

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

Федеральное государственное бюджетное образовательное

ФИО: Цыбиков Бэликто Батович

учреждение высшего образования

Должность: Ректор

«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова»

Дата подписания: 27.05.2025 15:58:45

Уникальный программный ключ:

056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

Экономический факультет

«СОГЛАСОВАНО»

Заведующий выпускающей кафедрой

Экономика и организация АПК

К.Э.Н., доцент

уч. ст., уч. зв.

Шобдоева Н.В.

подпись

«18» декабря 2024 г.

«УТВЕРЖЛЕНО»

Декан

Экономический факультет

К.Э.Н., доцент

уч. ст., уч. зв.

Баниева М.А.

подпись

«23» января 2025 г.

Рабочая программа

Дисциплины (модуля)

ФТД.01 Гастрономия

Направление подготовки 38.04.01 Экономика

направленность (профиль) Комплексное развитие сельских территорий

Обеспечивающая преподавание
дисциплины кафедра

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

Квалификация Магистр

Форма обучения очная

Форма промежуточной
аттестации Зачет

Объем дисциплины в З.Е. 2

Продолжительность в
часах/неделях 72/ 0

Статус дисциплины относится к обязательной части блока 1 "Дисциплины" ОПОП
в учебном плане является дисциплиной обязательной для изучения

Распределение часов дисциплины

Курс 2 Семестр 3	Количество часов	Итого
Вид занятий	УП	УП
Лекционные занятия	12	12
Практические занятия	12	12
Контактная работа	24	24
Сам. работа	48	48
Итого	72	72

Улан-Удэ, 2025 г.

Программу составил(и):
кандидат технических наук, Семенова Елена Георгиевна

Программа дисциплины

Гастрономия

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - магистратура по направлению подготовки 38.04.01 Экономика (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 939);

- 08.037. Профессиональный стандарт "БИЗНЕС-АНАЛИТИК", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 25 сентября 2018 г. N 592н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 октября 2018 г., регистрационный N 52408);

составлена на основании учебного плана:

m380401_o_1_КРСТ.plx.plx.plx

утвержденного Ученым советом вуза от 06.05.2025 г. протокол №9

Программа одобрена на заседании кафедры

Экономика и организация АПК

Протокол №7 от 18.12.2025 г.

Зав. кафедрой Шобдоева Н.В.

подпись

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии « Экономический факультет» от 14 января 2025 г., протокол № 4

Председатель методической комиссии « Экономический факультет»

Внешний эксперт
(представитель работодателя)

Консультант отдела экономики Министерства сельского хозяйства и продовольствия
Республики Бурятия

Жербанова Чимита Зоригтуевна

подпись

И.О. Фамилия

№ п/п	Учебный год	Одобрено на заседании кафедры		Утверждаю Заведующий кафедрой Дагбаева Т.Ц.	
		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.

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

- 1 Цели: 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

ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ И МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Блок.Часть ФТД

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

Требования к предварительной подготовке обучающегося:

1	1 семестр	Агротуризм
2	1 семестр	Природно-культурный потенциал сельских территорий

Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:

1	4 семестр	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
2	4 семестр	Производственная практика
3	4 семестр	Практика по профилю профессиональной деятельности
4	4 семестр	Преддипломная практика

ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, КРИТЕРИЕВ И ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В РАМКАХ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ**

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 Обладает знаниями о продвинутых экологических и биологических технологиях ведения сельского хозяйства, для оптимизации сельскохозяйственного производства

ИД-2 Разрабатывает и применяет экологические и биологические технологии ведения сельского хозяйства, позволяющие оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции и улучшить качество региональных продуктов питания и услуг

Знать и понимать основы саморазвития, самореализации, использования творческого потенциала в профессиональной деятельности; экологические и биологические технологии ведения сельского хозяйства, позволяющие оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции, показатели качества региональных продуктов питания и услуг:

Уровень 1	ИД-1 Не знает о продвинутых экологических и биологических технологиях ведения сельского хозяйства, для оптимизации сельскохозяйственного производства ИД-2 Не знает как разрабатывать и применять экологические и биологические технологии ведения сельского хозяйства, позволяющие оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции и улучшить качество региональных продуктов питания и услуг
-----------	--

Уровень 2	ИД-1 Плохо знает о продвинутых экологических и биологических технологиях ведения сельского хозяйства, для оптимизации сельскохозяйственного производства ИД-2 Плохо знает как разрабатывать и применять экологические и биологические технологии ведения сельского хозяйства, позволяющие оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции и улучшить качество региональных продуктов питания и услуг
-----------	--

Уровень 3	ИД-1 Знает в целом о продвинутых экологических и биологических технологиях ведения сельского хозяйства, для оптимизации сельскохозяйственного производства ИД-2 Знает в целом как разрабатывать и применять экологические и биологические технологии ведения сельского хозяйства, позволяющие оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции и улучшить качество региональных продуктов питания и услуг
-----------	--

