

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии организации пищевых производств

“УТВЕРЖДАЮ”
ДЕКАН ФБ
д.э.н. Хайруллина М. В.
“ ____ ” _____ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
История отечественной и зарубежной реставрации

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

Курс: 2, семестры : 3 4

Факультет бизнеса, заочная форма обучения

		Семестр	
№	Вид деятельности	3	4
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	0	4
2	Всего часов	0	144
3	Всего занятий в контактной форме, час.	2	23
4	Лекции, час.	2	2
5	Практические занятия, час.	0	6
6	Лабораторные занятия, час.	0	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	0	4
8	Аттестация, час.	0	2
9	Консультации, час.		13
10	Самостоятельная работа, час.	0	119
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)		контр.
12	Вид аттестации		ДЗ

Рабочая программа составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению (специальности): 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

ФГОС введен в действие приказом №1332 от 12.11.2015 г. , дата утверждения: 14.12.2015 г.

Место дисциплины в структуре учебного плана: Блок 1, вариативная, по выбору студента

Рабочая программа разработана на основе компетентностной модели выпускника по направлению (специальности): 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры

ТОПП, протокол заседания кафедры №5 от 20.06.2017

Утверждена на совете факультета бизнеса, протокол № 6 от 21.06.2017

Программу разработал:

доцент, к.т.н. Чередниченко Л. Е.

Заведующий кафедрой:

доцент, к.э.н. Рождественская Л. Н.

Ответственный за образовательную программу:

заведующий кафедрой Рождественская Л. Н.

1. Внешние требования

Таблица 1.1

Компетенция ФГОС: ОК.2 способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции; в части следующих результатов обучения:	
з1. знать основные исторические этапы формирования и развития отечественной и зарубежной ресторации	
у1. уметь анализировать исторический путь развития отечественной и зарубежной ресторации	
уб. иметь навык анализа закономерностей исторического развития отечественной и зарубежной ресторации	
Компетенция ФГОС: ПК.1 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания; в части следующих результатов обучения:	
з11. знать принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия	
зб. знать основные параметры технологических процессов (факторы, влияющие на качество)	
Компетенция ФГОС: ПК.7 способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства; в части следующих результатов обучения:	
з1. знать историю развития индустрии гостеприимства	
з2. знать виды и особенности сервиса в ресторанном бизнесе	

2. Требования НГТУ к результатам освоения дисциплины

Таблица 2.1

Результаты изучения дисциплины по уровням освоения (иметь представление, знать, уметь, владеть)	Формы организации занятий
<i>История отечественной и зарубежной ресторации</i>	
ОК.2.з1 знать основные исторические этапы формирования и развития отечественной и зарубежной ресторации	
1. об исторических этапах формирования и развития отечественной и зарубежной ресторации в древний и средневековый периоды	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
2. об особенностях становления отрасли общественного питания в различных странах мира	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.7.з2 знать виды и особенности сервиса в ресторанном бизнесе	
3. об основных периодах развития ресторанного сервиса в мире. Виды и особенности сервиса.	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.2.з1 знать основные исторические этапы формирования и развития отечественной и зарубежной ресторации	
4. об истории развития застольного этикета	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.7.з1 знать историю развития индустрии гостеприимства	
5. исторические предпосылки возникновения и развития предприятий питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.2.з1 знать основные исторические этапы формирования и развития отечественной и зарубежной ресторации	
6. основные исторические этапы развития отечественной и зарубежной ресторации (новое время)	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.1.зб знать основные параметры технологических процессов (факторы, влияющие на качество)	

7. историю возникновения столовой посуды, приборов, белья, материалы для их производства. Историю технологических процессов и их основные параметры.	Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.1.311 знать принципы построения рецептов на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия	
8. историю национальных блюд, их особенности, исторические названия блюд. Принципы построения рецептов	Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.2.у1 уметь анализировать исторический путь развития отечественной и зарубежной ресторации	
9. сопоставлять этапы развития ресторации и выявлять факторы их стимулирующее и тормозящие. Анализировать динамику развития отрасли	Лекции; Самостоятельная работа
ОК.2.у6 иметь навык анализа закономерностей исторического развития отечественной и зарубежной ресторации	
10. выделять основные факторы, способствующие развитию ресторанного сервиса на разных этапах его становления, общие закономерности развития ресторанного дела, ориентироваться в хронологии важнейших этапов формирования ресторанной инфра-структуры.	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
11. проводить сравнительный анализ истории становления и развития ресторанного бизнеса в России, Европе, Америке	Лекции; Практические занятия

