

Рабочая программа дисциплины

Гостиничный и ресторанный бизнес: традиции и история развития

<i>Направление подготовки</i>	Менеджмент
<i>Код</i>	38.03.02
<i>Направленность (профиль)</i>	Менеджмент в ресторанном и гостиничном бизнесе
<i>Квалификация выпускника</i>	бакалавр

1. Перечень кодов компетенций, формируемых дисциплиной в процессе освоения образовательной программы

Группа компетенций	Категория компетенций	Код
Профессиональные	-	ПК-14
Профессиональные	-	ПК-9

2. Компетенции и индикаторы их достижения

Код компетенции	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции
ПК-14	Способен обеспечивать оценку и контроль эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) организаций сферы гостеприимства и общественного питания для принятия эффективных управленческих решений	ПК 14.2. Разрабатывает предложения по использованию методов оценки и контроля эффективности деятельности организаций сферы гостеприимства и общественного питания ПК 14.3. Определяет особенности развития организаций сферы гостеприимства и общественного питания
ПК-9	Способен организовать управление различными видами деятельности предприятия (организации), включая организацию внедрения технологических и продуктовых инноваций или программу организационных изменений.	ПК 9.2. Разрабатывает методы внедрения технологических и продуктовых инноваций в управлении организацией ПК 9.3. Выявляет организационные изменения в различных видах деятельности предприятия для реализации инновационных проектов

3. Описание планируемых результатов обучения по дисциплине

3.1. Описание планируемых результатов обучения по дисциплине

Планируемые результаты обучения по дисциплине представлены дескрипторами (знания, умения, навыки).

Дескрипторы по дисциплине	Знать	Уметь	Владеть
Код компетенции	ПК-14		

	-подходы в организации эффективной деятельности основных служб в гостеприимстве и общественном питании с учетом истории развития сервиса и традиций; - методы оценки, контроля и организации деятельности сферы гостеприимства и общественного питания.	-эффективно организовать деятельность основных служб в гостеприимстве и общественном питании с учетом истории развития сервиса и традиций; -эффективно использовать методы оценки, контроля и организации деятельности сферы гостеприимства и общественного питания.	-навыками эффективной организации деятельности основных служб в гостеприимстве и общественном питании с учетом истории развития сервиса и традиций; -эффективными методами оценки, контроля и организации деятельности сферы гостеприимства и общественного питания.
Код компетенции	ПК-9		
	- методы внедрения технологических и продуктовых инноваций в управлении организацией с учетом истории развития сервиса и традиций; -организационные изменения в различных видах деятельности предприятия для реализации инновационных проектов с учетом истории развития сервиса и традиций	использовать методы технологических и продуктовых инноваций в управлении организацией с учетом истории развития сервиса и традиций; -управлять организационными изменения в различных видах деятельности предприятия для реализации инновационных проектов с учетом истории развития сервиса и традиций	методами внедрения технологических и продуктовых инноваций в управлении организацией с учетом истории развития сервиса и традиций; -навыками управления организационными изменениями в различных видах деятельности предприятия для реализации инновационных проектов с учетом истории развития сервиса и традиций

4. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана ОПОП.

Данная дисциплина взаимосвязана с другими дисциплинами, такими как: Управление гостиничным предприятием и рестораном, Сервисология в ресторанном и гостиничном бизнесе, Административно-правовое обеспечение в гостиничном и ресторанном бизнесе.

В рамках освоения программы бакалавриата выпускники готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: организационно-управленческий.

Профиль (направленность) программы установлена путем её ориентации на сферу профессиональной деятельности выпускников: менеджмент в ресторанном и гостиничном бизнесе.

5. Объем дисциплины

Виды учебной работы	Формы обучения			
	Очная	Очно-	Очно-	Заочная с

		<i>заочная</i>	<i>заочная с применением ДОТ</i>	<i>применением ДОТ</i>
Общая трудоемкость: зачетные единицы/часы	3/108	3/108		
Контактная работа:				
Занятия лекционного типа	14	16		
Занятия семинарского типа	14	16		
Промежуточная аттестация: зачет	0,1	0,1		
Самостоятельная работа (СРС)	79,9	75,9		

6. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам / разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

6.1. Распределение часов по разделам/темам и видам работы

6.1.1. Очная форма обучения

№ п/п	Раздел/тема	Виды учебной работы (в часах)						
		Контактная работа						Самостоя тельная работа
		Занятия лекционног о типа		Занятия семинарского типа				
		Лекци и	Ины е учеб ные заня тия	Прак тичес кие занят ия	Сем ина ры	Лаборатор ные работы	Иные занятия	
1.	История развития ресторанного дела: основные этапы и их характеристики.	1			1			10
2.	Предыстория ресторанного и гостиничного дела: древний период развития индустрии питания (Древний Рим, Древняя Греция, Древний Египет).	1			1			10

3.	Средние века в развитии гостиничного дела в Европе.	2			2			10
4.	История развития гостиничного и ресторанного бизнеса в новое время.	2			2			10
5.	История развития ресторанного дела в США.	2			2			10
6.	Развитие ресторанного дела в России.	2			2			10
7.	История блюд, меню и кулинарных книг.	2			2			10
8.	Современные тенденции развития, стратегическая оценка будущего ресторанной индустрии.	2			2			9,9
Итого		14			14			79,9
Промежуточная аттестация			0,1					

6.1.2 Очно-заочная форма обучения

№ п/п	Раздел/тема	Виды учебной работы (в часах)						
		Контактная работа						Самостоятельная работа
		Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				
		Лекции	Иные учебные занятия	Практические занятия	Семинары	Лабораторные работы	Иные занятия	
1.	История развития ресторанного дела: основные этапы и их характеристики.	2			2			10

2.	Предыстория ресторанного и гостиничного дела: древний период развития индустрии питания (Древний Рим, Древняя Греция, Древний Египет).	2			2			10
3.	Средние века в развитии гостиничного дела в Европе.	2			2			10
4.	История развития гостиничного и ресторанного бизнеса в новое время.	2			2			10
5.	История развития ресторанного дела в США.	2			2			10
6.	Развитие ресторанного дела в России.	2			2			10
7.	История блюд, меню и кулинарных книг.	2			2			10
8.	Современные тенденции развития, стратегическая оценка будущего ресторанной индустрии.	2			2			5,9
Итого		16			16			75,9
Промежуточная аттестация			0,1					

6.1.3 Очно-заочная форма обучения с применением ДОТ

№ п/п	Раздел/тема	Виды учебной работы (в часах)						
		Контактная работа						Самост оательн ая работа
		Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				
		Лекции	Иные учебные занятия	Практи ческие занятия	Семи нары	Лабор аторн ые раб.	Иные занятия	
1.	Современное							

	состояние и развитие гостиничного бизнеса в России							
2.	Гостиничные предприятия: понятие, классификация и типология							
3.	Государственное регулирование гостиничного дела.							
4.	Работа персонала гостиничного предприятия с клиентами							
5.	Ресторанный бизнес в России							
6.	Услуги, предоставляемые рестораном. Формы и методы обслуживания							
7.	Выбор технологических и дизайнерских решений предприятий ресторанного сервиса							
8.	Обеспечение качества в гостиничном и ресторанном бизнесе.							
	Промежуточная аттестация							
	Итого							

6.1.4. Заочная форма обучения с применением ДОТ

№ п/п	Раздел/тема	Виды учебной работы (в часах)						
		Контактная работа						Самост оательн ая работа
		Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				
		Лекции	Иные учебные занятия	Практи ческие занятия	Семи нары	Лабор аторн ые раб.	Иные занятия	
1.	Современное							