Уровень 4	ИД-1 Знает в совершенстве о продвинутых экологических и биологических технологиях ведения сельского хозяйства, для оптимизации сельскохозяйственного производства ИД-2 Знает в совершенстве как разрабатывать и применять экологические и биологические технологии ведения сельского хозяйства, позволяющие оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции и улучшить качество региональных продуктов питания и услуг
-----------	--

Уметь делать (действовать) применять знания для саморазвития, самореализации, использовать творческий потенциал в профессиональной деятельности; разрабатывать и применять экологические и биологические технологии ведения сельского хозяйства, позволяющие оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции, улучшать качество региональных продуктов питания и услуг.:

Уровень 1	ИД-1 Не умеет применять знания о продвинутых экологических и биологических технологиях ведения сельского хозяйства, для оптимизации сельскохозяйственного производства ИД-2 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		
Уровень 2	ИД-1 Плохо умеет применять знания о продвинутых экологических и биологических технологиях ведения сельского хозяйства, для оптимизации сельскохозяйственного производства ИД-2 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		
Уровень 3	ИД-1 Умеет в целом применять знания о продвинутых экологических и биологических технологиях ведения сельского хозяйства, для оптимизации сельскохозяйственного производства ИД-2 Умеет в целом разрабатывать и применять экологические и биологические технологии ведения сельского хозяйства, позволяющие оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции и улучшить качество региональных продуктов питания и услуг		
Уровень 4	ИД-1 Умеет в совершенстве применять знания о продвинутых экологических и биологических технологиях ведения сельского хозяйства, для оптимизации сельскохозяйственного производства ИД-2 Умеет в совершенстве 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 (иметь навыки) навыками применения знаний для саморазвития, самореализации, использования творческого потенциала; навыками разработки и применения экологических и биологических технологий ведения сельского хозяйства, позволяющих оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции, улучшения качества региональных продуктов питания и услуг:			
Уровень 1	ИД-1 Не владеет навыками применения знаниями о продвинутых экологических и биологических технологиях ведения сельского хозяйства, для оптимизации сельскохозяйственного производства ИД-2 Не владеет навыками разрабатывать и применять экологические и биологические технологии ведения сельского хозяйства, позволяющие оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции и улучшить качество региональных продуктов питания и услуг		
Уровень 2	ИД-1 Плохо владеет навыками применения знаний о продвинутых экологических и биологических технологиях ведения сельского хозяйства, для оптимизации сельскохозяйственного производства ИД-2 Плохо владеет навыками разрабатывать и применять экологические и биологические технологии ведения сельского хозяйства, позволяющие оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции и улучшить качество региональных продуктов питания и услуг		
Уровень 3	ИД-1 Владеет в целом навыками применения знаний о продвинутых экологических и биологических технологиях ведения сельского хозяйства, для оптимизации сельскохозяйственного производства ИД-2 Владеет в целом навыками разрабатывать и применять экологические и биологические технологии ведения сельского хозяйства, позволяющие оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции и улучшить качество региональных продуктов питания и услуг		
Уровень 4	ИД-1 Владеет в совершенстве навыками применения знаний о продвинутых экологических и биологических технологиях ведения сельского хозяйства, для оптимизации сельскохозяйственного производства ИД-2 Владеет в совершенстве навыками разрабатывать и применять экологические и биологические технологии ведения сельского хозяйства, позволяющие оптимизировать параметры производства сельскохозяйственной продукции и улучшить качество региональных продуктов питания и услуг		
Уровни сформированности компетенций			
компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий
Оценки формирования компетенций			
Оценка «неудовлетворительно» - уровень 1	Оценка «удовлетворительно» - уровень 2	Оценка «хорошо» - уровень 3	Оценка «отлично» - уровень 4
Характеристика сформированности компетенции			
Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач

СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ							
Код занятия	Наименование разделов (этапов) и тем	Вид работ	Семестр	Часов	Компетенции	Интеракт.	Примечание (используемые интерактивные формы, форма текущего контроля успеваемости)
Раздел 1. Гастрономия: современные тенденции и перспективы							
1.1	Введение в гастрономию	Лек	3	2		2	Лекция-визуализация
1.2	Гастрономия: современные тенденции и перспективы	Ср	3	12			
Раздел 2. География туризма							
2.1	Гастрономическая карта мира	Лек	3	2		2	Лекция -визуализация
2.2	Основные гастрономические события в мире	Лек	3	2			
2.3	Традиции и культура питания народов мира	Лек	3	2			
2.4	Гастрономическая карта Республики Бурятия	Пр	3	2			
2.5	Быт, культура и традиции в питании у бурят	Пр	3	2		2	Работа в малых группах
2.6	Основные гастрономические события в мире и в условиях Бурятии	Пр	3	2		2	Работа в малых группах
2.7	География туризма	Ср	3	12			
Раздел 3. Методология разработки гастрономического тура							
3.1	Особенности, этапы и условия разработки гастрономического тура	Лек	3	2		2	Лекция-визуализация
3.2	Разработка гастрономического тура в условиях сельских территорий Бурятии	Пр	3	2			
3.3	Методология разработки гастрономического тура	Ср	3	12			
Раздел 4. Энология и экстремальная кухня							
4.1	Энология. Безопасность туристов при употреблении национальных продуктов	Лек	3	2			
4.2	Расчет пищевой ценности продукта	Пр	3	2		2	Работа в малых группах
4.3	Санитарно-гигиенические нормы и требования к пищевой продукции	Пр	3	2			
4.4	Энология и экстремальная кухня	Ср	3	12			