3. Содержание и структура учебной дисциплины

Таблица 3.1

Темы лекций	Активные формы, час.	Часы	Ссылки на результаты обучения	Учебная деятельность
Семестр: 3				
Дидактическая единица: Установочная лекция				
11. Вводно-установочная лекция. Цели и задачи дисциплины. Основные понятия и термины.	0	2	2, 3, 4	Прослушивание материалов лекции.
Семестр: 4				
Дидактическая единица: История развития общественного питания				
3. Средневековый период в развитии общественного питания в Европе	0	0,5	1, 2, 3, 5, 6	Прослушивание материала лекции
4. История развития общественного питания в новое время	0	0,5	1, 2, 3, 6	Прослушивание материала лекции
5. Развитие ресторанного дела в России	0	0,5	1, 10, 11, 5, 6	Прослушивание материала лекции
Дидактическая единица: История блюд, меню и кулинарных книг, столовой посуды, приборов и белья				
10. Современные тенденции развития, стратегическая оценка будущего ресторанной индустрии.	0	0,5	10, 11, 3, 6, 9	Прослушивание материала лекции

Таблица 3.2

Темы практических занятий	Активные формы, час.	Часы	Ссылки на результаты обучения	Учебная деятельность
Семестр: 4				
Дидактическая единица: История развития общественного питания				

2. Первые предприятия питания в Древней Греции, Древнем Риме, Древний Египет, на востоке: таверны, постоянные дворы	2	1	1, 2, 5	Прослушивание материала лекции (мультимедийная форма)
3. Организация размещения и питания в монастырях и замках. Разорение постоянных дворов. Влияние крестовых походов на развитие таверн и постоянных дворов.	0	1	1, 10, 3, 4, 5	Семинар: презентации докладов по истории развития ресторанного дела в средние века.
4. История развития ресторанного дела в США. Истории успеха: Уилард Мариотт, Конрад Хилтон, Рей Крок, Кеммон Уилсон, Элсворт Статлер и др.	0	1	10, 11, 2, 3, 6	Семинар: выступления с презентациями по заданной теме
Дидактическая единица: История блюд, меню и кулинарных книг, столовой посуды, приборов и белья				
6. История появления и развития кулинарных книг, меню, некоторых блюд	1	1	1, 2, 3, 8	Квест: рассказать историю появления и эволюции заданного блюда
7. История появления и развития столовой посуды, приборов, белья	1	1	1, 3, 7	Круглый стол: обсуждение докладов по заданным темам.
8. История развития столового этикета. Особенности столового этикета в разных странах мира	0	1	2, 4	Семинар: заслушивание докладов по заданным темам и последующим обсуждением

4. Самостоятельная работа обучающегося

№	Виды самостоятельной работы	Ссылки на результаты обучения	Часы на выполнение	Часы на консультации
Семестр: 4				
1	Контрольные работы	5, 6, 7, 8, 9	46	5
Поиск материала и выполнение выданной контрольной работы: Чередниченко Л. Е. История отечественной и зарубежной ресторации [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Л. Е. Чередниченко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234916 . - Загл. с экрана.				
2	Дополнительная учебная деятельность	1, 2, 3, 4	13	4
Поиск дополнительной информации по заданной теме: Чередниченко Л. Е. История отечественной и зарубежной ресторации [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Л. Е. Чередниченко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234916 . - Загл. с экрана.				
3	Подготовка к аттестации	1, 2, 3, 5, 6, 7	40	0
Изучение материалов лекции. Поиск и изучение дополнительных рекомендованных преподавателем литературных источников: Чередниченко Л. Е. История отечественной и зарубежной ресторации [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Л. Е. Чередниченко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234916 . - Загл. с экрана.				
4	Подготовка к аттестации	10, 5, 6, 7, 8, 9	20	4
Изучение материалов лекции и семинарских занятий: Чередниченко Л. Е. История отечественной и зарубежной ресторации [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Л. Е. Чередниченко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234916 . - Загл. с экрана.				

5. Технология обучения

Для организации и контроля самостоятельной работы обучающихся, а также проведения консультаций применяются информационно-коммуникационные технологии (табл. 5.1).

Таблица 5.1

Деятельность	Информационно-коммуникационные технологии
Информирование	e-mail; Социальные сети; Среда электронного обучения НГТУ
Консультирование	e-mail; Социальные сети; Среда электронного обучения НГТУ
Контроль	e-mail; Социальные сети; Среда электронного обучения НГТУ
Размещение учебных материалов	e-mail; Портал НГТУ; Социальные сети; Среда электронного обучения НГТУ

6. Правила аттестации обучающихся по учебной дисциплине

Для аттестации обучающихся по дисциплине используется балльно-рейтинговая система (БРС), позволяющая выставять оценки по традиционной шкале и 15-уровневой ECTS.

Краткая информация о БРС приведена в табл. 6.1.

Таблица 6.1

Оцениваемые виды деятельности обучающихся	Максимальный балл
Семестр: 4	
<i>Лекция:</i>	
<i>Практические занятия:</i>	30
<i>Контрольные работы:</i>	50
<i>Зачет:</i>	20

В таблице 6.2 представлено соответствие форм контроля заявляемым требованиям к результатам освоения дисциплины.

