

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: 38.03.02 Менеджмент, профиль: Менеджмент в индустрии питания

Курс: 4, семестр : 7

Факультет бизнеса,

		Семестр
№	Вид деятельности	7
1	Всего зачетных единиц (кредитов)	3
2	Всего часов	108
3	Всего занятий в контактной форме, час.	63
4	Лекции, час.	18
5	Практические занятия, час.	36
6	Лабораторные занятия, час.	0
7	из них в активной и интерактивной форме, час.	9
8	Аттестация, час.	2
9	Консультации, час.	7
10	Самостоятельная работа, час.	45
11	Виды самостоятельной работы (курсовой проект, курсовая работа, РГЗ, подготовка к контрольной работе)	
12	Вид аттестации	3

Рабочая программа составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению (специальности): 38.03.02 Менеджмент

ФГОС введен в действие приказом №7 от 12.01.2016 г. , дата утверждения: 09.02.2016 г.

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

Рабочая программа разработана на основе компетентностной модели выпускника по направлению (специальности): 38.03.02 Менеджмент

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:	
32. знать общие закономерности и национальные особенности развития Российского государства и общества	
36. знать основные этапы и закономерности развития ресторации	
у2. уметь анализировать тенденции современного общественно-политического и социокультурного развития	
у3. уметь анализировать и делать выводы на основе знаний закономерностей исторического развития ресторации	
Компетенция ФГОС: ОК.3 способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности; в части следующих результатов обучения:	
32. знать основные категории, закономерности и принципы развития экономических процессов на макро- и микроэкономическом уровне	
Компетенция ФГОС: ПК.3 владение навыками стратегического анализа, разработки и осуществления стратегии организации, направленной на обеспечение конкурентоспособности; в части следующих результатов обучения:	
у3. уметь организовать конкурентоспособную командную деятельность в области гостеприимства и сервиса в индустрии питания	

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.2.32 знать общие закономерности и национальные особенности развития Российского государства и общества	
1. об исторических этапах формирования и развития отечественной и зарубежной ресторации в древний и средневековый периоды	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.2.у2 уметь анализировать тенденции современного общественно-политического и социокультурного развития	
2. об особенностях становления отрасли общественного питания в различных странах мира	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ПК.3.у3 уметь организовать конкурентоспособную командную деятельность в области гостеприимства и сервиса в индустрии питания	
3. Основываясь на знаниях и опыте развития ресторанного сервиса в мире уметь организовать конкурентоспособную командную деятельность	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.2.36 знать основные этапы и закономерности развития ресторации	
4. об истории развития застольного этикета	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.2.32 знать общие закономерности и национальные особенности развития Российского государства и общества	
5. исторические предпосылки возникновения и развития предприятий питания	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.3.32 знать основные категории, закономерности и принципы развития экономических процессов на макро- и микроэкономическом уровне	
6. основные исторические этапы развития отечественной и зарубежной ресторации (новое время)	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.2.36 знать основные этапы и закономерности развития ресторации	

7. историю возникновения столовой посуды, приборов, белья, материалы для их производства	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
8. историю национальных блюд, их особенности, исторические названия блюд	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа
ОК.2.у3 уметь анализировать и делать выводы на основе знаний закономерностей исторического развития ресторации	
9. сопоставлять этапы развития ресторации и выявлять факторы их стимулирующее и тормозящие. Анализировать динамику развития отрасли	Лекции; Самостоятельная работа
ОК.2.у2 уметь анализировать тенденции современного общественно-политического и социокультурного развития	
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
ОК.2.у3 уметь анализировать и делать выводы на основе знаний закономерностей исторического развития ресторации	
11. проводить сравнительный анализ истории становления и развития ресторанного бизнеса в России, Европе, Америке	Лекции; Практические занятия; Самостоятельная работа