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Основная литература

Л1.1	Трухачев А.В., Таранова И.В. Туризм. Введение в туризм [Электронный ресурс]:Учебник. - Ставрополь: Ставропольский государственный аграрный университет, 2013. - 396 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=76215
Л1.2	Покровский Н.Е., Черняева Т.И. Туризм: от социальной теории к практике управления [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: Университетская книга, 2020. - 424 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=367703
Л1.3	Бабилов В. А., Пономаренко С. В. Туристско-рекреационный потенциал сельского туризма в республике Бурятия:учебно-методическое пособие. - Улан-Удэ: Изд-во БГСХА, 2016. - 194

Дополнительная литература

Л2.1	Воскресенский В.Ю. Международный туризм [Электронный ресурс]:Учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Социально-культурный сервис и туризм", "География", "Менеджмент организации", "Экономика и управление на предприятии (по отраслям)" : Учебное пособие. - Москва: Издательство "ЮНИТИ-ДАНА", 2017. - 463 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=340903
Л2.2	Чередниченко Л.Е. Питание как часть национальной культуры народов [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 163 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=351760
Л2.3	Кнышова Е.Н., Белозерова Ю.М. Менеджмент гостеприимства [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2021. - 512 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/document?id=362861
Л2.4	Кох Г., Фукс М. Производство и рецептуры мясных изделий. Мясная гастрономия:научное издание. - СПб.: Профессия, 2005. - 656
Л2.5	Миронова Марина Еда без границ. Правила вкусных путешествий:научно-популярная литература. - Москва: Альпина паблишер, 2017. - 224

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Номер аудитории	Назначение	Оборудование и ПО	Адрес
145	Специализированная аудитория по оценке качества с.-х. сырья и продукции переработки Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (145)	18 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, Интерактивный комплекс, стенды, рН-тестер для сыра, анализатор молока Клевер -2, анализатор жидкости ультразвуковой Уликор, прибор для определения объема хлеба, прибора для определения пористости хлеба «УОП-1», аналог прибора Чижовой (с аттестацией), рН-метр карманный (с поверкой)	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус
149	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, Лаборатория по переработке сельскохозяйственного сырья (149)	20 посадочных мест, 2 стенда. Цех по производству хлебобулочных и кондитерских изделий: Тестомес со съемной дежой HKN-22CN2V, Электрическая печь Hуrаkаn, Духовой шкаф «Абат», Жарочный шкаф, Мельница лабораторная зерновая Stegler LM-100, Миксер планетарный Hуrаkаn HKN-KS5, Миксер планетарный BOSCH. Цех по производству молочных продуктов: Сыроварня «Доктор Губер» AR-2W41-15, Шкаф холодильный Carboma M700GN-1-G-MHC, Весы торговые электронные M-ER 223 AC, Холодильник INDEZIT. Цех по производству мясных и рыбных продуктов: Мясорубка la Minerva A/E 12-05, Фаршемешалка AIRHOT MMe-11, Автоклав стерилизатор домашний бытовой «Домашний погребок», Просеиватель муки вибрационный «Каскад», Тестомес со съемной дежой HKN-20SN2V, Слайсер HKN-HM250, Упаковщик	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус

		вакуумный Hurakan HKN-VAC260M, Тестораскатка – лашперезка Hurakan HKN-NM220H, Шкаф холодильный «Снеж» МЛК 250, Электрическая печь Hurakan, Аппарат шоковой заморозки серии LIGHT, Напольные электронные весы Mertech	
123	Лекторий для агроэкологических объединений Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (123)	56 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, интерактивная панель	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус
120	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, стенды. 1 посадочное место, рабочее место преподавателя, доска учебная, учебная мебель, 3 стенда. Радиокласс (радиомикрофон) Сонет-PCM PM- 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	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус
127	Специализированная аудитория по стандартизации, метрологии и подтверждению соответствия Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (127)	24 посадочных места, рабочее место преподавателя оснащенные учебной мебелью, Интерактивный комплекс, Рельсовая система Lumien, 23.8" Монитор ARDOR GAMING PORTAL AF24H1 белый, ПЭВМ BasicRay B102 G3R PC-96007. 450W/ H610/ Core i5-12400 / DDR5 16GB / SSD 256GB / без OS, Клавиатура+мышь проводная A4Tech Fstyler F1512 белый	670024, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Пушкина, д.№8 , Учебный корпус