	состояние и развитие гостиничного бизнеса в России							
2.	Гостиничные предприятия: понятие, классификация и типология							
3.	Государственное регулирование гостиничного дела.							
4.	Работа персонала гостиничного предприятия с клиентами							
5.	Ресторанный бизнес в России							
6.	Услуги, предоставляемые рестораном. Формы и методы обслуживания							
7.	Выбор технологических и дизайнерских решений предприятий ресторанного сервиса							
8.	Обеспечение качества в гостиничном и ресторанном бизнесе.							
	Промежуточная аттестация							
	Итого							

6.2 Программа дисциплины, структурированная по темам / разделам

6.2.1 Содержание лекционных занятий

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание лекционного занятия
1.	История развития ресторанного дела: основные этапы и их характеристики.	Характеристика этапов в развитии ресторанного дела.
2.	Предыстория	Древний период развития индустрии гостеприимства

	ресторанного и гостиничного дела: древний период развития индустрии питания (Древний Рим, Древняя Греция, Древний Египет).	(Древний Рим, Древняя Греция, Древний Египет). История развития индустрии гостеприимства в Европе. Гостиницы в эпоху Римской империи. Первые средства размещения в Древней Греции, Древнем Риме, Древний Египет, на востоке: таверны, постоялые дворы, караван-сарай, почтовые станции. Зарождение элементов гостеприимства, гостиничного дела, сувенирного дела, отдельных услуг для путешественников. Лечебный и дачный отдых. Первые путеводители и реклама. Расширение географических познаний. Значение древних путешествий. Строительство первых лечебных домов в древнем Риме, Греции, на Черноморском побережье, на территории современной Венгрии и Германии.
3.	Средние века в развитии гостиничного дела в Европе.	Зарождение индустрии гостеприимства в средние века. Происхождение паломничества. Основные паломнические маршруты. Первые дома отдыха для пилигримов. Гостиничный бизнес в эпоху зрелого феодализма и становления капитализма. Первые школы гостиничного бизнеса в Европе. Особенности архитектурных решений гостиниц в эпоху Возрождения. Оснащение отелей. Наиболее известные отели этого периода. Путешествия в 15 – 18 веках.
4.	История развития гостиничного и ресторанного бизнеса в новое время.	Зарождение специализированных предприятий по производству гостиничных и сопутствующих им услуг XIX в. XX в – массовое развитие предприятий гостеприимства. Становление капиталистических отношений, роль научно-технического прогресса в развитии туризма и путешествий. Революционные изменения в развитии транспорта. Строительство железных дорог. Социальные завоевания трудящихся. Сокращение рабочего времени в пользу свободного в ряде европейских стран. Стремление человека к общению с природой. Влияние романтизма на развитие путешествий. Создание первых альпийских клубов и специализированных туристских организаций. Развитие морского транспорта и морских путешествий. Элитарность туризма. Строительство гостиниц. Элементы индустрии развлечений. Развитие автомобильного транспорта. Преимущество автомобильных путешествий. Строительство «туристских хижин», мотелей, кемпингов; развитие индустрии проката автомобилей. Создание гостиничных цепей.
5.	История развития ресторанного дела в	История развития индустрии гостеприимства в Америке. Гостиничная индустрия в колониальный

	США.	период. Развитие гостиничной индустрии в XX в. Появление коммерческих гостиниц в XX в. Влияние великой депрессии и Второй мировой войны на индустрию гостеприимства в Америке. Современные гостиничные ассоциации и объединения.
6.	Развитие ресторанного дела в России.	Первые сведения о русских путешественниках. Основные торговые пути. Раннегородские опорные пункты и сезонные стоянки как прообразы гостиниц дворов. Первые гостиницы дворов. Зарождение курортного дела в России. Деятельность Петра Первого по развитию курортов и открытию новых лечебных источников. Первые шаги по освоению лечебных источников Кавказских Минеральных Вод. Строительство первых российских курортов. Гостиничное дело в конце 19-го, начале 20-го веков. Гостиничная индустрия в первые годы Советской власти. Гостиничная индустрия в послевоенный период. Социально-экономические предпосылки развития гостиничного дела в 70 – 80 гг. Гостиничное хозяйство России в конце XX в. Расширение контактов с зарубежными партнерами.
7.	История блюд, меню и кулинарных книг.	История блюд, меню и кулинарных книг. История столовой посуды, приборов и столового белья.
8.	Современные тенденции развития, стратегическая оценка будущего ресторанной индустрии.	Глобализация, развитие малого бизнеса, персонификация обслуживания, развитие новых технологий в гостиничном сервисе. Виды и формы современных средств размещения. Факторы, благоприятствующие и сдерживающие развитие индустрии гостеприимства. Прогнозы и перспективы развития индустрии гостеприимства.

6.2.2. Содержание практических занятий

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание практического занятия
1.	История развития ресторанного дела: основные этапы и их характеристики.	Характеристика этапов в развитии ресторанного дела.
2.	Предыстория ресторанного дела: древний период развития индустрии питания (Древний Рим, Древняя Греция, Древний Египет).	Первые предприятия питания в Древней Греции, Древнем Риме, Древний Египет, на востоке: таверны, постоялые дворы.

3.	Средневековый период в развитии общественного питания в Европе.	Организация размещения и питания в монастырях и замках. Разорение постоялых дворов. Влияние крестовых походов на развитие таверн и постоялых дворов.
4.	История развития гостиничного и ресторанного бизнеса в новое время.	Развитие ресторанного дела в разных европейских странах. История развития кулинарного дела в Европе (Италия, Франция).
5.	История развития ресторанного дела в США.	Таверны и постоялые дворы США. Истории успеха: Уилард Мариотт, Конрад Хилтон, Рей Крок, Кеммон Уилсон, Элсворт Статлер и др. История развития предприятий фастфуд.
6.	Развитие ресторанного дела в России.	Развитие ресторанного дела в России.
7.	История блюд, меню и кулинарных книг.	История блюд, меню и кулинарных книг. История столовой посуды, приборов и столового белья.
8.	Современные тенденции развития, стратегическая оценка будущего ресторанной индустрии.	Современные тенденции развития, стратегическая оценка будущего ресторанной индустрии.

6.2.3. Содержание самостоятельной работы

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание самостоятельной работы
1.	История развития ресторанного дела: основные этапы и их характеристики.	Характеристика этапов в развитии ресторанного дела.
2.	Предыстория ресторанного дела: древний период развития индустрии питания (Древний Рим, Древняя Греция, Древний Египет).	Первые предприятия питания в Древней Греции, Древнем Риме, Древний Египет, на востоке: таверны, постоялые дворы. Древний период развития индустрии гостеприимства (Древний Рим, Древняя Греция, Древний Египет). История развития индустрии гостеприимства в Европе. Гостиницы в эпоху Римской империи. Первые средства размещения в Древней Греции, Древнем Риме, Древний Египет, на востоке: таверны, постоялые дворы, караван-сарай, почтовые станции. Зарождение элементов гостеприимства, гостиничного дела, сувенирного дела, отдельных услуг для путешественников. Лечебный и дачный отдых. Первые путеводители и реклама. Расширение географических