3. Содержание и структура учебной дисциплины

Таблица 3.1

Темы лекций	Активные формы, час.	Часы	Ссылки на результаты обучения	Учебная деятельность
Семестр: 7				
Дидактическая единица: Введение. Характеристика дисциплины, связь с другими предметами. История развития ресторанного дела: основные этапы и их характеристики.				
1. Введение. Характеристика дисциплины, связь с другими предметами. История развития ресторанного дела: основные этапы и их характеристики.	0	2	1, 10, 6	Прослушивание материала лекции
Дидактическая единица: История развития общественного питания				
2. Предыстория ресторанного дела: древний период развития индустрии питания (Древний Рим, Древняя Греция, Древний Египет).	0	2	2, 5, 9	Прослушивание материала лекции
3. Средневековый период в развитии общественного питания в Европе	0	2	2, 3, 5, 6	Прослушивание материала лекции
4. История развития общественного питания в новое время	0	2	1, 2, 3, 6	Прослушивание материала лекции
5. Развитие ресторанного дела в России	0	2	1, 10, 11, 5, 6	Прослушивание материала лекции
Дидактическая единица: История блюд, меню и кулинарных книг, столовой посуды, приборов и белья				
6. История развития меню, подачи блюд, появления блюд кулинарных книг	0	2	2, 3, 8	Прослушивание материала лекции
7. История столовой посуды, приборов и столового белья	0	2	1, 2, 7	Прослушивание материала лекции
9. История развития столового этикета. Особенности столового этикета в разных странах мира.	0	2	1, 11, 4	Прослушивание материала лекции

10. Современные тенденции развития, стратегическая оценка будущего ресторанной индустрии.	0	2	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: 7				
Дидактическая единица: Введение. Характеристика дисциплины, связь с другими предметами. История развития ресторанного дела: основные этапы и их характеристики.				
1. Характеристика этапов в развитии ресторанного дела	2	4	1, 6	Круглый стол: обсуждение и анализ этапов развития ресторанного дела
Дидактическая единица: История развития общественного питания				
2. Первые предприятия питания в Древней Греции, Древнем Риме, Древний Египет, на востоке: таверны, постоялые дворы	2	4	1, 2, 5	Прослушивание материала лекции (мультимедийная форма)
3. Организация размещения и питания в монастырях и замках. Разорение постоялых дворов. Влияние крестовых походов на развитие таверн и постоялых дворов.	0	6	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.	2	4	10, 11, 2, 3, 6	Семинар: выступления с презентациями по заданной теме
5. История развития предприятий фаст-фуд на разных континентах	2	4	1, 10, 2	Круглый стол: обсуждение представленных сообщений по видам и этапам появления фаст-фуда в разных странах
Дидактическая единица: История блюд, меню и кулинарных книг, столовой посуды, приборов и белья				
6. История появления и развития кулинарных книг, меню, некоторых блюд	0	6	1, 2, 3, 8	Квест: рассказать историю появления и эволюции заданного блюда
7. История появления и развития столовой посуды, приборов, белья	1	4	1, 3, 7	Круглый стол: обсуждение докладов по заданным темам.
8. История развития столового этикета. Особенности столового этикета в разных странах мира	0	4	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: 7				
1	Подготовка к занятиям	5, 6, 7, 8, 9	18	3

Изучение материала лекции. Поиск и изучение дополнительных рекомендованных преподавателем литературных источников: Чередниченко Л. Е. История отечественной и зарубежной реставрации [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	7	2
Поиск дополнительной информации по заданной теме: Чередниченко Л. Е. История отечественной и зарубежной реставрации [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	10, 11, 5, 6, 7, 8, 9	20	2
Изучение материалов лекции и семинарских занятий: Чередниченко Л. Е. История отечественной и зарубежной реставрации [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	Мин. балл	Максимальный балл
Семестр: 7		
<i>Лекция:</i>	0	36
<i>Практические занятия:</i>	0	24
<i>РГЗ:</i>	30	
<i>Зачет:</i>	0	20
<i>Экзамен:</i>	0	40

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

Таблица 6.2

Коды компетенций ФГОС	Результаты обучения	Формы контроля	
			Зачет
ОК.2	з2. знать общие закономерности и национальные особенности развития Российского государства и общества		+
	з6. знать основные этапы и закономерности развития ресторации		+
	у2. уметь анализировать тенденции современного общественно-политического и социокультурного развития		+
	у3. уметь анализировать и делать выводы на основе знаний закономерностей исторического развития ресторации		+
ОК.3	з2. знать основные категории, закономерности и принципы развития экономических процессов на макро- и микроэкономическом уровне		+
ПК.3	у3. уметь организовать конкурентоспособную командную деятельность в области гостеприимства и сервиса в индустрии питания		+

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

7. Литература

Основная литература

1. 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
2. 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

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, семинарских и практических занятий

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

Кафедра технологии и организации пищевых производств

“УТВЕРЖДАЮ”
ДЕКАН ФБ
д.э.н. профессор Хайруллина М. В.
“ ” _____ Г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

История отечественной и зарубежной ресторации

Образовательная программа: 38.03.02 Менеджмент, профиль: Менеджмент в индустрии
питания