Таблица 6.2

Коды компетенций ФГОС	Результаты обучения	Формы контроля	
		Контр. раб.	Зачет
ОК.2	з1. знать основные исторические этапы формирования и развития отечественной и зарубежной ресторации	+	+
	у1. уметь анализировать исторический путь развития отечественной и зарубежной ресторации		+
	уб. иметь навык анализа закономерностей исторического развития отечественной и зарубежной ресторации		+
ПК.1	з11. знать принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия		+
	з6. знать основные параметры технологических процессов (факторы, влияющие на качество)		+
ПК.7	з1. знать историю развития индустрии гостеприимства		+
	з2. знать виды и особенности сервиса в ресторанном бизнесе		+

Фонд оценочных средств по дисциплине представлен в приложении № 1 к рабочей программе.

7. Литература

Основная литература

1. Главчева С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах : [учебное пособие для вузов по направлению подготовки дипломированных специалистов 260501 "Технология продуктов общественного питания" и направлению подготовки бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания"] / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2011. - 204 с., [4] л. ил. : табл., рис.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000159508
2. Рождественская Л. Н. Гостеприимство и сервис в индустрии питания : учебное пособие / Л. Н. Рождественская, С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, 2017. - 177, [1] с. : ил., табл.. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234004

Интернет-ресурсы

1. ЭБС НГТУ : <http://elibrary.nstu.ru/>
2. ЭБС «Издательство Лань» : <https://e.lanbook.com/>
3. ЭБС IPRbooks : <http://www.iprbookshop.ru/>
4. ЭБС "Znaniy.com" : <http://znaniy.com/>
5. :

8. Методическое и программное обеспечение

8.1 Методическое обеспечение

1. Чередниченко Л. Е. История отечественной и зарубежной ресторации [Электронный ресурс] : электронный учебно-методический комплекс / Л. Е. Чередниченко ; Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск, [2017]. - Режим доступа: http://elibrary.nstu.ru/source?bib_id=vtls000234916. - Загл. с экрана.

8.2 Специализированное программное обеспечение

- 1 Windows
- 2 Office

9. Материально-техническое обеспечение

Презентационное оборудование

№	Наименование	Назначение
1	Презентационное оборудование (мультимедиа-проектор, экран, компьютер для управления)	Применяется для проведения лекций, семинарский и практических занятий

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Новосибирский государственный технический университет»

Кафедра технологии организации пищевых производств

“УТВЕРЖДАЮ”
ДЕКАН _____

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

История отечественной и зарубежной ресторации

Образовательная программа: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, профиль: Технология и организация ресторанного сервиса

1. Обобщенная структура фонда оценочных средств учебной дисциплины

Обобщенная структура фонда оценочных средств по дисциплине История отечественной и зарубежной реставрации приведена в Таблице.

Таблица

Формируемые компетенции	Показатели сформированности компетенций (знания, умения, навыки)	Темы	Этапы оценки компетенций	
			Мероприятия текущего контроля (курсовой проект, РГЗ(Р) и др.)	Промежуточная аттестация (экзамен, зачет)
ОК.2 способность анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции	з1. знать основные исторические этапы формирования и развития отечественной и зарубежной реставрации	Вводно-установочная лекция. Цели и задачи дисциплины. Основные понятия и термины. История появления и развития кулинарных книг, меню, некоторых блюд История появления и развития столовой посуды, приборов, белья История развития общественного питания в новое время История развития ресторанного дела в США. Истории успеха: Уилард Мариотт, Конрад Хилтон, Рей Крок, Кеммон Уилсон, Элсворт Статлер и др. История развития столового этикета. Особенности столового этикета в разных странах мира Организация размещения и питания в монастырях и замках. Разорение постоялых дворов. Влияние крестовых походов на развитие таверн и постоялых дворов. Первые предприятия питания в Древней Греции, Древнем Риме, Древний Египет, на востоке: таверны, постоялые дворы Развитие ресторанного дела в России Современные тенденции развития, стратегическая оценка будущего ресторанной индустрии. Средневековый период в развитии общественного питания в Европе	Контрольные работы, разделы1-3	Зачет, вопросы 1, 2
ОК.2	у1. уметь анализировать исторический путь развития отечественной и зарубежной реставрации	Современные тенденции развития, стратегическая оценка будущего ресторанной индустрии.	Контрольные работы, разделы1-3	Зачет, вопросы3-5
ОК.2	уб. иметь навык анализа закономерностей исторического развития отечественной и зарубежной реставрации	История развития ресторанного дела в США. Истории успеха: Уилард Мариотт, Конрад Хилтон, Рей Крок, Кеммон Уилсон, Элсворт Статлер и др. Организация размещения и питания в монастырях и	Контрольные работы, разделы1-3	Зачет, вопросы 5-8