		познаний. Значение древних путешествий. Строительство первых лечебных домов в древнем Риме, Греции, на Черноморском побережье, на территории современной Венгрии и Германии.
3.	Средневековый период в развитии общественного питания в Европе.	Организация размещения и питания в монастырях и замках. Разорение постоялых дворов. Влияние крестовых походов на развитие таверн и постоялых дворов. Зарождение индустрии гостеприимства в средние века. Происхождение паломничества. Основные паломнические маршруты. Первые дома отдыха для пилигримов. Гостиничный бизнес в эпоху зрелого феодализма и становления капитализма. Первые школы гостиничного бизнеса в Европе. Особенности архитектурных решений гостиниц в эпоху Возрождения. Оснащение отелей. Наиболее известные отели этого периода. Путешествия в 15 – 18 веках.
4.	История развития гостиничного и ресторанного бизнеса в новое время.	Развитие ресторанного дела в разных европейских странах. История развития кулинарного дела в Европе (Италия, Франция). Зарождение специализированных предприятий по производству гостиничных и сопутствующих им услуг XIX в. XX в – массовое развитие предприятий гостеприимства. Становление капиталистических отношений, роль научно-технического прогресса в развитии туризма и путешествий. Революционные изменения в развитии транспорта. Строительство железных дорог. Социальные завоевания трудящихся. Сокращение рабочего времени в пользу свободного в ряде европейских стран. Стремление человека к общению с природой. Влияние романтизма на развитие путешествий. Создание первых альпийских клубов и специализированных туристских организаций. Развитие морского транспорта и морских путешествий. Элитарность туризма. Строительство гостиниц. Элементы индустрии развлечений. Развитие автомобильного транспорта. Преимущество автомобильных путешествий. Строительство «туристских хижин», мотелей, кемпингов; развитие индустрии проката автомобилей. Создание гостиничных цепей.
5.	История развития ресторанного дела в США.	Таверны и постоялые дворы США. Истории успеха: Уилард Мариотт, Конрад Хилтон, Рей Крок, Кеммон Уилсон, Элсворт Статлер и др. История развития предприятий фастфуд. История развития индустрии гостеприимства в Америке. Гостиничная индустрия в колониальный период. Развитие гостиничной индустрии в XX в. Появление коммерческих

		гостиниц в XX в. Влияние великой депрессии и Второй мировой войны на индустрию гостеприимства в Америке. Современные гостиничные ассоциации и объединения.
6.	Развитие ресторанного дела в России.	Развитие ресторанного дела в России. Первые сведения о русских путешественниках. Основные торговые пути. Раннегородские опорные пункты и сезонные стоянки как прообразы гостинных дворов. Первые гостинные дворы. Зарождение курортного дела в России. Деятельность Петра Первого по развитию курортов и открытию новых лечебных источников. Первые шаги по освоению лечебных источников Кавказских Минеральных Вод. Строительство первых российских курортов. Гостиничное дело в конце 19-го, начале 20-го веков. Гостиничная индустрия в первые годы Советской власти. Гостиничная индустрия в послевоенный период. Социально-экономические предпосылки развития гостиничного дела в 70 – 80 гг. Гостиничное хозяйство России в конце XX в. Расширение контактов с зарубежными партнерами.
7.	История блюд, меню и кулинарных книг.	История блюд, меню и кулинарных книг. История столовой посуды, приборов и столового белья.
8.	Современные тенденции развития, стратегическая оценка будущего ресторанной индустрии.	Современные тенденции развития, стратегическая оценка будущего ресторанной индустрии. Глобализация, развитие малого бизнеса, персонификация обслуживания, развитие новых технологий в гостиничном сервисе. Виды и формы современных средств размещения. Факторы, благоприятствующие и сдерживающие развитие индустрии гостеприимства. Прогнозы и перспективы развития индустрии гостеприимства.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Предусмотрены следующие виды контроля качества освоения конкретной дисциплины:

- текущий контроль успеваемости
- промежуточная аттестация обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине оформлен в **ПРИЛОЖЕНИИ** к РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины в процессе обучения.

7.1. Паспорт фонда оценочных средств для проведения текущей аттестации по дисциплине (модулю)

№	Контролируемые разделы (темы)	Наименование оценочного средства
---	-------------------------------	----------------------------------

п/п		
1.	История развития ресторанного дела: основные этапы и их характеристики.	Реализация программы с применением ДОТ. Вопросы к семинарам, проблемно-аналитические задания, исследовательские, информационные, творческие проекты, задания к интерактивным занятиям, тесты, вопросы к письменному опросу
2.	Предыстория ресторанного дела: древний период развития индустрии питания (Древний Рим, Древняя Греция, Древний Египет).	Реализация программы с применением ДОТ. Вопросы к семинарам, проблемно-аналитические задания, исследовательские, информационные, творческие проекты, задания к интерактивным занятиям, тесты, вопросы к письменному опросу
3.	Средневековый период в развитии общественного питания в Европе.	Реализация программы с применением ДОТ. Вопросы к семинарам, проблемно-аналитические задания, исследовательские, информационные, творческие проекты, задания к интерактивным занятиям, тесты, вопросы к письменному опросу
4.	История развития гостиничного и ресторанного бизнеса в новое время.	Реализация программы с применением ДОТ. Вопросы к семинарам, проблемно-аналитические задания, исследовательские, информационные, творческие проекты, задания к интерактивным занятиям, тесты, вопросы к письменному опросу
5.	История развития ресторанного дела в США.	Реализация программы с применением ДОТ. Вопросы к семинарам, проблемно-аналитические задания, исследовательские, информационные, творческие проекты, задания к интерактивным занятиям, тесты, вопросы к письменному опросу
6.	Развитие ресторанного дела в России.	Реализация программы с применением ДОТ. Вопросы к семинарам, проблемно-аналитические задания, исследовательские, информационные, творческие проекты, задания к интерактивным занятиям, тесты, вопросы к письменному опросу
7.	История блюд, меню и кулинарных книг.	Реализация программы с применением ДОТ. Вопросы к семинарам, проблемно-аналитические задания, исследовательские, информационные, творческие проекты, задания к

		интерактивным занятиям, тесты, вопросы к письменному опросу
8.	Современные тенденции развития, стратегическая оценка будущего ресторанной индустрии.	Реализация программы с применением ДОТ. Вопросы к семинарам, проблемно-аналитические задания, исследовательские, задания к интерактивным занятиям, тесты, вопросы к письменному опросу
9.	История развития ресторанного дела: основные этапы и их характеристики.	Реализация программы с применением ДОТ. Вопросы к семинарам, проблемно-аналитические задания, исследовательские, информационные, творческие проекты, задания к интерактивным занятиям, тесты, вопросы к письменному опросу

7.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в процессе текущего контроля

Типовые вопросы для устного ответа

1. Трапеза и застольный этикет в культуре разных народов.
2. «Свой» и «чужие» в групповом сознании древних народов.
3. Правила вежливости и этикетные традиции как способ общения.
4. Традиции гостеприимства и обмена дарами в культуре разных народов.
5. Обряд как способ достижения иррациональной цели.
6. Обряды инициации в культуре архаических народов.
7. Обряды обручения и свадьбы в древности и современности.
8. Традиции воспитания в Древней Греции и Риме.
9. Календарные обряды народов Западной Европы.
10. Исторический опыт формирования этнической специфики быта, бытовой культуры (античность, средние века, Возрождение).
11. Бытовая культура в России, ее связь с укладом жизни, с особенностями русской национальной общины.
12. Русский национальный характер, особенности его становления.
13. Место и роль одежды в формировании бытовой культуры.

Типовые проблемно-аналитические задания

Проблемно-аналитическое задание I

Ресторанный бизнес в Средние века

Настоящие и постоянные меню стали разрабатываться лишь сто лет спустя, в начале 60-х годов XVII века при дворе Людовика XIV в виде «записок» с заказами обедов на дворцовой кухне. В 1533 году в Париже открылся ресторан Tour d'Argent (Тур д'Аржан), который можно приблизительно классифицировать по требованиям современного мишленовского конкурса и почти два столетия он являлся почти уникальным заведением.

Во Франции М. Буланже, «отец современного ресторана», открыл на улице Баель таверну, которая работала и ночью. Главным блюдом, подаваемым здесь, был суп, который Буланже назвал *restorantes* (укрепляющий, восстанавливающий), откуда и произошло

название «ресторан». Однако Буланже не хотел ограничивать свой кулинарный репертуар только супом. В 1767 г. он бросил вызов гильдии поставщиков провизии, которой принадлежала монополия на мясные блюда, создав свой знаменитый «суп» из баранины в белом (винном) соусе. Гильдия подала иск, и дело дошло до Верховного суда Франции.