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	з2. знать общие закономерности и национальные особенности развития Российского государства и общества	Введение. Характеристика дисциплины, связь с другими предметами. История развития ресторанного дела: основные этапы и их характеристики. 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 предприятий фаст-фуд на разных континентах История развития столового этикета. Особенности столового этикета в разных странах мира. История столовой посуды, приборов и столового белья 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 Предыстория ресторанного дела: древний период развития индустрии питания (Древний Рим, Древняя Греция, Древний Египет). Развитие ресторанного дела в России Средневековый период в развитии общественного питания в Европе Характеристика этапов в развитии ресторанного дела		Зачет, вопросы 1,2
ОК.2	з6. знать основные этапы и закономерности развития реставрации	История появления и развития кулинарных книг, меню, некоторых блюд История появления и развития столовой посуды, приборов, белья История развития столового этикета. Особенности столового этикета в разных странах мира История развития столового этикета. Особенности		Зачет, вопросы 3-5

		столового этикета в разных странах мира. История развития меню, подачи блюд, появления блюд кулинарных книг История столовой посуды, приборов и столового белья Организация размещения и питания в монастырях и замках. Разорение постоялых дворов. Влияние крестовых походов на развитие таверн и постоялых дворов.		
ОК.2	у2. уметь анализировать тенденции современного общественно-политического и социокультурного развития	Введение. Характеристика дисциплины, связь с другими предметами. История развития ресторанного дела: основные этапы и их характеристики. История появления и развития кулинарных книг, меню, некоторых блюд История развития общественного питания в новое время История развития предприятий фаст-фуд на разных континентах История развития ресторанного дела в США. Истории успеха: Уиллард Мариотт, Конрад Хилтон, Рей Крок, Кеммон Уилсон, Элсворт Статлер и др. История развития столового этикета. Особенности столового этикета в разных странах мира История развития меню, подачи блюд, появления блюд кулинарных книг История столовой посуды, приборов и столового белья 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 Предыстория ресторанного дела: древний период развития индустрии питания (Древний Рим, Древняя Греция, Древний Египет). Развитие ресторанного дела в России Современные тенденции развития, стратегическая оценка будущего ресторанной индустрии. Средневековый период в развитии общественного питания в Европе		Зачет, вопросы 6-8

ОК.2	у3. уметь анализировать и делать выводы на основе знаний закономерностей исторического развития ресторации	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. Предыстория ресторанного дела: древний период развития индустрии питания (Древний Рим, Древняя Греция, Древний Египет). Развитие ресторанного дела в России Современные тенденции развития, стратегическая оценка будущего ресторанной индустрии.		Зачет, вопросы 9-11
ОК.3 способность использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности	з2. знать основные категории, закономерности и принципы развития экономических процессов на макро- и микроэкономическом уровне	Введение. Характеристика дисциплины, связь с другими предметами. История развития ресторанного дела: основные этапы и их характеристики. 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. Развитие ресторанного дела в России Современные тенденции развития, стратегическая оценка будущего ресторанной индустрии. Средневековый период в развитии общественного питания в Европе Характеристика этапов в развитии ресторанного дела		Зачет, вопросы 12-14
ПК.3 владение навыками стратегического анализа, разработки и осуществления стратегии организации, направленной на обеспечение конкурентоспособности	у3. уметь организовать конкурентоспособную командную деятельность в области гостеприимства и сервиса в индустрии питания	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 меню, подачи блюд, появления блюд кулинарных книг Организация размещения и питания в монастырях и замках. Разорение постоялых дворов. Влияние крестовых походов на развитие таверн и постоялых дворов. Современные тенденции развития, стратегическая оценка будущего ресторанной		Зачет, вопросы 15-20

		индустрии. Средневековый период в развитии общественного питания в Европе		
--	--	---	--	--

Паспорт зачета

по дисциплине «История отечественной и зарубежной реставрации», 7 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 реставрации»

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 реставрации 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 реставрации 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, кабаки, трактиры
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

2. Методика оценки этапов формирования компетенций в рамках дисциплины.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в 7 семестре - в форме зачета, который направлен на оценку сформированности компетенций ОК.2, ОК.3.

Зачет проводится в устной форме, по билетам или в виде теста. Пример теста прилагается.