		замках. Разорение постоянных дворов. Влияние крестовых походов на развитие таверн и постоянных дворов. Развитие ресторанного дела в России Современные тенденции развития, стратегическая оценка будущего ресторанной индустрии.		
ПК.1/ПТП способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	36. знать основные параметры технологических процессов (факторы, влияющие на качество)	История появления и развития столовой посуды, приборов, белья	Контрольные работы, разделы1-3	Зачет, вопросы 9-11
ПК.1/ПТП	311. знать принципы построения рецептур на кулинарную продукцию и мучные кондитерские изделия	История появления и развития кулинарных книг, меню , некоторых блюд	Контрольные работы, разделы1-3	Зачет, вопросы 12-14
ПК.7/ОУ способность анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства, осуществлять поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства	31. знать историю развития индустрии гостеприимства	Организация размещения и питания в монастырях и замках. Разорение постоянных дворов. Влияние крестовых походов на развитие таверн и постоянных дворов. Первые предприятия питания в Древней Греции, Древнем Риме, Древний Египет, на востоке: таверны, постоянные дворы Развитие ресторанного дела в России Средневековый период в развитии общественного питания в Европе	Контрольные работы, разделы1-3	Зачет, вопросы15-17
ПК.7/ОУ	32. знать виды и особенности сервиса в ресторанном бизнесе	Вводно-установочная лекция. Цели и задачи дисциплины. Основные понятия и термины. История появления и развития кулинарных книг, меню , некоторых блюд История появления и развития столовой посуды, приборов, белья История развития общественного питания в новое время История развития ресторанного дела в США. Истории успеха: Уиллард Мариотт, Конрад Хилтон, Рей	Контрольные работы, разделы1-3	Зачет, вопросы 18-20

		Крок, Кеммон Уилсон, Элсворт Статлер и др. Организация размещения и питания в монастырях и замках. Разорение постоянных дворов. Влияние крестовых походов на развитие таверн и постоянных дворов. Современные тенденции развития, стратегическая оценка будущего ресторанной индустрии. Средневековый период в развитии общественного питания в Европе		
--	--	--	--	--

Паспорт зачета

по дисциплине «История отечественной и зарубежной ресторации», 4 семестр

Зачет проводится в устной форме, по билетам или тестам (пример теста приведен ниже). Билет формируется по следующему правилу: первый вопрос выбирается из диапазона вопросов 1-10, второй вопрос из диапазона вопросов 11-20 (список вопросов приведен ниже). В ходе зачета преподаватель вправе задавать студенту дополнительные вопросы из общего перечня (п. 4).

Время на подготовку к ответу 45 минут.

Форма зачетного билета

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 1

к зачету по дисциплине «История отечественной и зарубежной ресторации»

1. Состояние ресторанного дела в дореволюционной России в период 19-начало 20 веков
2. Особенности формирования ресторанного дела в США: виды ресторанов, известные рестораторы и пр.

Утверждаю: зав. кафедрой _____ должность, ФИО
(подпись) (дата)

1. Критерии оценки

- Ответ на билет считается **неудовлетворительным**, если студент при ответе на вопросы не дает определений основных понятий, не способен показать причинно-следственные связи исторических событий и явлений, способствующих становлению и развитию ресторанного дела, 10 баллов.
- Ответ на билет засчитывается на **пороговом** уровне, если студент при ответе на вопросы дает определение основных понятий, прослеживает причинно-следственные связи исторических событий и явлений, способствующих становлению и развитию ресторанного дела в России, но не может дать характеристику развития ресторации в отдельно взятой стране, оценка составляет

20 баллов.

- Ответ на билет засчитывается на **базовом** уровне, если студент при ответе на вопросы дает определение основных понятий, в полной мере прослеживает причинно-следственные связи исторических событий и явлений, способствующих становлению и развитию ресторанного дела в России и дает не полную характеристику развития ресторации в отдельно взятой стране, оценка составляет 30 баллов.
- Ответ на билет засчитывается на **продвинутом** уровне, если студент при ответе на вопросы дает четкое определение основных понятий, в полной мере прослеживает причинно-следственные связи исторических событий и явлений, способствующих становлению и развитию ресторанного дела в России и дает полную характеристику развития ресторации в отдельно взятой стране, оценка составляет 40 баллов.

2. Шкала оценки

В общей оценке по дисциплине баллы за зачет учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины.