Американские постоянные дворы и таверны колониального периода имеют не только богатые традиции гостеприимства, но и богатую историю. Через год после того, как голландская Ист-Индская компания открыла Stadt Huys, в поселении Боулинг-Грин открылась Kreiger's Tavern. В годы Американской революции эта таверна, называвшаяся тогда King's Arms, была превращена в штаб английского генерала Гейджа. А еще более знаменитая Fraunces Tavern стала штабом генерала Джорджа Вашингтона и местом, где он произнес свое знаменитое Прощальное слово. Таверна эта до сих пор действует.

В 1642 году была открыта первая из известных таверн Stadt Huys. Бостонские таверны не случайно были названы Патриком Генри «свечами свободы». По мере того как колонии разрастались из разрозненных поселений в города, у людей появлялось все больше и больше поводов для путешествий и соответственно росла необходимость в заведениях, обслуживающих их.

В 1740 г. в Америке из Бостона начали ходить первые дилижансы, пассажиры которых становились клиентами придорожных постоянных дворов и таверн. К 1848 году в Нью-Йорке уже существовала своеобразная иерархия точек общественного питания. В самом низу этой пирамиды находились «шестипенсовые забегаловки» Дэниэля Суини на Энн-стрит, ступенькой выше стояли заведения Брауна, претендующие на большую элегантность тем, что в них посетителям вручалось меню и даже имелись официанты. Знаменитые заведения Дельмонико возглавляли список американских ресторанов, долгое время оставаясь вполне аристократичными и дорогими ресторанами Соединенных Штатов. Вплоть до закрытия их в связи с сухим законом, имя Дельмонико было синонимом изысканной пищи и безупречного обслуживания. Именно там было введено одно из новшеств – меню на двух языках – французском и английском.

В 1876 году Фред Харвей открыл свой первый ресторанчик на втором этаже вокзала в городе Топика (столица Канзаса) на железнодорожной ветке Топика – Санта-Фе, отличавшийся от своих предшественников хорошей, аппетитно приготовленной пищей, чистотой скатертей и вежливым обслуживанием. В том же году в городе Флоренс Харвей открыл свою первую гостиницу. Опыт удался и к 1890 году по железной дороге, ведущей в Санта-Фе «Дома Харвея», славившиеся сносными условиями проживания и вышколенным персоналом, строились через каждые 100 миль.

В XIX в. были изобретены способы сохранять пищу путем консервирования и вакуумной упаковки, а также стерилизуя продукты в плотно закрытых стеклянных банках путем нагревания. Тогда же была изобретена фруктовая газировка с мороженым и по всей Америке начали открываться так называемые кафе-мороженые, стойки которых украшали большие мраморные ящики с аппаратом для производства газировки.

Контрольные вопросы и задания

1. Какая национальная кухня считается прообразом современной французской кухни?
2. Раскройте особенности формирования американской кухни и ресторанного бизнеса.

Проблемно-аналитическое задание 2

Чайные церемонии.

Чайная церемония – специфическая ритуализованная форма совместного чаепития, созданная в средние века в Японии и по настоящее время культивируемая в этой стране. Появившись первоначально как одна из форм практики медитации монахов-буддистов,

чайная церемония стала неотъемлемым элементом японской культуры. По различным источникам, начало употребления чая в Японии относится к VII–VIII векам нашей эры. Считается, что чай был завезён в Японию с материка буддийскими монахами. По мере того, как дзэн-буддизм распространялся в Японии, а священники начинали оказывать всё большее влияние на культурную и политическую жизнь страны, распространялось и потребление чая. В XII веке монах Эйсай способствовал введению питья чая при дворе, представив сёгуну Минамото Санэтомо книгу «Кисса Ёдзёки» о сохранении здоровья с помощью чая. К XIII веку питьё чая стало обычным делом у сословия самураев. Со временем из монастырей в аристократическую среду проникла практика «чайных турниров» – собраний, на которых дегустировалось большое количество сортов чая и от участников требовалось по вкусу чая определить его сорт и происхождение. В простом народе, среди крестьян и горожан также вошло в традицию чаепитие, проходившее скромнее, чем у знати в виде для совместного употребления напитка за неторопливой беседой.

Первые известия об употреблении чая в Средней Азии встречаются у путешественника А. Олеария, который писал, что в столице Персии Исфахане в 1630-е годы были «Tzai Chattaï Chane», т.е. «...харчевни, в которых пьют иностранную теплую воду (...) черную (темноватую) воду, отвар из растения, привозимого Узбекскими Татарами в Персию из Китая (...) Это именно то растение, которое Китайцы называют чаем (...) Персияне варят его в чистой воде, прибавляют туда анису, укропу, а некоторые немного гвоздики...». Данное сообщение прямо указывает на то, что уже в начале XVII в. чай был известен не только персиянам, но и «узбекским татарам», т.е. жителям Средней Азии. То, что у истоков распространения чая в Средней Азии могли быть китайцы, есть достаточно очевидные свидетельства. Письменные источники содержат упоминание о том, что в середине XVIII в. китайские послы привезли кокандскому правителю Ирдане в дар «атласные ткани и чай». Чайхана – чайная в Иране, Средней Азии и Азербайджане. Слово «чайхана» («чайхона», «чойхона») происходит от двух составляющих слов – «чой» (чай), тут и без перевода понятно, и слова «хона» («хана») – «комната, помещение», т.е. дословно «чайная комната». Строить чайханы в Средней Азии начали с тех самых пор, как появились тут чай, караван-сарай и базары. Владелец чайханы всегда считался очень уважаемым человеком в городе, тем не менее он мог наравне со всеми пить чай и беседовать с посетителями. В небольших чайханах владелец мог быть одновременно и поваром, и официантом, и уборщиком. Почти всегда хозяину помогали сыновья, племянники и другие члены семьи. Когда чайхана разрасталась до внушительного заведения, пропорционально увеличивался и персонал: приглашались официанты, повара, уборщики, музыканты и др.

Контрольные вопросы и задания

1. Выделите особенности чайной церемонии в различных государствах Азиатско-Тихоокеанского региона.

Проблемно-аналитическое задание 3

Рестораны в Российской империи

Рестораны первого разряда посещали и деловые люди – предприниматели средней руки, юристы, чиновники, высокооплачиваемые служащие многочисленных контор и банков, инженеры, артисты. В старом Петербурге это были «Вена», «Палкин», «Доминик», «Квисисана», рестораны при гостиницах «Знаменская», «Северная», «Англетер». В Москве – «Эрмитаж», «Прага», «Метрополь». Там готовили стандартные завтраки и ужины «по карте» с определенным набором блюд, например: «Завтраки от 12 до 2 часов из двух блюд – 75 коп. Обеды от 3 до 8 часов – в 1 руб. и 1 руб. 50 коп. с чашкой кофе».

Рестораны второго разряда были рассчитаны на городских обывателей попроще, представителей интеллигенции, служащих и не самых бедных студентов. Они работали до

часу ночи; кухня и обслуживание были более скромными, но и цены низкими, от 50 коп. до рубля. Там к столу подавали чаще всего водку и обязательно в запечатанной посуде, чтобы покупатель не сомневался в ее качестве. Во второй половине XIX века в больших городах в ресторанах появилась «беглая» форма застолья – буфетные комнаты – прообраз нынешнего бара. Там можно было наскоро выпить пару рюмок водки по вполне доступной цене с впервые появившимися бутербродами, кильками в масле, селедкой.

Открывались специальные «наемные дома», которые их хозяева сдавали для проведения свадеб, балов, торжественных и поминальных обедов. У содержателей таких домов был свой штат поваров и прислуги. Обеды и балы устраивали на любой вкус и кошелек – от 2-3 до 40-50 руб, с персоны. С ресторанами европейской кухни соперничали хорошие трактиры: в Петербурге таким заведением был «Малый Ярославец», в Москве – трактир Тестова (1868) и Большой Московский купца Турина в Охотном ряду. Находившийся там же трактир Егорова славился превосходными блинами и чаем самых лучших сортов. В трактирах предлагали преимущественно русскую кухню. В.А. Гиляровский вспоминал, что в старой Москве «трактир был «первой вещью». Он заменял и биржу для коммерсантов, и столовую для одиноких, и разгул для всех – от миллионера до босняка». Не случайно во многих трактирах бы ли устроены «чистое» и «черное» отделения – для посетителей разных социальных категорий. В конце XIX в. там можно было пообедать за 30-50 коп.