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 «Znanium»	http://znanium.ru/	
Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»	http://e.lanbook.com/	
Электронно-библиотечная система Издательства «Юрайт»	http://urait.ru/	
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):		
1	2	
Платформа «Открытое образование» (онлайн-курсы по базовым дисциплинам, изучаемым в российских университетах)	https://openedu.ru/course/	
Профессиональные базы данных	http://e.lanbook.com/	
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в академии:		
1. Семенова, Елена Георгиевна. Гастрономия. Методические рекомендации для самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 38.04.01 Экономика / Е.Г. Семенова; ФГБОУ ВО "БГСХА им. В.Р. Филиппова". - Улан-Удэ: Издательство БГСХА имени В. Р. Филиппова, 2020. - 73 с. -URL: https://elib.bgsha.ru/sotru/00866		
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 продукты (ПП)	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт	
Microsoft OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Государственный контракт № 25 от 1 апреля 2008 года	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа	
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса		
Информационно-правовой портал «Гарант»	в локальной сети академии http://www.garant.ru/	
Справочно-поисковая система «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru/	
3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса		
4. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)		
Наименование ЭИОС и доступ	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
1	2	3
Официальный сайт академии	http://bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
Личный кабинет	http://lk.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
АС Деканат	в локальной сети академии	-
Корпоративный портал академии	http://portal.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
ИС «Планы»	в локальной сети академии	-
Портфолио обучающегося	http://lk.bgsha.ru/	Самостоятельная работа
Сайт научной библиотеки	http://elib.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
Электронная библиотека БГСХА	http://elib.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЯ)		
ФИО преподавателя	Уровень образования. Специальность и квалификация в соответствии с дипломом. Профессиональная переподготовка	Ученая степень, ученое звание
1	2	3
Семенова Елена Георгиевна	Доцент	кандидат технических наук Доцент

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.

ВВЕДЕНИЕ

1. Оценочные материалы по дисциплине (модулю) являются обязательным обособленным приложением к Рабочей программе дисциплины (модуля) и представлены в виде оценочных средств.
2. Оценочные материалы является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины (модуля).
3. При помощи оценочных материалов осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения дисциплины (модуля).
4. Оценочные материалы по дисциплине (модулю) включают в себя:
 - оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины (модуля).
 - оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРО;
 - оценочные средства, применяемые для текущего контроля;
5. Разработчиками оценочных материалов по дисциплине (модулю) являются преподаватели кафедры, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины (модуля), в Академии. Содержательной основой для разработки оценочных материалов является Рабочая программа дисциплины (модуля).

Перечень видов оценочных средств

Перечень вопросов к зачету по дисциплине
Комплект заданий для самостоятельной работы обучающихся
Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов
Темы индивидуальных творческих заданий/проектов
Комплект тестовых заданий

Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:
Гастрономия

1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА»

Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины

1

2

Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине
Форма промежуточной аттестации -	зачёт
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРО, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам

Перечень вопросов к зачету по дисциплине (модулю)

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

Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов

Тема. Введение в гастрономию

1. В чем состоят особенности развития индустрии общественного питания в условиях экономики впечатлений?
2. Назовите основные факторы сферы гастрономии.
3. Назовите несколько подходов к классификации предприятий общественного питания.
4. Объясните, почему гастрономия понимается как часть нематериального культурного наследия. Какие объекты гастрономии занесены в список всемирного нематериального культурного наследия ЮНЕСКО?
5. В чем состоят особенности процессов глобализации и локализации в сфере общественного питания?

Тема. Гастрономическая карта мира

1. Что означает термин «глокализация» применительно к гастрономии?
2. Как влияет на развитие сферы общественного питания тенденция возрастания интереса потребителя к

аутентичным товарам и услугам?

3. Поясните как возник и что означает термин slow food.

4. Как сочетается в сфере гастрономии стандартизации процессов и креативность?

5. Как вы понимаете термин макдональдизация применительно к общественному питанию? Какие тенденции являются противоположно направленными по отношению к макдональдизации?

Тема. Основные гастрономические события в мире

1. В чем состоит взаимосвязь общественного питания и туризма?

2. Какова значимость гастрономического компонента при формировании различных видов туризма?

3. Опишите роль общественного питания в различных видах туризма.

4. Объясните почему общественное питание можно назвать элементом культурного и познавательного туризма.

5. Что такое гастрономический туризм?

6. Каковы основные современные тенденции развития гастрономического туризма?

7. В чем состоит влияние гастрономии на экономическое развитие территории?

Тема. Особенности, этапы и условия разработки гастрономического тура

1. Поясните понятие гастрономический бренд территории.