3. Вопросы к зачету по дисциплине «История отечественной и зарубежной ресторации»

1. Первые предприятия общественного питания на Руси (15-17вв - московский период)
2. Развитие предприятий общественного питания в период 18 – начала 19 веков
3. Состояние ресторанного дела в дореволюционной России в период 19-начало 20 веков
4. Характеристика состояния и развития ресторанного дела в советский период
5. Характеристика состояния и развития ресторанного дела в период Перестройки
6. Особенности русской ресторации на рубеже 20-21 веков
7. Охарактеризуйте первые типы предприятий питания на Руси: корчма, кабак, трактир
8. Появление сетевых ресторанов в России. Особенности освоения рынка.
9. Современная классификация ресторанов в России
10. Основные исторические, географические, религиозные и пр. факторы, повлиявшие на формирование ресторанного дела в России
11. Особенности формирования ресторанного дела во Франции: виды ресторанов, известные рестораторы и пр.
12. Особенности формирования ресторанного дела в Италии: виды ресторанов, известные рестораторы и пр.
13. Особенности формирования ресторанного дела в Великобритании: виды ресторанов, известные рестораторы и пр.
14. Особенности формирования ресторанного дела в США: виды ресторанов, известные рестораторы и пр.
15. Особенности формирования ресторанного дела в Китае: виды ресторанов, известные рестораторы и пр.
16. Особенности формирования ресторанного дела в Японии: виды ресторанов, известные рестораторы и пр.
17. Особенности формирования ресторанного дела в Японии: виды ресторанов, известные рестораторы и пр.
18. Первые попытки за рубежом оценить качество ресторанных услуг. Звезды Мишлен
19. Взаимосвязь развития НТП и ресторанного дела.
20. Основные тенденции развития ресторанного бизнеса в развитых странах мира

Пример теста

Тест по дисциплине «История отечественной и зарубежной ресторации»

Вариант 1

1. Какого формата были первые предприятия питания в др. Греции?
 - а) кабак
 - б) таверна
 - в) ресторан
 - г) постоялый двор
2. Какая должность предусматривалась наряду с поварами в Древне Риме (античный период)
 - а) сомелье

- б) бармен
 - в) **гастроном**
 - г) хостес
3. Идея «ланча» возникла впервые
- а) **40 г. до н.э, Римская империя**
 - б) эпоха Ренессанса
 - в) открытие Колумбом Америки
- 4) В Древней Персии аналоги древнеримских таверн назывались
- а) гаремы
 - б) чайханы
 - в) **караван-сарай**
 - г) шалаши
- 5) Первыми «кофейнями» были (16 век)
- а) дворцы знати в Турции
 - б) **шатры бедуинов**
 - в) монастыри
- 6) Первое специализированное предприятие питания в Париже (1563г) реализовало это блюда под названием «restorantes»
- а) **суп**
 - б) омлет
 - в) котлета
- 7) Первая сеть закусочных появилась (1860г) в
- а) **США**
 - б) Англии
 - в) Франции
 - г) России
- 8) Продолжите лозунг ресторанного бизнеса, сформулированный Ж.А. Эскофье в начале 19в.
«Удовлетворить клиента или.....»
- 9) Основой для развития мировых сетей быстрого питания в 60-70гг 20в. стала коммерческая концессия _____
- 10) Первыми предприятиями питания в России были (XII-XIIIвв)
- а) харчевни
 - б) **постоялые дворы**
 - в) бары
- 11) Это заведение, родом из Киева стало сосредоточением социальной активности в Древней Руси
- а) **корчма**
 - б) рюмочная
 - в) кабак
 - г) трапезная
- 12) В дореволюционной России рестораны делились на два типа: с русской кухней и
- а) восточной кухней
 - б) **французской кухней**
 - в) украинской кухней
- 13) Что означают мишленовские звезды?
- 1 звезда - _____
- 2 звезды _____
- 3 звезды _____
- 14) Где общественное питание в формате ресторанного бизнеса было впервые организовано?
- а) США
 - б) Франция
 - в) **Китай**

г) Италия

15) **Широкому распространению** французской кухни по всему миру поспособствовала

а) **Великая Французская революция (1789-1799)**

б) Столетняя война (1337г.- 1453 г.)

в) Первая Мировая война 1914-1918гг.

16) Как называли официанта в дореволюционной России (два варианта)?

17) Здесь нельзя было подавать алкоголь

а) чайная

б) трактир

в) кабак

г) **харчевня**

18) Заведениями для «привилегированных » в России считались

а) кабаки

б) **трактиры**

в) харчевни

19) Что означало слово «ресторан», когда впервые появилось в Париже (1765г.)

а) **восстанавливать**

б) угощать

в) продавать

г) лечить

20) Начало развития ресторанного бизнеса связывают с появлением

а) пирожковых

б) **кофеен**

в) фаст-фуда

Паспорт контрольной работы

по дисциплине «История отечественной и зарубежной ресторации», 4 семестр

1. Методика оценки

В рамках контрольной работы по дисциплине студенты должны проанализировать историю формирования ресторанного бизнеса в заданной стране.

При выполнении работы студенты должны изучить этапы развития индустрии питания в конкретной стране (регионе), выявить факторы влияния, общие тенденции и закономерности становления системы общественного питания в данной стране.

Обязательные структурные контрольной работы.

Введение. Краткая историко-географическая характеристика заданной страны.

