методология разработки гастрономического тура									
	3.1 Особенности, этапы и условия разработки гастрономического тура	12	4	2	2		8			
4	Энология и экстремальная кухня									
	4.1 Энология	8					8			
	4.2 Безопасность туристов при употреблении национальных продуктов	10	2		2		8			
	Контроль	4						4		
	Промежуточная аттестация		x	x	x	x	x	x	зачет	
	Итого по дисциплине	72	12	6	6		56	4		

4.2 Занятия лекционного типа

№	раздела	лекции	Темы	Трудоемкость по разделу, час.		Применяемые интерактивные формы обучения
				очная форма	заочная форма	
1	2		3	4	5	6
1	1		Введение в гастрономию	2	2	Лекция -диалог
2	2		Гастрономическая карта мира	2		Лекция-визуализация
	3		Основные гастрономические события в мире	2		Лекция-визуализация
	4		Традиции и культура питания народов мира	2	2	
3	5		Особенности, этапы и условия разработки гастрономического тура	2	2	
4	6		Энология	1		Лекция -диалог
	7		Безопасность туристов при употреблении национальных продуктов	1		Лекция -диалог
Общая трудоемкость лекционного курса				12	6	x
Всего лекций по дисциплине:			час.	Из них в интерактивной форме:		час.
- очная форма обучения			12	- очная форма обучения		8
- заочная форма обучения			6	- заочная форма обучения		2

4.3 Занятия семинарского типа

№	раздела	занятия	Темы	Трудоемкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы*	Форма занятия (ПЗ, ЛР)	Форма текущего контроля успеваемости
				очная форма	заочная форма			
1	2		3	4	5	6	7	8
1	1		Введение в гастрономию	2			ПЗ	Устный опрос

2	2	Гастрономическая карта мира	2			ПЗ	Устный опрос	
	3	Основные гастрономические события в мире	2	2		ПЗ	Устный опрос	
3	4	Особенности, этапы и условия разработки гастрономического тура	4	2	Работа в группах	ПЗ	Устный опрос	
4	5	Безопасность туристов при употреблении национальных продуктов	2	2		ПЗ	тестирование	
Всего занятий семинарского типа по дисциплине:			час.		Из них в интерактивной форме:			час.
- очная форма обучения			12		- очная форма обучения			4
- заочная форма обучения			6		- заочная форма обучения			2
В том числе в форме лабораторных работ			-					
- очная форма обучения								
- заочная форма обучения								

5. ПРОГРАММА ВНЕАУДИТОРНОЙ АКАДЕМИЧЕСКОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ (ВАРО) ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

5.1 Самостоятельная работа

Номер раздела дисциплины	Тема в составе раздела	Вид работы	Расчетная трудоемкость, час	Форма текущего контроля успеваемости
1	2	3	4	5
Очная форма обучения				
1	Введение в гастрономию	Работа с литературой	6	Устный опрос
2	Гастрономическая карта мира	Работа с литературой и интернет ресурсами	7	Устный опрос
	Основные гастрономические события в мире	Работа с литературой	7	Устный опрос
3	Традиции и культура питания народов мира	Работа с литературой	7	тестирование
	Особенности, этапы и условия разработки гастрономического тура	Работа с литературой	7	Устный опрос
4	Энология	Работа с литературой	7	Устный опрос
	Безопасность туристов при употреблении национальных продуктов	Работа с литературой	7	тестирование
Итого:			48	
Заочная форма обучения				
1	Введение в гастрономию	Работа с литературой	6	Устный опрос
2	Гастрономическая карта мира	Работа с литературой и интернет ресурсами	8	Устный опрос
	Основные гастрономические события в мире	Работа с литературой	8	Устный опрос
3	Традиции и культура питания народов мира	Работа с литературой	10	тестирование
	Особенности, этапы и условия разработки гастрономического тура	Работа с литературой	8	Устный опрос
4	Энология	Работа с литературой	8	Устный опрос
	Безопасность туристов при употреблении национальных продуктов	Работа с литературой	8	тестирование
Итого:			56	

6. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины: ФТД.01 Гастрономия	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости промежуточной аттестации обучающихся ФГБОУВО Бурятская ГСХА»	
или 6.2 Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
1	2
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	зачёт
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины 2) процедура проводится в рамках ВАРО, на последней неделе семестра
Основные условия получения	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая

обучающимся зачёта:	самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине
Процедура получения зачёта -	
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	Представлены в оценочных материалах по данной дисциплине

7. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины

Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Основная литература	
Покровский, Н. Е. Туризм: от социальной теории к практике управления : учебное пособие / Н. Е. Покровский, Т. И. Черняева. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва : Университетская книга ; Логос, 2020. - 424 с. - ISBN 978-5-98704-449-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1214525	https://znanium.ru/catalog/document?id=367703#bib
Традиции и культура питания народов мира : Учебное пособие / Н. В. Щеникова. - 1. - Москва : Издательство "ФОРУМ" ; Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2015. - 296 с.	http://znanium.com/go.php?id=469955
Дополнительная литература	
Остроумов, О. В. Туризм. Продвижение российского турпродукта: возможности и реальность : учебно-методическое пособие / О. В. Остроумов ; под. ред. Ю. С. Путрика. - Москва : Финансы и Статистика, 2021. - 128 с. - ISBN 978-5-00184-027-5. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1494299	https://znanium.ru/catalog/document?id=376687#bib
Бабилов, В.А. Туристско-рекреационный потенциал сельского туризма в республике Бурятия : учебно-методическое пособие / В. А. Бабилов, С. В. Пономаренко ; ФГБОУ ВО "БГСХА им. В.Р. Филиппова", Гуманитарный факультет, кафедра истории. - Улан-Удэ : Изд-во БГСХА, 2016. - 194 с. (20 экз)	Библиотека БГСХА
Воскресенский, В.Ю. Международный туризм: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «География», «Менеджмент организации», «Экономика и управление на предприятии (по отраслям)» / В.Ю. Воскресенский. — 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 463 с.	http://znanium.com/catalog/product/1028528
Питание как часть национальной культуры народов : учебное пособие / Л.Е. Чередниченко. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 163 с.	http://znanium.com/catalog/product/1058888
Миронова, М.Д. Еда без границ. Правила вкусных путешествий : научно-популярная литература / Марина Миронова. - Москва : Альпина паблишер, 2017. - 224 с. (2 экз)	Библиотека БГСХА
Менеджмент гостеприимства: Учебное пособие / Е.Н. Кнышова, Ю.М. Белозерова. - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2010. - 512 с:	http://znanium.com/catalog/product/204348

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и локальных сетей академии, необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронно-библиотечные системы - ЭБС)	
Наименование	Доступ
1	2
Электронно-библиотечная система Издательства «Инфра-М»	https://znanium.com
Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»	https://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система Издательства «Юрайт»	https://urait.ru
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):	
1	2
Единое окно доступа к образовательным ресурсам: Информационная система [каталог образовательных Интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования]	http://window.edu.ru/
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в академии:	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Гастрономия : методические рекомендации для обучающихся по направлению подготовки 38.04.01 "Экономика" / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова ; сост. Е. Г. Семенова. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2020. - 77 с.	http://bgsha.ru/art.php?i=3906

7.3. Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

1. Учебно-методическая литература	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Гастрономия : методические рекомендации для обучающихся по направлению подготовки 38.04.01 "Экономика" / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова ; сост. Е. Г. Семенова. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2020. - 77 с.	http://bgsha.ru/art.php?i=3906