2. Как вы понимаете мультинациональный, национальный, городской гастрономические бренды.

3. Что такое экстернальные и интернальные гастрономические бренды?

4. В чем состоит различие экспортных и туристских гастрономических брендов?

5. Опишите особенности брендинга сельскохозяйственных территорий, монопродуктовых городов, мультикультурных территорий.

Тема. Энология

1. Приведите классификацию гастрономических событий.

2. Назовите и подробно расскажите об основных тенденциях рынка гастрономических событий.

3. Приведите примеры best & worst practices зарубежных и российских гастрономических фестивалей.

4. Какое влияние оказывают фестивали на развитие территории?

5. Назовите основные группы стэйкхолдеров гастрономического фестиваля.

6. Опишите алгоритм разработки программы гастрономического фестиваля.

Комплект заданий для самостоятельной работы обучающихся

Задание 1. Самостоятельно изучить вопросы

Тема. Введение в гастрономию

1. Особенности развития индустрии общественного питания в условиях экономики впечатлений

2. Подходы к классификации предприятий общественного питания.

3. Какие объекты гастрономии занесены в список всемирного нематериального культурного наследия ЮНЕСКО?

4. Особенности процессов глобализации и локализации в сфере общественного питания

Тема. Гастрономическая карта мира

1. Как влияет на развитие сферы общественного питания тенденция возрастания интереса потребителя к аутентичным товарам и услугам?

2. Как сочетается в сфере гастрономии стандартизации процессов и креативность?

3. Как вы понимаете термин макдональдизация применительно к общественному питанию?

Тема. Основные гастрономические события в мире

1. Значимость гастрономического компонента при формировании различных видов туризма?

2. Роль общественного питания в различных видах туризма.

3. Каковы основные современные тенденции развития гастрономического туризма?

4. В чем состоит влияние гастрономии на экономическое развитие территории?

Тема. Особенности, этапы и условия разработки гастрономического тура

1. Понятие гастрономический бренд территории.

2. В чем состоит различие экспортных и туристских гастрономических брендов?

3. Опишите особенности брендинга сельскохозяйственных территорий, монопродуктовых городов, мультикультурных территорий.

Тема. Энология

1. Классификация гастрономических событий.

2. Назовите и подробно расскажите об основных тенденциях рынка гастрономических событий.

3. Приведите примеры best & worst practices зарубежных и российских гастрономических фестивалей.

4. Какое влияние оказывают фестивали на развитие территории?

5. Назовите основные группы стэйкхолдеров гастрономического фестиваля.

6. Опишите алгоритм разработки программы гастрономического фестиваля.

Комплект тестовых заданий

Тема. Безопасность туристов при употреблении национальных продуктов

1. Простота и добротность – качества, характерные для национальной кухни

1)итальянской

2)*немецкой

- 3) австрийской
- 4) испанской
2. Сосиски с тушеной квашеной капустой – национальное блюдо
 - 1) Англии
 - 2) Голландии
 - 3) Швеции
 - 4) *Германии
3. Супы с добавлением пива популярны
 - 1) *в Германии
 - 2) в Австрии
 - 3) в Дании
 - 4) во Франции
4. Поридж, тосты, яичница, чай – обычный завтрак
 - 1) итальянцев
 - 2) французов
 - 3) *англичан
 - 4) испанцев
5. Национальное блюдо англичан
 - 1) омлет
 - 2) *пудинг
 - 3) бутерброд
 - 4) запеченная сельдь
6. Сырье, наиболее часто используемое для производства блюд у народов Скандинавии
 - 1) рыба
 - 2) молоко и молочные продукты
 - 3) крупы
 - 4) *все перечисленное
7. В Дании «королем кухни» называют
 - 1) пирог с рыбой
 - 2) кашу
 - 3) запеченную рыбу
 - 4) *бутерброд
8. Выраженная сладость для большинства блюд характерна
 - 1) в Дании
 - 2) *в Швеции
 - 3) в Финляндии
 - 4) в Голландии
9. В китайской кухне оптимальное соотношение мяса и овощей при приготовлении блюд
 - 1) 1:2
 - 2) *1:3
 - 3) 1:5
 - 4) 1:10
10. Быстрота и сильный огонь – необходимые условия для приготовления блюд в национальной кухне
 - 1) *китайской
 - 2) японской
 - 3) корейской
 - 4) вьетнамской
11. Злаковая культура, заменяющая хлеб народам АТР
 - 1) пшеница
 - 2) *рис
 - 3) чечевица
 - 4) соя
12. Продукты, практически не употребляемые в Китае
 - 1) свинина, дичь
 - 2) *молоко и молочные продукты
 - 3) моллюски, змеи
 - 4) сахар, дрожжи
13. Супы, характерные для китайской кухни
 - 1) заправочные
 - 2) *прозрачные
 - 3) протертые
 - 4) не готовят супы вовсе
14. Наиболее популярное мясо в Китае
 - 1) говяжье
 - 2) мясо диких животных
 - 3) дичь
 - 4) *свиное
15. Самая острая кухня в Китае