Вместо официантов во фраках в трактирах гостей обслуживали остриженные «в кружок» половые в кумачовых или чаще в белых рубашках и штанах и в белых передниках. В богатых трактирах были бильярдные залы и механические музыкальные машины-органы, их официально называли «оркестрионами». В 60–70-х гг. в них часто выступали арфистки; трактир «Милан» на московском Смоленском рынке славился хором песенников Молчанова, исполнявшим русские народные песни.

Самым «нижним» уровнем для относительно приличной городской публики стали дешевые столовые и кухмистерские, отпускавшие обеды на дом. Их содержали обычно хозяин, хозяйка или целая семья. В них не подавали напитков, но за маленькую плату в 10-20 коп. бедные служащие или студенты могли получить обед из двух блюд с мясом, хлебом и чаем. Открытием таких заведений специально занимались две благотворительные организации – «Общество дешевых столовых» и «Общество народных столовых».

Контрольные вопросы и задания

1. Какие предприятия общественного питания считаются прообразом современного ресторана в России?
2. Какие рестораны и трактиры упоминаются в литературных произведениях российских писателей?

Темы исследовательских, информационных, творческих проектов

Примерные темы творческих проектов:

1. История развития гостиниц в России.
2. Особенности развития гостиниц в конце XX - начале XXI века в РФ.
3. Особенности и традиции питания народов мира. История проблемы.

Примерные темы исследовательских проектов:

1. Анализ и проектирование гостиничного хозяйства конкретного региона.

Типовые задания к интерактивным занятиям

Сравнительный анализ в форме диспута

Для сравнения можно взять причины возникновения и историю развития гостиничного

хозяйства в мире и представить сравнительную характеристику по разным странам.

Подготовка и проведение диспут-игры

Диспут-игра по теме – «Причины возникновения и история развития гостиничного хозяйства в мире».

Студенты делятся на две группы, каждая из которых защищает свой тезис:

- 1) Тезис 1 команды – история развития гостиничного бизнеса в Европе.
- 2) Тезис 2 команды – история развития гостиничного бизнеса в России.

Типовые тесты

1. Что объединяет туризм, гостиничный и ресторанный бизнес, общественное питание, отдых и развлечения, организацию конференций и совещаний?

- а. индустрия гостеприимства
- б. конгресс туризм
- в. рекреационный туризм

2. В каких документах было упомянуто о предприятиях гостеприимства — тавернах в эпоху античности

- а. Греческие 12 таблиц
- б. Кодекс Вавилонского царя Хаммурапи
- в. Кодекс Юстиниана

3. Как назывались гостиничные комплексы в древней Персии, включающий загон для верблюдов и помещения для ночлега людей?

- а. постоялые дворы
- б. гостиницы
- в. караван-сарай

4. Кто на Европейском континенте учредил дома для отдыха пилигримов в VIII веке?

- а. Ричард Львиное сердце
- б. Карл Великий
- в. Генрих Наварский

5. Где была построена одна из первых гостиниц в Европе «Отель Генриха IV» в 1788 году?

- а. в Париже
- б. в Нанте
- в. в Баварии

6. Каким отелем в 1898 году управлял Цезарь Ритц?

- а. «Савой»
- б. «Марриот»
- в. «Шератон»

7. Согласно определению ООН лицо, прибывающее в данной местности сроком более чем на 1 ночь и менее чем год — это:

- а. экскурсанты
- б. туристы
- в. бизнесмены

8. В каком городе была создана первая гостиница в России, при почтовом ведомстве в 1715 г.?

- а. Москве
- б. Новгороде
- в. Санкт-Петербурге

9. «Устав благочиния» регулировал поведение в:

- а. обществе
- б. бане
- в. гостинице

11. Указ «Об учреждении постоянных и гостиных дворов» в России издан в

- а. 1719
- б. 1741
- в. 1796

12. Кому принадлежит идея первого в истории «ланч делового человека»?

- а. Марко Поло
- б. Джеймс Кук
- в. Секвио Локату

13. Как в XVI веке в Англии назывались таверны, построенные для простолюдинов?

- а. ординарные
- б. народные
- в. крестьянские

14. Какие два продукта оказали влияние на застольные привычки Западной Европы?

- а. соль и перец
- б. картофель и томат
- в. кофе и чай

15. С появлением чая и кофе начали появляться:

- а. кофейни
- б. шоколадницы
- в. кафе

16. Как назывался суп подаваемый «отцом современного ресторана» М. Буланже во Франции?

- а. «Кабак»
- б. «Ресторан»
- в. «Кабаре»

17. Кому начали подражать и перенимать концепцию ресторана к концу XVIII века англичане?

- а. Италия
- б. Испания
- в. Франция

18. Чьи заведения возглавляли «список американских» ресторанов XIX века?

- а. Суини
- б. Дельмонико
- в. Карэн

19. В XIX веке в США городские точки общественного питания преимущественно стали ориентироваться на:

- а. туристов
- б. дипломатов
- в. местных жителей

20. 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

21. Какое изобретение позволило в XIX веке готовить любые кулинарные деликатесы (независимо от сезона)?

- а. заморозка
- б. консервирование и вакуумная упаковка
- в. сушка

22. Где появились первые школьные столовые в 1849 году?

- а. в США
- б. в Англии
- в. во Франции

23. Кто был основателем системы современного ухода за больными и диетического питания в XIX веке?

- а. Флоренс Найтингейл
- б. Цезарь Ритц
- в. Фред Харвей

24. Кто основал сеть закусочных «Белая крепость» (White castle) в начале XX века?

- а. Уолтер Эндерсон и Билли Инграм
- б. Цезарь Ритц и Фред Харвей
- в. Флоренс Найтингейл

25. Кто в 1927 году открыл первую придорожную закусочную, в которой проезжающие обслуживались не выходя из своей машины?

- а. Макдональдс
- б. Марриот
- в. Ритц

26. Предприятие общественного питания, где производится изготовление и реализация широкого ассортимента смешанных, крепких алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, закусок, десертов, кондитерских и булочных изделий — это:

- а. бар
- б. ресторан

в. кафе

28. Папа Клемент VIII попробовав «напиток нехристей», заметил, что сатанинский напиток слишком хорош, чтобы оставлять его язычникам. О каком напитке идет речь?

- а. чай
- б. кофе
- в. какао

29. В каком городе Центральной Европы впервые была открыта кофейня?

- а. в Вене
- б. в Берлине
- в. в Братиславе

30. 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

31. «Table d'hôte» переводится на русский язык как:

- а. шведский стол
- б. континентальный завтрак
- в. хозяйский стол

32. Кто из президентов США был владельцем таверны?

- а. Джордж Вашингтон
- б. Джон Адамс
- в. Томас Джефферсон

33. В каких американских ресторанах впервые появилось двуязычное меню?

- а. Суини
- б. Брауна
- в. Дельмонико

34. ГАО «Интурист» было основано в

- а. 1917
- б. 1927
- в. 1937.