7.4 Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины		
Наименование программного продукта (ПП)	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт	
1	2	
Microsoft OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа	
Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа	
Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Государственный контракт № 25 от 1 апреля 2008 года	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа	
Система дифференцированного интернет-обучения CMS «Moodle»	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа	
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса		
Наименование справочной системы	Доступ	
1	2	
Информационно-правовой портал «Гарант»	http://www.garant.ru	
Справочно-поисковая система «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru/	
3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса		
Наименование помещения	Наименование оборудования	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение
1	2	3
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 120	22 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, интерактивный комплекс с рельсовой системой Lumien, 3 стенда. Радиокласс (радиомикрофон) Сонет-PCM РМ-3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) Портативный ручной видео-увеличитель (ЭРВУ) RUBY Джойстик компьютерный Joystick SimplyWorks беспроводной Клавиатура Clevy с большими кнопками и накладкой (беспроводная) Стол СИ-1, регулируемый по высоте Список ПО: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level , Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE	Занятия лекционного типа
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации/Специализированная аудитория кормления животных и определения качества кормов № 252	30 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью: Интерактивная панель [LMP8602MLRU] Lumien, ноутбук с возможностью подключения к сети Интернет и доступом в ЭИОС, 3 стенда, образцы натуральных кормов. Список ПО: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level , Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE, Оборудование: вытяжной шкаф - 2 шт, оборудование для измельчения кормов, холодильник, весы МК-32-2-A21, Сушильные шкафы Yamato DKN312C.	Занятия семинарского типа
Помещение для самостоятельной работы/ауд 349	30 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, доска аудиторная, интерактивная панель, мультимедийный проектор, 15 персональных компьютеров с доступом к сети Интернет и доступом в ЭИОС, стенды и макеты сельскохозяйственных животных, Государственные книги племенных животных. Список ПО: Антивирус Kaspersky, Корпоративный портал БГСХА. 1С-Битрикс, «Информационный модуль сайта – VIKON», Система Антиплагиат, Microsoft OfficeStd 2016 , Microsoft OfficeProPlus 2016, Почтовый	Для самостоятельной работы

	сервер Mdaemon 10.0-Pro, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic , Microsoft Office Professional Plus 2007, Microsoft Windows Server Standard 2008, Сервер СУБД Microsoft SQL, «Планы», «Конвертер поручений», «Авторасписание AVTOR, программный комплекс мультимит Эксперт	
4. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)		
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
1	2	3
Официальный сайт академии	http://bgsha.ru/	Занятия семинарского типа, занятия лекционного типа, самостоятельная работа
Личный кабинет	http://lk.bgsha.ru/	Занятия семинарского типа, занятия лекционного типа, самостоятельная работа
АС «Деканат»	в локальной сети академии	-
АС «Контингент»	в локальной сети академии	-
АС «Аспирантура и докторантура»	в локальной сети академии	-
Корпоративный портал академии	http://portal.bgsha.ru/	Занятия семинарского типа, занятия лекционного типа, самостоятельная работа
АС «Планы»	в локальной сети академии	-
Сайт научной библиотеки	http://lib.bgsha.ru/	Занятия семинарского типа, занятия лекционного типа, самостоятельная работа
Электронная библиотека БГСХА	http://irbis.bgsha.ru/	Занятия семинарского типа, занятия лекционного типа, самостоятельная работа

7.5 Материально-техническое обеспечение учебного процесса по дисциплине (модулю)

№	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы. Номер аудитории. Адрес (согласно лицензии)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	2	3
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 120 (670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№ 8)	18 посадочных мест, рабочее место преподавателя, доска учебная, учебная мебель, информационные стенды Список ПО: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level , Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE
2	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации/Специализированная аудитория кормления животных и определения качества кормов № 252 (670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№ 8)	30 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью: Интерактивная панель [LMP8602MLRU] Lumien, ноутбук с возможностью подключения к сети Интернет и доступом в ЭИОС, 3 стенда, образцы натуральных кормов. Список ПО: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level , Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE, Оборудование: вытяжной шкаф - 2 шт, оборудование для измельчения кормов, холодильник, весы МК-32-2-A21, Сушильные шкафы Yamato DKN312C.
3	Помещение для самостоятельной работы/ауд 349 (670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№ 8)	30 посадочных мест, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, доска аудиторная, интерактивная панель, мультимедийный проектор, 15 персональных компьютеров с доступом к сети Интернет и доступом в ЭИОС, стенды и макеты сельскохозяйственных животных, Государственные книги племенных животных. Список ПО: Антивирус Kaspersky, Корпоративный портал БГСХА. 1С-Битрикс, «Информационный модуль сайта – VIKON», Система Антиплагиат, Microsoft OfficeStd 2016 , Microsoft OfficeProPlus 2016, Почтовый сервер Mdaemon 10.0-Pro, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic , Microsoft Office Professional Plus 2007, Microsoft Windows Server Standard 2008, Сервер СУБД Microsoft SQL, «Планы», «Конвертер поручений», «Авторасписание AVTOR, программный комплекс мультимит Эксперт
4	Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования/ауд 151, (670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№ 8)	3 посадочных мест, оснащенных мебелью, персональный компьютер с доступом в интернет Список ПО: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level , Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE

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

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

7.7 Кадровое обеспечение учебного процесса по дисциплине

ФИО преподавателя	Уровень образования. Специальность и квалификация в соответствии с дипломом. Профессиональная переподготовка	Ученая степень, ученое звание
1	2	3
Семенова Елена Георгиевна	Высшее, магистратура, Технология продуктов питания, магистр техники и технологии Профессиональная переподготовка «Преподаватель высшей школы» Профессиональная переподготовка «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»	кандидат технических наук, ученое звание отсутствует

7.8 Обеспечение учебного процесса по дисциплине (модулю) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида. Академия, по заявлению обучающегося, создает специальные условия для получения высшего образования инвалидами и лицам с ограниченными возможностями здоровья:

- использование специализированных (адаптированных) рабочих программ дисциплин (модулей) и методов обучения и воспитания, включая наличие альтернативной версии официального сайта организации в сети «Интернет» для слабовидящих;
- использование специальных учебников, учебных пособий и других учебно-методических материалов, включая альтернативные форматы печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
- использование специальных технических средств обучения (мультимедийное оборудование, оргтехника и иные средства) коллективного и индивидуального пользования, включая установку мониторов с возможностью трансляции субтитров, обеспечение надлежащими звуковыми воспроизведениями информации;
- предоставление услуг ассистента (при необходимости), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь или услуги сурдопереводчиков / тифлосурдопереводчиков;
- проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины (модуля);
- проведение процедуры оценивания результатов обучения возможно с учетом особенностей нозологий (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) при использовании доступной формы предоставления заданий оценочных средств и ответов на задания (в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода) с использованием дополнительного времени для подготовки ответа;
- обеспечение беспрепятственного доступа обучающимся в учебные помещения, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений);
- обеспечение сочетания онлайн и офлайн технологий, а также индивидуальных и коллективных форм работы в учебном процессе, осуществляемом с использованием дистанционных образовательных технологий;
- и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение ОПОП ВО.

В целях реализации ОПОП ВО в академии оборудована безбарьерная среда, учитывающая потребности лиц с нарушением зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата. Территория соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Вход в учебный корпус оборудован пандусами, стекла входных дверей обозначены специальными знаками для слабовидящих, используется система Брайля. Сотрудники охраны знают порядок действий при

прибытии в академию лица с ограниченными возможностями. В академии создана толерантная социокультурная среда, осуществляется необходимое сопровождение образовательного процесса, при необходимости предоставляется волонтерская помощь обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья.

**8. ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к рабочей программе дисциплины (модуля)
в составе ОПОП 38.04.01 Экономика**

Ведомость изменений

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

Оглавление

1. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ВВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), ЕЕ СТАТУС	3
2. ЦЕЛЕВАЯ НАПРАВЛЕННОСТЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОПОП. ЛОГИЧЕСКИЕ И СОДЕРЖАТЕЛЬНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ВЗАИМОСВЯЗИ ДИСЦИПЛИНЫ	3
3. С ДРУГИМИ ДИСЦИПЛИНАМИ И ПРАКТИКАМИ В СОСТАВЕ ОПОП	3
3. СТРУКТУРА И ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	8
4. СОДЕРЖАНИЕ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	8
5. ПРОГРАММА ВНЕАУДИТОРНОЙ АКАДЕМИЧЕСКОЙ РАБОТЫ	10
ОБУЧАЮЩИХСЯ (ВАРО) ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ).....	10
6. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ	10
ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	10
7. ТРЕБОВАНИЯ К УСЛОВИЯМ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	11
8. ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ	15