1.	Идея первого в истории «ланча делового человека» относится к:	а) средневековью б) временам Римской империи в) XIX в
2.	Высокотемпературная стерилизация продуктов была изобретена в:	а) 1713 году б) 1795 году в) 1913 году
3.	«Отцом современного ресторана» считается:	а) Буланже

		б) Аннерт в) Дельмонико
4.	Идея придорожных закусовых, где обслуживают не выходя из машины принадлежит:	а) Дельмонико б) Харвею в) Марриоту
5.	Кому принадлежит идея первого в истории «ланч делового человека»?	а. Марко Поло б. Джеймс Кук в. Секвио Локату
6.	Как в XVI веке в Англии назывались таверны, построенные для простолюдин?	а. ординарные б. народные в. крестьянские
7.	Какие два продукта оказали влияние на застольные привычки Западной Европы?	а. соль и перец б. картофель и томат в. кофе и чай
8.	С появлением чая и кофе начали появляться:	а. кофейни б. шоколадницы в. кафе
9.	Как назывался суп подаваемый «отцом современного ресторана» М. Буланже во Франции?	а. «Кабак» б. «Ресторан» в. «Кабаре»
10.	Кому начали подражать и перенимать концепцию ресторана к концу XVIII века англичане?	а. Италия б. Испания в. Франция
11.	Чьи заведения возглавляли «список американских» ресторанов XIX века?	а. Суини б. Дельмонико в. Карэн
12.	В XIX веке в США городские точки общественного питания преимущественно стали ориентироваться на:	а. туристов б. дипломатов в. местных жителей
13.	В 1876 году в США начали открываться придорожные гостиницы и ресторанчики, отличавшиеся быстро приготовленной пищей, вежливым обслуживанием:	а. «Дома Харвея» б. Саратога-Спрингс в. Святой Чарльз
14.	Какое изобретение позволило в XIX веке готовить любые кулинарные деликатесы (независимо от сезона)?	а. заморозка б. консервирование и вакуумная упаковка в. сушка
15.	Где появились первые школьные столовые в 1849 году?	а. в США б. в Англии в. во Франции
16.	Кто был основателем системы современного ухода за больными и диетического питания в XIX веке?	а. Флоренс Найтингейл б. Цезарь Ритц в. Фред Харвей
17.	Кто основал сеть закусовых «Белая крепость» (White castle) в начале XX века?	а. Уолтер Эндерсон и Билли Инграм б. Цезарь Ритц и Фред Харвей в. Флоренс Найтингейл
18.	Кто в 1927 году открыл первую придорожную закусовую, в которой проезжающие обслуживались не выходя из своей машины?	а. Макдональдс б. Марриот в. Ритц
19.	Папа Клемент VIII попробовав «напиток нехристей», заметил, что сатанинский напиток	а. чай б. кофе

	слишком хорош, чтобы оставлять его язычникам. О каком напитке идет речь?	в. какао
20.	В каком городе Центральной Европы впервые была открыта кофейня?	а. в Вене б. в Берлине в. в Братиславе
21.	Обслуживание, при котором подается простая пища без права выбора, но за минимальную цену, называется:	а. A la carte б. Table d'hôte в. All inclusive
22.	«Table d'hôte» переводится на русский язык как:	а. шведский стол б. континентальный завтрак в. хозяйский стол
23.	Кто из президентов США был владельцем таверны?	а. Джордж Вашингтон б. Джон Адамс в. Томас Джефферсон
24.	В каких американских ресторанах впервые появилось двуязычное меню?	а. Суини б. Брауна в. Дельмонико
25.	Общей тенденцией развития предприятий питания в мире является:	а. увеличение количества и размеров ресторанных цепей б. увеличение количества ресторанных цепей в. увеличение размеров ресторанов
26.	Крупнейшим сегментом рынка общественного питания являются:	а) пиццерийные цепи б) гамбургерные цепи в) сэндвичевские цепи
27.	Фруктовая газировка и мороженое были изобретены:	а) в России б) Франции в) Америке
28.	Древнерусские питейные заведения назывались:	а) постоялыми дворами б) кабаками в) корчмами
29.	Кофейные появились в России во время:	а) Петра I б) Ивана Грозного в) Анны Иоанновны
30.	Первая студенческая столовая была открыта в:	а) Москве б) Петербурге в) Новгороде
31.	В 30-е годы XX в СССР появились:	а) кафе б) фабрики-кухни в) рестораны
32.	Особенностью предприятий питания в СССР являлось:	а) малое количество предприятий питания б) преобладание ресторанов в структуре предприятий питания в) большое количество посадочных мест

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

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 компетенций ОК.2, ОК.3, 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», 7 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, кабаки, трактиры
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