- 1)Шаньдунская
 - 2)Гуаньдунская
 - 3)*Сычуаньская
 - 4)Пекинская
16. Для японской кухни характерно
- 1)*натуральность и сезонность
 - 2)сложность приготовления и изысканность
 - 3)длительная первичная обработка сырья
 - 4)длительная тепловая обработка
17. Наиболее популярный овощ в Японии
- 1)капуста
 - 2)*редька
 - 3)помидоры
 - 4)баклажаны
18. Японская лапша «токорогэн», популярная в жаркое время года, готовится из
- 1)крахмала
 - 2)муки
 - 3)*агар-агара
 - 4)желатина
19. Бобовая культура, широко применяемая для производства молока, соуса и творога в странах АТР
- 1)фасоль
 - 2)*соя
 - 3)горох
 - 4)чечевица
20. Говядина «кобе» - деликатес в
- 1)Китае
 - 2)Корее
 - 3)Индии
 - 4)*Японии
72. Молочные продукты широко используют в государстве
- 1)*Индия
 - 2)Япония
 - 3)Китай
 - 4)Корея
73. Самая острая кухня среди стран АТР
- 1)китайская
 - 2)*корейская
 - 3)японская
 - 4)индийская
74. Государство АТР, в котором наложен запрет на употребление говяжьего мяса
- 1)Вьетнам
 - 2)Япония
 - 3)*Индия
 - 4)Корея
75. Корейское блюдо «кимчи» - это маринованные кусочки
- 1)рыбы
 - 2)мяса
 - 3)*овощей
 - 4)фруктов

Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

Темы рефератов / докладов

1. Мировые гастрономические направления.
2. Международные программы развития гастрономического туризма.
- 3.Гастрономический туризм в России: особенности и география.
4. Гастрономический туризм в Республике Бурятия
- 5.Факторы развития гастрономического туризма в Республике Бурятия.
6. Особенности организации и предложения гастрономических маршрутов в Республике Бурятия.
- 7 Гастрономические фестивали и праздники России.
8. Кулинарные предпочтения народов России и стран ближнего зарубежья.
9. Национальная кухня мировых гастрономических центров
10. Кухня народов Средней Азии (киргизской, узбекской, таджикской, туркменской).
11. Казахская кухня. Меню, сервировка, технология блюд праздничных дастарханов. Особенности подачи блюд.
15. Чешская кухня.
16. Кухня Словакии.
- 17., Венгерская кухня.
18. Австрийская кухня.

19. Китайская кухня.
20. Корейская кухня.
21. Японская кухня.
22. Кухни стран ближнего зарубежья (по выбору студента).
23. История кулинарного искусства в Европе (Италия, Франция, Испания, Германия).
24. Возникновение кулинарного мастерства в России и его историческое развитие.
25. Традиции и ритуалы русской трапезы.
26. Традиционная русская чайная церемония. Эволюционный аспект.
27. Хлеб в традициях и обычаях славянских народов.
28. Развитие энологии в регионах России.
29. Формирование традиций питания сельских территорий различных стран.
30. Хлеб и его роль в формировании национальных традиций питания России Европы (Италия, Франция, Германия).
31. Национальные очаги народов Европы и их роль в формировании традиций питания.
32. Формирование региональных традиций питания в России.
33. Национальные праздники русского народа – туристские ресурсы.
34. Туризм – фактор сохранения национальной культуры питания народов мира.
35. Национальные праздники и фестивали Франции.
36. Национальные праздники и фестивали Италии.
37. Национальные праздники и фестивали Германии.
38. Национальные праздники и фестивали Болгарии и их использование в развитии туризма.
39. Русское застолье (регионы России).

Темы индивидуальных творческих заданий/проектов

Тема. Особенности, этапы и условия разработки гастрономического тура

Составить гастрономический тур по следующей рекомендуемой схеме:

1. Название тура
2. Продолжительность тура
3. Начальный и конечный пункты
4. Карта-схема с указаниями административных границ, гидрографии, населенных пунктов, средств передвижения, и т.д.
5. Услуги, включенные в стоимость тура
6. Расписание тура по дням
7. Иллюстрированные основные объекты туристской дестинации по маршруту тура
8. Сезонность
9. Дисклаймер (дополнительные услуги, не включенные в стоимость тура)
10. Описание объектов размещения и питания.

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Критерии оценки к зачету

зачет /оценка «отлично» (86-100 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему систематические и глубокие знания учебно-программного материала, умения свободно выполнять задания, предусмотренные программой в типовой ситуации (с ограничением времени) и в нетиповой ситуации, знакомство с основной и дополнительной литературой, усвоение взаимосвязи основных понятий дисциплины в их значении приобретаемой специальности и проявившему творческие способности и самостоятельность в приобретении знаний.