1. Основные исторические этапы и события, личности, повлиявшие на развитие системы общественного питания в данной стране
2. Национальные особенности и традиции в питании (продуктовый набор, популярные способы приготовления, столовая посуда, столовый этикет). Их роль в формировании основных характеристик предприятий общественного питания
3. Становление ресторанов– брендов в данной стране. Примеры.

Заключение. Основные выводы, анализ тенденций дальнейшего развития ресторации в данной стране

Оцениваемые позиции:

2. Критерии оценки

• Работа считается **не выполненной**, если выполнены не все части РГЗ, отсутствует анализ исторических факторов формирования национальной индустрии питания, не раскрыты

национальные особенности питания, не приведены примеры крупнейших современных ресторанов (сетей), не сделаны выводы – 20 баллов.

- Работа считается выполненной **на пороговом** уровне, если части РГЗ выполнены формально: исторические – географические особенности страны приведены без привязки и системе питания, описание ресторанного дела выполнено без примеров, перспективы развития выявлены слабо – 30 баллов.

- Работа считается выполненной **на базовом** уровне, если анализ ресторанного дела в данной стране выполнен в полном хронологическом объеме, особенности и этапы развития названы, но отсутствуют примеры предприятий питания и слабо проведен анализ тенденций их дальнейшего развития, оценка составляет 40 баллов.

- Работа считается выполненной **на продвинутом** уровне, если анализ ресторанного дела в данной стране выполнен в полном хронологическом объеме, особенности и этапы развития четко обозначены, приведены примеры предприятий питания и анализ тенденций их дальнейшего развития, оценка составляет 50 баллов

3. Шкала оценки

В общей оценке по дисциплине баллы за контрольную работу учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины.

Максимальный бал за контрольную работу – 50 баллов.

Требования к оформлению

Текст реферата излагается на одной стороне белой писчей бумаги формата А4 **через полтора интервала**. Цвет шрифта должен быть черным, высота букв, цифр и других знаков – не менее 1,8 мм (**кегель не менее 12**). Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определенных терминах, формулах, применяя шрифты разной гарнитуры. По всем сторонам листа оставляют **поля от края** листа: левое поле – 20мм; правое поле – 10мм; верхнее поле – 20мм; нижнее поле – 20мм.

Каждую страницу необходимо использовать полностью, не менее, чем на 3/4. Титульный лист оформлять в соответствии с образцом (см. приложение А).

Обязательным является нумерация страниц (номер располагать внизу по центру), наличие оглавления, выполненного автоматически с использованием возможностей текстового редактора Word, списка использованных источников.

В тексте самой работы должны быть расставлены ссылки на использованные источники.

Абзацы в тексте начинаются с новой строки отступом, равным 15-17мм от левого поля, текст **выровнен по ширине**. В тексте следует избегать повторений, сложных и громоздких предложений, логических противоречий.

Все рисунки и таблицы должны быть пронумерованы, а рисунки иметь подрисуночную надпись. В тексте они обозначаются «Рис. 1.1». Номер иллюстрации состоит из номера раздела и порядкового номера иллюстрации в разделе, разделенных точкой. Таблицы нумеруются аналогично.

Список использованных литературных источников и ссылок на интернет-страницы приводится в конце работы. Литературные источники нумеруют арабскими цифрами. Существует определенная последовательность записи использованных источников: сначала указываются Законы, ГОСТы и пр. нормативные документы, затем справочники, учебники, статьи из периодических изданий, завершают список ссылки на интернет сайты.

4. Примерный перечень тем РГЗ

1. История развития и особенности ресторанного дела во Франции
2. История развития и особенности ресторанного дела в Германии
3. История развития и особенности ресторанного дела в Италии
4. История развития и особенности ресторанного дела в Великобритании
5. История развития и особенности ресторанного дела в США
6. История развития и особенности ресторанного дела в Австралии
7. История развития и особенности ресторанного дела в Китае
8. История развития и особенности ресторанного дела в Японии
9. История развития и особенности ресторанного дела в скандинавских странах: Швеция, Норвегия, Дания
10. История развития и особенности ресторанного дела в Греции
11. История развития и особенности ресторанного дела в Бразилии
12. История развития и особенности ресторанного дела в Аргентине
13. История развития и особенности ресторанного дела в Южной Корее
14. История развития и особенности ресторанного дела в Мексике
15. История развития и особенности ресторанного дела в Чехии и Словакии

2. Методика оценки этапов формирования компетенций в рамках дисциплины.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в 4 семестре - в форме дифференцированного зачета, который направлен на оценку сформированности компетенций ОК.2.

Зачет проводится в устной форме, по билетам или тестам.

Кроме того, сформированность компетенции проверяется при проведении мероприятий текущего контроля, указанных в таблице раздела 1.

В 4 семестре обязательным этапом текущей аттестации является контрольная работа. Требования к выполнению контрольной работы, состав и правила оценки сформулированы в паспорте контрольной работы.

Общие правила выставления оценки по дисциплине определяются балльно-рейтинговой системой, приведенной в рабочей программе дисциплины.