Типовые вопросы к письменным опросам

1. История индустрии гостеприимства в Древнем Востоке
2. История индустрии гостеприимства в Античной Греции
3. История индустрии гостеприимства в Древнем Риме
4. Средства размещения и питание в Средние века и в эпоху Возрождения (V-XVII века)
5. Индустрия питания в Европе в XIX веке.
6. Индустрия питания в Америке в XIX веке.
7. Характеристика гостинично-ресторанного хозяйства в Северной Америке
8. Характеристика гостинично-ресторанного хозяйства в Европе
9. Характеристика гостинично-ресторанного хозяйства в Азиатско-Тихоокеанском регионе

10. Характеристика гостинично-ресторанного хозяйства в Африке
11. Характеристика гостинично-ресторанного хозяйства в Российской Федерации
12. Характеристика гостинично-ресторанного хозяйства Скандинавских государств
13. Характеристика гостинично-ресторанного хозяйства Ближнего и Среднего Запада
14. Характеристика гостинично-ресторанного хозяйства в Мексике и Бразилии
15. Характеристика гостинично-ресторанного хозяйства в Японии
16. Характеристика гостинично-ресторанного хозяйства в Китае и Монголии.

7.3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Все задания, используемые для текущего контроля формирования компетенций условно можно разделить на две группы:

1. задания, которые в силу своих особенностей могут быть реализованы только в процессе обучения на занятиях (например, дискуссия, круглый стол, диспут, мини-конференция);
2. задания, которые дополняют теоретические вопросы (практические задания, проблемно-аналитические задания, тест).

Выполнение всех заданий является необходимым для формирования и контроля знаний, умений и навыков. Поэтому, в случае невыполнения заданий в процессе обучения, их необходимо «отработать» до зачета (экзамена). Вид заданий, которые необходимо выполнить для ликвидации «задолженности» определяется в индивидуальном порядке, с учетом причин невыполнения.

1) Требование к теоретическому устному ответу

Оценка знаний предполагает дифференцированный подход к студенту, учет его индивидуальных способностей, степень усвоения и систематизации основных понятий и категорий по дисциплине. Кроме того, оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение использовать в ответе практический материал. Оценивается культура речи, владение навыками ораторского искусства.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала, использование профессиональных терминов, культура речи, навыки ораторского искусства. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «*отлично*» ставится в случае, когда материал излагается исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно, при этом раскрываются не только основные понятия, но и анализируются точки зрения различных авторов. Обучающийся не затрудняется с ответом, соблюдает культуру речи.

Оценка «*хорошо*» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но при ответе на вопрос допускает несущественные погрешности.

Оценка «*удовлетворительно*» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «*неудовлетворительно*» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

2) Творческие задания

Эссе – это небольшая по объему письменная работа, сочетающая свободные, субъективные рассуждения по определенной теме с элементами научного анализа. Текст должен быть легко читаем, но необходимо избегать нарочито разговорного стиля, сленга, шаблонных фраз. Объем эссе составляет примерно 2 – 2,5 стр. 12 шрифтом с одинарным интервалом (без учета титульного листа).

Критерии оценивания - оценка учитывает соблюдение жанровой специфики эссе, наличие логической структуры построения текста, наличие авторской позиции, ее научность и связь с современным пониманием вопроса, адекватность аргументов, стиль изложения, оформление работы. Следует помнить, что прямое заимствование (без оформления цитат) текста из Интернета или электронной библиотеки недопустимо.

Оценка *«отлично»* ставится в случае, когда определяется: наличие логической структуры построения текста (вступление с постановкой проблемы; основная часть, разделенная по основным идеям; заключение с выводами, полученными в результате рассуждения); наличие четко определенной личной позиции по теме эссе; адекватность аргументов при обосновании личной позиции, стиль изложения.

Оценка *«хорошо»* ставится, когда в целом определяется: наличие логической структуры построения текста (вступление с постановкой проблемы; основная часть, разделенная по основным идеям; заключение с выводами, полученными в результате рассуждения); но не прослеживается наличие четко определенной личной позиции по теме эссе; не достаточно аргументов при обосновании личной позиции

Оценка *«удовлетворительно»* ставится, когда в целом определяется: наличие логической структуры построения текста (вступление с постановкой проблемы; основная часть, разделенная по основным идеям; заключение). Но не прослеживаются четкие выводы, нарушается стиль изложения

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если не выполнены никакие требования

3) Требование к решению ситуационной, проблемной задачи (кейс-измерители)

Студент должен уметь выделить основные положения из текста задачи, которые требуют анализа и служат условиями решения. Исходя из поставленного вопроса в задаче, попытаться максимально точно определить проблему и соответственно решить ее.

Задачи должны решаться студентами письменно. При решении задач также важно правильно сформулировать и записать вопросы, начиная с более общих и, кончая частными.

Критерии оценивания – оценка учитывает методы и средства, использованные при решении ситуационной, проблемной задачи.

Оценка *«отлично»* ставится в случае, когда обучающийся выполнил задание (решил задачу), используя в полном объеме теоретические знания и практические навыки, полученные в процессе обучения.

Оценка *«хорошо»* ставится, если обучающийся в целом выполнил все требования, но не совсем четко определяется опора на теоретические положения, изложенные в научной литературе по данному вопросу.

Оценка *«удовлетворительно»* ставится, если обучающийся показал положительные результаты в процессе решения задачи.

Оценка *«неудовлетворительно»* ставится, если обучающийся не выполнил все требования.

4) Интерактивные задания

Механизм проведения диспут-игры (ролевой (деловой) игры).

Необходимо разбиться на несколько команд, которые должны поочередно высказать свое мнение по каждому из заданных вопросов. Мнение высказывающейся команды

засчитывается, если противоположная команда не опровергнет его контраргументами. Команда, чье мнение засчитано как верное (не получило убедительных контраргументов от противоположных команд), получает один балл. Команда, опровергнувшая мнение противоположной команды своими контраргументами, также получает один балл. Побеждает команда, получившая максимальное количество баллов.

Ролевая игра, как правило, имеет фабулу (ситуацию, казус), распределяются роли, подготовка осуществляется за 2-3 недели до проведения игры.

Критерии оценивания – оцениваются действия всех участников группы. Понимание проблемы, высказывания и действия полностью соответствуют заданным целям. Соответствие реальной действительности решений, выработанных в ходе игры. Владение терминологией, демонстрация владения учебным материалом по теме игры, владение методами аргументации, умение работать в группе (умение слушать, конструктивно вести беседу, убеждать, управлять временем, бесконфликтно общаться), достижение игровых целей, (соответствие роли – при ролевой игре). Ясность и стиль изложения.

Оценка «*отлично*» ставится в случае, выполнения всех критериев.

Оценка «*хорошо*» ставится, если обучающиеся в целом демонстрируют понимание проблемы, высказывания и действия полностью соответствуют заданным целям. Решения, выработанные в ходе игры, полностью соответствуют реальной действительности. Но некоторые объяснения не совсем аргументированы, нарушены нормы общения, нарушены временные рамки, нарушен стиль изложения.

Оценка «*удовлетворительно*» ставится, если обучающиеся в целом демонстрируют понимание проблемы, высказывания и действия в целом соответствуют заданным целям. Однако, решения, выработанные в ходе игры, не совсем соответствуют реальной действительности. Некоторые объяснения не совсем аргументированы, нарушены временные рамки, нарушен стиль изложения.

Оценка «*неудовлетворительно*» ставится, если обучающиеся не понимают проблему, их высказывания не соответствуют заданным целям.

5) Комплексное проблемно-аналитическое задание

Задание носит проблемно-аналитический характер и выполняется в три этапа. На первом из них необходимо ознакомиться со специальной литературой.

Целесообразно также повторить учебные материалы лекций и семинарских занятий по темам, в рамках которых предлагается выполнение данного задания.

На втором этапе выполнения работы необходимо сформулировать проблему и изложить авторскую версию ее решения, на основе полученной на первом этапе информации.

Третий этап работы заключается в формулировке собственной точки зрения по проблеме. Результат третьего этапа оформляется в виде аналитической записки (объем: 2-2,5 стр.; 14 шрифт, 1,5 интервал).

Критерий оценивания - оценка учитывает: понимание проблемы, уровень раскрытия поставленной проблемы в плоскости теории изучаемой дисциплины, умение формулировать и аргументировано представлять собственную точку зрения, выполнение всех этапов работы.