зачет /оценка «хорошо» (71-85 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему полное знание учебно-программного материала, успешное выполнение заданий, предусмотренных программой в типовой ситуации (с ограничением времени), усвоение материалов основной литературы, рекомендованной в программе, способность к самостоятельному пополнению и обновлению знаний в ходе дальнейшей работы над литературой и в профессиональной деятельности.

зачет /оценка «удовлетворительно» (56-70 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему знание основного учебно-программного материала в объеме, достаточном для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, знакомство с основной литературой, рекомендованной программой, умение выполнять задания, предусмотренные программой.

незачет /оценка «неудовлетворительно» (менее 56 баллов) ставится обучающемуся, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, слабые побуждения к самостоятельной работе над рекомендованной основной литературой.

Оценка «неудовлетворительно» ставится обучающимся, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании академии без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Критерии оценивания контрольной работы текущего контроля успеваемости обучающихся (рекомендуемое)

Комплект контрольных вопросов для проведения устных опросов

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- правильность ответа по содержанию задания (учитывается количество и характер ошибок при ответе);
- полнота и глубина ответа (учитывается количество усвоенных фактов, понятий и т.п.);
- сознательность ответа (учитывается понимание излагаемого материала);
- логика изложения материала (учитывается умение строить целостный, последовательный рассказ, грамотно пользоваться специальной терминологией);
- использование дополнительного материала;
- рациональность использования времени, отведенного на задание (не одобряется затянутость выполнения задания, устного ответа во времени, с учетом индивидуальных особенностей обучающихся).

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Обучающийся полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно и правильно.
71-85 баллов «хорошо»	Обучающийся достаточно полно и аргументировано отвечает по содержанию вопроса (задания); обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; излагает материал последовательно. Допускает 1-2 ошибки, исправленные с помощью наводящих вопросов.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данного задания, но излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Обучающийся обнаруживает незнание ответа на соответствующее задание (вопрос), допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Отмечаются такие недостатки в подготовке обучающегося, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Критерии оценивания контрольной работы тестовых заданий

Материалы тестовых заданий

Материалы тестовых заданий следует сгруппировать по темам/разделам изучаемой дисциплины (модуля) в следующем виде:

Тема (темы) / Раздел дисциплины (модуля)

Тестовые задания по данной теме (темам)/Разделу с указанием правильных ответов.

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- отношение правильно выполненных заданий к общему их количеству

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Выполнено 86-100% заданий
71-85 баллов «хорошо»	Выполнено 71-85% заданий
56-70 баллов «удовлетворительно»	Выполнено 56-70% заданий
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Выполнено 0-56% заданий

Критерии оценивания контрольной работы темы эссе (рефератов, докладов, сообщений)

Перечень тем эссе/докладов/рефератов/сообщений и т.п.

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- полнота раскрытия темы;
- степень владения понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины;
- знание фактического материала, отсутствие фактических ошибок;
- умение логически выстроить материал ответа;
- умение аргументировать предложенные подходы и решения, сделанные выводы;
- степень самостоятельности, грамотности, оригинальности в представлении материала (стилистические обороты, манера изложения, словарный запас, отсутствие или наличие грамматических ошибок);
- выполнение требований к оформлению работы.

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся).

Примерная шкала оценивания письменных работ:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	<p>Содержание работы в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано знание фактического материала, отсутствуют ошибки. Продемонстрировано уверенное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов. Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи.</p> <p>Ответ четко структурирован и выстроен в заданной логике. Части ответа логически взаимосвязаны. Отражена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа укладывается в заданные рамки при сохранении смысла.</p> <p>Продемонстрировано умение аргументировано излагать собственную точку зрения. Видно уверенное владение освоенным материалом, изложение сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики.</p> <p>Высокая степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала: стилистические обороты, манера изложения, словарный запас. Отсутствуют стилистические и орфографические ошибки в тексте.</p> <p>Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений.</p>