На основании приведенных далее критериев можно сделать общий вывод о сформированности компетенции ОК.2, за которые отвечает дисциплина, на разных уровнях.

Общая характеристика уровней освоения компетенций.

Ниже порогового. Уровень выполнения работ не отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, пробелы могут носить существенный характер, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы не достаточно, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнены или выполнены с существенными ошибками.

Пороговый. Уровень выполнения работ отвечает большинству основных требований, теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

Базовый. Уровень выполнения работ отвечает всем основным требованиям, теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

Продвинутый. Уровень выполнения работ отвечает всем требованиям, теоретическое содержание

курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

Паспорт зачета

по дисциплине «История отечественной и зарубежной ресторации», 4 семестр

Зачет проводится в устной форме, по билетам. Билет формируется по следующему правилу: первый вопрос выбирается из диапазона вопросов 1-10, второй вопрос из диапазона вопросов 11-20 (список вопросов приведен ниже). В ходе зачета преподаватель вправе задавать студенту дополнительные вопросы из общего перечня (п. 4).

Время на подготовку к ответу 45 минут.

Форма зачетного билета

НОВОСИБИРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
Факультет бизнеса

Билет № 1

к зачету по дисциплине «История отечественной и зарубежной ресторации»

1. Состояние ресторанного дела в дореволюционной России в период 19-начало 20 веков
2. Особенности формирования ресторанного дела в США: виды ресторанов, известные рестораторы и пр.

Утверждаю: зав. кафедрой _____ должность, ФИО
(подпись) _____
(дата)

1. Критерии оценки

- Ответ на билет считается **неудовлетворительным**, если студент при ответе на вопросы не дает определений основных понятий, не способен показать причинно-следственные связи исторических событий и явлений, способствующих становлению и развитию ресторанного дела, 10 баллов.
- Ответ на билет засчитывается на **пороговом** уровне, если студент при ответе на вопросы дает определение основных понятий, прослеживает причинно-следственные связи исторических событий и явлений, способствующих становлению и развитию ресторанного дела в России, но не может дать характеристику развития ресторации в отдельно взятой стране, оценка составляет 20 баллов.
- Ответ на билет засчитывается на **базовом** уровне, если студент при ответе на вопросы дает определение основных понятий, в полной мере прослеживает причинно-следственные связи исторических событий и явлений, способствующих становлению и

развитию ресторанного дела в России и дает не полную характеристику развития ресторации в отдельно взятой стране, оценка составляет 30 *баллов*.

- Ответ на билет засчитывается на **продвинутом** уровне, если студент при ответе на вопросы дает четкое определение основных понятий, в полной мере прослеживает причинно-следственные связи исторических событий и явлений, способствующих становлению и развитию ресторанного дела в России и дает полную характеристику развития ресторации в отдельно взятой стране, оценка составляет 40 *баллов*.

2. Шкала оценки

В общей оценке по дисциплине баллы за зачет учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины.

3. Вопросы к зачету по дисциплине «История отечественной и зарубежной ресторации»

1. Первые предприятия общественного питания на Руси (15-17вв - московский период)
2. Развитие предприятий общественного питания в период 18 – начала 19 веков
3. Состояние ресторанного дела в дореволюционной России в период 19-начало 20 веков
4. Характеристика состояния и развития ресторанного дела в советский период
5. Характеристика состояния и развития ресторанного дела в период Перестройки
6. Особенности русской ресторации на рубеже 20-21 веков
7. Охарактеризуйте первые типы предприятий питания на Руси: корчма, кабак, трактир
8. Появление сетевых ресторанов в России. Особенности освоения рынка.
9. Современная классификация ресторанов в России
10. Основные исторические, географические, религиозные и пр. факторы, повлиявшие на формирование ресторанного дела в России
11. Особенности формирования ресторанного дела во Франции: виды ресторанов, известные рестораторы и пр.
12. Особенности формирования ресторанного дела в Италии: виды ресторанов, известные рестораторы и пр.
13. Особенности формирования ресторанного дела в Великобритании: виды ресторанов, известные рестораторы и пр.
14. Особенности формирования ресторанного дела в США: виды ресторанов, известные рестораторы и пр.
15. Особенности формирования ресторанного дела в Китае: виды ресторанов, известные рестораторы и пр.
16. Особенности формирования ресторанного дела в Японии: виды ресторанов, известные рестораторы и пр.
17. Особенности формирования ресторанного дела в Японии: виды ресторанов, известные рестораторы и пр.
18. Первые попытки за рубежом оценить качество ресторанных услуг. Звезды Мишлен
19. Взаимосвязь развития НТП и ресторанного дела.
20. Основные тенденции развития ресторанного бизнеса в развитых странах мира

Паспорт контрольной работы

по дисциплине «История отечественной и зарубежной ресторации», 4 семестр

1. Методика оценки

В рамках контрольной работы по дисциплине студенты должны проанализировать историю формирования ресторанного бизнеса в заданной стране.