Оценка «*отлично*» ставится в случае, когда обучающийся демонстрирует полное понимание проблемы, все требования, предъявляемые к заданию выполнены.

Оценка «*хорошо*» ставится, если обучающийся демонстрирует значительное понимание проблемы, все требования, предъявляемые к заданию выполнены.

Оценка «*удовлетворительно*» ставится, если обучающийся, демонстрирует частичное понимание проблемы, большинство требований, предъявляемых к заданию, выполнены

Оценка «*неудовлетворительно*» ставится, если обучающийся демонстрирует непонимание проблемы, многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены.

6) Исследовательский проект

Исследовательский проект – проект, структура которого приближена к формату научного исследования и содержит доказательство актуальности избранной темы, определение научной проблемы, предмета и объекта исследования, целей и задач, методов, источников, историографии, обобщение результатов, выводы.

Результаты выполнения исследовательского проекта оформляется в виде реферата (объем: 12-15 страниц.; 14 шрифт, 1,5 интервал).

Критерии оценивания - поскольку структура исследовательского проекта максимально приближена к формату научного исследования, то при выставлении учитывается доказательство актуальности темы исследования, определение научной проблемы, объекта и предмета исследования, целей и задач, источников, методов исследования, выдвижение гипотезы, обобщение результатов и формулирование выводов, обозначение перспектив дальнейшего исследования.

Оценка «*отлично*» ставится в случае, когда обучающийся демонстрирует полное понимание проблемы, все требования, предъявляемые к заданию выполнены.

Оценка «*хорошо*» ставится, если обучающийся демонстрирует значительное понимание проблемы, все требования, предъявляемые к заданию выполнены.

Оценка «*удовлетворительно*» ставится, если обучающийся, демонстрирует частичное понимание проблемы, большинство требований, предъявляемых к заданию, выполнены

Оценка «*неудовлетворительно*» ставится, если обучающийся демонстрирует непонимание проблемы, многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены.

7) Информационный проект (презентация)

Информационный проект – проект, направленный на стимулирование учебно-познавательной деятельности студента с выраженной эвристической направленностью (поиск, отбор и систематизация информации об объекте, оформление ее для презентации). Итоговым продуктом проекта может быть письменный реферат, электронный реферат с иллюстрациями, слайд-шоу, мини-фильм, презентация и т.д.

Информационный проект отличается от исследовательского проекта, поскольку представляет собой такую форму учебно-познавательной деятельности, которая отличается ярко выраженной эвристической направленностью.

Критерии оценивания - при выставлении оценки учитывается самостоятельный поиск, отбор и систематизация информации, раскрытие вопроса (проблемы), ознакомление студенческой аудитории с этой информацией (представление информации), ее анализ и обобщение, оформление, полные ответы на вопросы аудитории с примерами.

Оценка «*отлично*» ставится в случае, когда обучающийся полностью раскрывает вопрос (проблему), представляет информацию систематизировано, последовательно, логично, взаимосвязано, использует более 5 профессиональных терминов, широко использует информационные технологии, ошибки в информации отсутствуют, дает полные ответы на вопросы аудитории с примерами.

Оценка «*хорошо*» ставится, если обучающийся раскрывает вопрос (проблему), представляет информацию систематизировано, последовательно, логично, взаимосвязано, использует более 2 профессиональных терминов, достаточно использует информационные технологии, допускает не более 2 ошибок в изложении материала, дает полные или частично полные ответы на вопросы аудитории.

Оценка «*удовлетворительно*» ставится, если обучающийся, раскрывает вопрос (проблему) не полностью, представляет информацию не систематизировано и не совсем последовательно, использует 1-2 профессиональных термина, использует информационные

технологии, допускает 3-4 ошибки в изложении материала, отвечает только на элементарные вопросы аудитории без пояснений.

Оценка «*неудовлетворительно*» ставится, если вопрос не раскрыт, представленная информация логически не связана, не используются профессиональные термины, допускает более 4 ошибок в изложении материала, не отвечает на вопросы аудитории.

8) Дискуссионные процедуры

Круглый стол, дискуссия, полемика, диспут, дебаты, мини-конференции являются средствами, позволяющими включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения. Задание дается заранее, определяется круг вопросов для обсуждения, группы участников этого обсуждения.

Дискуссионные процедуры могут быть использованы для того, чтобы студенты:

- лучше поняли усвояемый материал на фоне разнообразных позиций и мнений, не обязательно достигая общего мнения;

- смогли постичь смысл изучаемого материала, который иногда чувствуют интуитивно, но не могут высказать вербально, четко и ясно, или конструировать новый смысл, новую позицию;

- смогли согласовать свою позицию или действия относительно обсуждаемой проблемы.

Критерии оценивания – оцениваются действия всех участников группы. Понимание проблемы, высказывания и действия полностью соответствуют заданным целям. Соответствие реальной действительности решений, выработанных в ходе игры. Владение терминологией, демонстрация владения учебным материалом по теме игры, владение методами аргументации, умение работать в группе (умение слушать, конструктивно вести беседу, убеждать, управлять временем, бесконфликтно общаться), достижение игровых целей, (соответствие роли – при ролевой игре). Ясность и стиль изложения.

Оценка «*отлично*» ставится в случае, когда все требования выполнены в полном объеме.

Оценка «*хорошо*» ставится, если обучающиеся в целом демонстрируют понимание проблемы, высказывания и действия полностью соответствуют заданным целям. Решения, выработанные в ходе игры, полностью соответствуют реальной действительности. Но некоторые объяснения не совсем аргументированы, нарушены нормы общения, нарушены временные рамки, нарушен стиль изложения.

Оценка «*удовлетворительно*» ставится, если обучающиеся в целом демонстрируют понимание проблемы, высказывания и действия в целом соответствуют заданным целям. Однако, решения, выработанные в ходе игры, не совсем соответствуют реальной действительности. Некоторые объяснения не совсем аргументированы, нарушены временные рамки, нарушен стиль изложения.

Оценка «*неудовлетворительно*» ставится, если обучающиеся не понимают проблему, их высказывания не соответствуют заданным целям.

9) Тестирование

Является одним из средств контроля знаний обучающихся по дисциплине.

Критерии оценивания – правильный ответ на вопрос

Оценка «*отлично*» ставится в случае, если правильно выполнено 90-100% заданий

Оценка «*хорошо*» ставится, если правильно выполнено 70-89% заданий

Оценка «*удовлетворительно*» ставится в случае, если правильно выполнено 50-69% заданий

Оценка «*неудовлетворительно*» ставится, если правильно выполнено менее 50% заданий

10) Требование к письменному опросу (контрольной работе)

Оценивается не только глубина знаний поставленных вопросов, но и умение изложить письменно.

Критерии оценивания: последовательность, полнота, логичность изложения, анализ различных точек зрения, самостоятельное обобщение материала. Изложение материала без фактических ошибок.

Оценка «*отлично*» ставится в случае, когда соблюдены все критерии.

Оценка «*хорошо*» ставится, если обучающийся твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, знает практическую базу, но допускает несущественные погрешности.

Оценка «*удовлетворительно*» ставится, если обучающийся освоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении материала, затрудняется с ответами, показывает отсутствие должной связи между анализом, аргументацией и выводами.