71-85 баллов «хорошо»	<p>Содержание ответа в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано знание фактического материала, встречаются несущественные фактические ошибки.</p> <p>Продемонстрировано владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (уместность употребления, аббревиатуры, толкование и т.д.), отсутствуют ошибки в употреблении терминов.</p> <p>Показано умелое использование категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи.</p> <p>Ответ в достаточной степени структурирован и выстроен в заданной логике без нарушений общего смысла. Части ответа логически взаимосвязаны. Отражена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа незначительно превышает заданные рамки при сохранении смысла.</p> <p>Продемонстрировано умение аргументированно излагать собственную точку зрения, но аргументация не всегда убедительна. Изложение лишь отчасти сопровождается адекватными иллюстрациями (примерами) из практики.</p> <p>Достаточная степень самостоятельности, оригинальность в представлении материала.</p> <p>Встречаются мелкие и не искажающие смысла ошибки в стилистике, стилистические штампы. Есть 1–2 орфографические ошибки.</p> <p>Работа выполнена аккуратно, без помарок и исправлений.</p>
56-70 баллов «удовлетворительно»	<p>Содержание работы в целом соответствует теме задания. Продемонстрировано удовлетворительное знание фактического материала, есть фактические ошибки (25–30%).</p> <p>Продемонстрировано достаточное владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины, есть ошибки в употреблении и трактовке терминов, расшифровке аббревиатур.</p> <p>Ошибки в использовании категорий и терминов дисциплины в их ассоциативной взаимосвязи.</p> <p>Ответ плохо структурирован, нарушена заданная логика. Части ответа логически разорваны, нет связей между ними. Ошибки в представлении логической структуры проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа в существенной степени (на 25–30%) отклоняется от заданных рамок.</p> <p>Нет собственной точки зрения либо она слабо аргументирована. Примеры, приведенные в</p>

	<p>ответе в качестве практических иллюстраций, в малой степени соответствуют изложенным теоретическим аспектам.</p> <p>Текст работы примерно наполовину представляет собой стандартные обороты и фразы из учебника/лекций. Обилие ошибок в стилистике, много стилистических штампов. Есть 3–5 орфографических ошибок.</p> <p>Работа выполнена не очень аккуратно, встречаются помарки и исправления.</p>
0-55 баллов «неудовлетворительно»	<p>Содержание ответа не соответствует теме задания или соответствует ему в очень малой степени.</p> <p>Продемонстрировано крайне слабое владение понятийно-терминологическим аппаратом дисциплины (неуместность употребления, неверные аббревиатуры, искаженное толкование и т.д.), присутствуют многочисленные ошибки в употреблении терминов.</p> <p>Продемонстрировано крайне низкое (отрывочное) знание фактического материала, много фактических ошибок – практически все факты (данные) либо искажены, либо неверны.</p> <p>Ответ представляет собой сплошной текст без структурирования, нарушена заданная логика. Части ответа не взаимосвязаны логически. Нарушена логическая структура проблемы (задания): постановка проблемы – аргументация – выводы. Объем ответа более чем в 2 раза меньше или превышает заданный. Показаны неверные ассоциативные взаимосвязи категорий и терминов дисциплины.</p> <p>Отсутствует аргументация изложенной точки зрения, нет собственной позиции.</p> <p>Отсутствуют примеры из практики либо они неадекватны.</p> <p>Текст ответа представляет полную кальку текста учебника/лекций. Стилистические ошибки приводят к существенному искажению смысла. Большое число орфографических ошибок в тексте (более 10 на страницу).</p> <p>Работа выполнена неаккуратно, с обилием помарок и исправлений. В работе один абзац и больше позаимствован из какого-либо источника без ссылки на него.</p>

Критерии оценивания контрольной работы для тем групповых и/или индивидуальных творческих заданий/проектов

Групповые творческие задания (проекты):

Индивидуальные творческие задания (проекты):

Критерии оценивания (устанавливаются разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерные критерии оценивания:

- актуальность темы;
- соответствие содержания работы выбранной тематике;
- соответствие содержания и оформления работы установленным требованиям;
- обоснованность результатов и выводов, оригинальность идеи;
- новизна полученных данных;
- личный вклад обучающихся;
- возможности практического использования полученных данных.

Шкала оценивания (устанавливается разработчиком самостоятельно с учетом использования рейтинговой системы оценки успеваемости обучающихся)

Примерная шкала оценивания:

Баллы для учета в рейтинге (оценка)	Степень удовлетворения критериям
86-100 баллов «отлично»	Работа демонстрирует точное понимание задания. Все материалы имеют непосредственное отношение к теме; источники цитируются правильно. Результаты работы представлены четко и логично, информация точна и отредактирована. Работа отличается яркой индивидуальностью и выражает точку зрения обучающегося.
71-85 баллов «хорошо»	Помимо материалов, имеющих непосредственное отношение к теме, включаются некоторые материалы, не имеющие отношение к ней; используется ограниченное количество источников. Не вся информация взята из достоверных источников; часть информации неточна или не имеет прямого отношения к теме. Недостаточно выражена собственная позиция и оценка информации.
56-70 баллов «удовлетворительно»	Часть материалов не имеет непосредственного отношения к теме, используется 2-3 источника. Делается слабая попытка проанализировать информацию. Материал логически не выстроен и подан внешне непривлекательно, не дается четкого ответа на поставленные вопросы. Нет критического взгляда на проблему.
0-55 баллов «неудовлетворительно»	Больше половины материалов не имеет непосредственного отношения к теме, используется один источник. Не делается попытка проанализировать информацию. Материал логически не выстроен и подан внешне непривлекательно, не дается ответа на поставленные вопросы.

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ

Ведомость изменений

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обснование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			