При выполнении работы студенты должны изучить этапы развития индустрии питания в конкретной стране (регионе), выявить факторы влияния, общие тенденции и закономерности становления системы общественного питания в данной стране.

Обязательные структурные контрольной работы.

Введение. Кратная историко-географическая характеристика заданной страны.

1. Основные исторические этапы и события, личности, повлиявшие на развитие системы общественного питания в данной стране
2. Национальные особенности и традиции в питании (продуктовый набор, популярные способы приготовления, столовая посуда, столовый этикет). Их роль в формировании основных характеристик предприятий общественного питания
3. Становление ресторанов– брендов в данной стране. Примеры.

Заключение. Основные выводы, анализ тенденций дальнейшего развития ресторации в данной стране

Оцениваемые позиции:

2. Критерии оценки

- Работа считается **не выполненной**, если выполнены не все части РГЗ, отсутствует анализ исторических факторов формирования национальной индустрии питания, не раскрыты национальные особенности питания, не приведены примеры крупнейших современных ресторанов (сетей), не сделаны выводы 20 баллов.
- Работа считается выполненной **на пороговом** уровне, если части РГЗ выполнены формально: исторические – географические особенности страны приведены без привязки и системе питания, описание ресторанного дела выполнено без примеров, перспективы развития выявлены слабо 30 баллов.
- Работа считается выполненной **на базовом** уровне, если анализ ресторанного дела в данной стране выполнен в полном хронологическом объеме, особенности и этапы развития названы, но отсутствуют примеры предприятий питания и слабо проведен анализ тенденций их дальнейшего развития, оценка составляет 40 баллов.
- Работа считается выполненной **на продвинутом** уровне, если анализ ресторанного дела в данной стране выполнен в полном хронологическом объеме, особенности и этапы развития четко обозначены, приведены примеры предприятий питания и анализ тенденций их дальнейшего развития, оценка составляет 50 баллов

3. Шкала оценки

В общей оценке по дисциплине баллы за контрольную работу учитываются в соответствии с правилами балльно-рейтинговой системы, приведенными в рабочей программе дисциплины.

Максимальный бал за контрольную работу - 50 баллов.

Требования к оформлению

Текст реферата излагается на одной стороне белой писчей бумаги формата А4 **через полтора интервала**. Цвет шрифта должен быть черным, высота букв, цифр и других знаков – не менее 1,8 мм (**кегель не менее 12**). Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определенных терминах, формулах, применяя шрифты разной гарнитуры. По всем сторонам листа оставляют **поля от края** листа: левое поле - 20мм; правое поле - 10мм; верхнее поле - 20мм; нижнее поле - 20мм.

Каждую страницу необходимо использовать полностью, не менее, чем на 3/4. Титульный лист оформлять в соответствии с образцом (см. приложение А).

Обязательным является нумерация страниц (номер располагать внизу по центру), наличие оглавления, выполненного автоматически с использованием возможностей текстового редактора Word, списка использованных источников.

В тексте самой работы должны быть расставлены ссылки на использованные источники.

Абзацы в тексте начинаются с новой строки отступом, равным 15-17мм от левого поля, текст **выровнен по ширине**. В тексте следует избегать повторений, сложных и громоздких предложений, логических противоречий.

Все рисунки и таблицы должны быть пронумерованы, а рисунки иметь подрисуночную надпись. В тексте они обозначаются «Рис. 1.1». Номер иллюстрации состоит из номера раздела и порядкового номера иллюстрации в разделе, разделенных точкой. Таблицы нумеруются аналогично.

Список использованных литературных источников и ссылок на интернет-страницы приводится в конце работы. Литературные источники нумеруют арабскими цифрами. Существует определенная последовательность записи использованных источников: сначала указываются Законы, ГОСТы и пр. нормативные документы, затем справочники, учебники, статьи из периодических изданий, завершают список ссылки на интернет сайты.

4. Примерный перечень тем РГЗ

1. История развития и особенности ресторанного дела во Франции
2. История развития и особенности ресторанного дела в Германии
3. История развития и особенности ресторанного дела в Италии
4. История развития и особенности ресторанного дела в Великобритании
5. История развития и особенности ресторанного дела в США
6. История развития и особенности ресторанного дела в Австралии
7. История развития и особенности ресторанного дела в Китае
8. История развития и особенности ресторанного дела в Японии
9. История развития и особенности ресторанного дела в скандинавских странах:

Швеция, Норвегия, Дания

10. История развития и особенности ресторанного дела в Греции
11. История развития и особенности ресторанного дела в Бразилии
12. История развития и особенности ресторанного дела в Аргентине
13. История развития и особенности ресторанного дела в Южной Корее
14. История развития и особенности ресторанного дела в Мексике
15. История развития и особенности ресторанного дела в Чехии и Словакии