Оценка «*неудовлетворительно*» ставится, если обучающийся не отвечает на поставленные вопросы.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

8.1. Основная учебная литература

1. Медлик, С. Гостиничный бизнес : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям сервиса (230000) / С. Медлик, Х. Инграм ; перевод А. В. Павлов. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 240 с. — ISBN 5-238-00792-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/71186.html>

2. Современное состояние ресторанного бизнеса : учебное пособие / Н. С. Родионова, В. М. Сидельников, Е. С. Попов, А. В. Богомолов. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 228 с. — ISBN 978-5-00032-365-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/86289.html>

8.2 Дополнительная учебная литература:

3. Сафронова, Т. Н. Инновации в гостиничной деятельности : учебное пособие / Т. Н. Сафронова. — Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2018. — 156 с. — ISBN 978-5-7638-3948-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/84355.html>

4. Роберт, Кристи Управление рестораном : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «Экономика и управление на предприятии (в сфере сервиса)», «Менеджмент в сфере услуг», «Управление персоналом» / Милл Кристи Роберт. — 3-е изд. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 536 с. — ISBN 978-5-238-01589-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/81705.html>

8.3 Периодические издания:

1. Экономика и менеджмент систем управления. ISSN:2223-0432.
<http://www.iprbookshop.ru/34060.html>
2. Экономика и современный менеджмент: теория и практика. ISSN: 2309-3390.
<http://www.iprbookshop.ru/48512.html>
3. Вестник Московского университета. Серия 24. Менеджмент ISSN:2075-5996
<http://www.iprbookshop.ru/59554.html>

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть "Интернет"), необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. Федеральный портал «Российское образование» - <http://www.edu.ru/>
2. Федеральное хранилище «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов» - <http://school-collection.edu.ru/>
3. Генеральный директор : персональный журнал руководителя - <http://www.gendir.ru>
4. Корпоративный менеджмент – <http://www.cfin.ru>
5. Технологии корпоративного управления – <http://www.iteam.ru/publications>

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Успешное освоение данного курса базируется на рациональном сочетании нескольких видов учебной деятельности – лекций, семинарских занятий, самостоятельной работы. При этом самостоятельную работу следует рассматривать одним из главных звеньев полноценного высшего образования, на которую отводится значительная часть учебного времени.

При реализации программы с применением ДОТ:

Все виды занятий проводятся в форме онлайн-вебинаров с использованием современных компьютерных технологий (наличие презентации и форума для обсуждения).

В процессе изучения дисциплины студенты выполняют практические задания и промежуточные тесты. Консультирование по изучаемым темам проводится в онлайнрежиме во время проведения вебинаров и на форуме для консультаций.

Самостоятельная работа студентов складывается из следующих составляющих:

1. работа с основной и дополнительной литературой, с материалами интернета и конспектами лекций;
2. внеаудиторная подготовка к контрольным работам, выполнение докладов, рефератов и курсовых работ;
3. выполнение самостоятельных практических работ;
4. подготовка к экзаменам (зачетам) непосредственно перед ними.

Для правильной организации работы необходимо учитывать порядок изучения разделов курса, находящихся в строгой логической последовательности. Поэтому хорошее усвоение одной части дисциплины является предпосылкой для успешного перехода к следующей. Задания, проблемные вопросы, предложенные для изучения дисциплины, в том числе и для самостоятельного выполнения, носят междисциплинарный характер и базируются, прежде всего, на причинно-следственных связях между компонентами окружающего нас мира. В течение семестра, необходимо подготовить рефераты (проекты) с использованием рекомендуемой основной и дополнительной литературы и сдать рефераты для проверки преподавателю. Важным составляющим в изучении данного курса является решение ситуационных задач и работа над проблемно-аналитическими заданиями, что предполагает знание соответствующей научной терминологии и т.д.

Для лучшего запоминания материала целесообразно использовать индивидуальные особенности и разные виды памяти: зрительную, слуховую, ассоциативную. Успешному запоминанию также способствует приведение ярких свидетельств и наглядных примеров. Учебный материал должен постоянно повторяться и закрепляться.

При выполнении докладов, творческих, информационных, исследовательских проектов особое внимание следует обращать на подбор источников информации и методику работы с ними.

Для успешной сдачи экзамена (зачета) рекомендуется соблюдать следующие правила:

1. Подготовка к экзамену (зачету) должна проводиться систематически, в течение всего семестра.
2. Интенсивная подготовка должна начаться не позднее, чем за месяц до экзамена.
3. Время непосредственно перед экзаменом (зачетом) лучше использовать таким образом, чтобы оставить последний день свободным для повторения курса в целом, для систематизации материала и доработки отдельных вопросов.

На экзамене высокую оценку получают студенты, использующие данные, полученные в процессе выполнения самостоятельных работ, а также использующие собственные выводы на основе изученного материала.

Учитывая значительный объем теоретического материала, студентам рекомендуется регулярное посещение и подробное конспектирование лекций.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

1. Терминальный сервер, предоставляющий к нему доступ клиентам на базе Windows Server 2016
2. Семейство ОС Microsoft Windows
3. Libre Office свободно распространяемый офисный пакет с открытым исходным кодом
4. Информационно-справочная система: Система КонсультантПлюс (Информационный комплекс)
5. Информационно-правовое обеспечение Гарант: Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (ЭПС «Система ГАРАНТ»)
6. Антивирусная система NOD 32
7. Adobe Reader. Лицензия проприетарная свободно-распространяемая.
8. Электронная система дистанционного обучения АНОВО «Московский международный университет». <https://elearn.interun.ru/login/index.php>

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

1. компьютеры персональные для преподавателей с выходом в сети Интернет;
2. наушники;
3. вебкамеры;
4. колонки;
5. микрофоны.

13. Образовательные технологии, используемые при освоении дисциплины

Для освоения дисциплины используются как традиционные формы занятий – лекции (типы лекций – установочная, вводная, текущая, заключительная, обзорная; виды лекций – проблемная, визуальная, лекция конференция, лекция консультация); и семинарские (практические) занятия, так и активные и интерактивные формы занятий - деловые и ролевые игры, решение ситуационных задач и разбор конкретных ситуаций.

На учебных занятиях используются технические средства обучения мультимедийной аудитории: компьютер, монитор, колонки, настенный экран, проектор, микрофон, пакет программ Microsoft Office для демонстрации презентаций и медиафайлов, видеопроектор для демонстрации слайдов, видеосюжетов и др. Тестирование обучаемых может осуществляться с использованием компьютерного оборудования университета.

При реализации программы с применением ДОТ:

Все виды занятий проводятся в форме онлайн-вебинаров с использованием современных компьютерных технологий (наличие презентации и форума для обсуждения).

В процессе изучения дисциплины студенты выполняют практические задания и промежуточные тесты. Консультирование по изучаемым темам проводится в онлайнрежиме во время проведения вебинаров и на форуме для консультаций.

13.1. В освоении учебной дисциплины используются следующие традиционные образовательные технологии:

- чтение проблемно-информационных лекций с использованием доски и видеоматериалов;
- семинарские занятия для обсуждения, дискуссий и обмена мнениями;
- контрольные опросы;
- консультации;
- самостоятельная работа студентов с учебной литературой и первоисточниками;
- подготовка и обсуждение рефератов (проектов), презентаций (научно-исследовательская работа);
- тестирование по основным темам дисциплины.

13.2. Активные и интерактивные методы и формы обучения

Из перечня видов: (*«мозговой штурм», анализ НПА, анализ проблемных ситуаций, анализ конкретных ситуаций, инциденты, имитация коллективной профессиональной деятельности, разыгрывание ролей, творческая работа, связанная с освоением дисциплины, ролевая игра, круглый стол, диспут, беседа, дискуссия, мини-конференция и др.*) используются следующие:

- диспут
- анализ проблемных, творческих заданий, ситуационных задач
- ролевая игра;
- круглый стол;
- мини-конференция
- дискуссия
- беседа.

13.3. Особенности обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ)

При организации обучения по дисциплине учитываются особенности организации взаимодействия с инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья (далее –

инвалиды и лица с ОВЗ) с целью обеспечения их прав. При обучении учитываются особенности их психофизического развития, индивидуальные возможности и при необходимости обеспечивается коррекция нарушений развития и социальная адаптация указанных лиц.

Выбор методов обучения определяется содержанием обучения, уровнем методического и материально-технического обеспечения, особенностями восприятия учебной информации студентов-инвалидов и студентов с ограниченными возможностями здоровья и т.д. В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии предусматривают возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.