

**Автономная некоммерческая организация высшего образования  
«МОСКОВСКИЙ МЕЖДУНАРОДНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ  
ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**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<br>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<br>ПК 9.3. Выявляет организационные изменения в различных видах деятельности предприятия для реализации инновационных проектов                                |

**3. Описание планируемых результатов обучения по дисциплине и критериев оценки результатов обучения по дисциплине**

**3.1. Описание планируемых результатов обучения по дисциплине**

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

| Дескрипторы по | Знать | Уметь | Владеть |
|----------------|-------|-------|---------|
|----------------|-------|-------|---------|

|                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| дисциплине      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Код компетенции | ПК-14                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                 | -подходы в организации эффективной деятельности основных служб в гостеприимстве и общественном питании с учетом истории развития сервиса и традиций;<br>- 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;<br>-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;<br>-эффективными методами оценки, контроля и организации деятельности сферы гостеприимства и общественного питания.                                               |
|                 | ПК-9                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                 | - методы внедрения технологических и продуктовых инноваций в управлении организацией с учетом истории развития сервиса и традиций;<br>-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;<br>-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;<br>-навыками управления организационными изменениями в различных видах деятельности предприятия для реализации инновационных проектов с учетом истории развития сервиса и традиций |

### 3.2. Критерии оценки результатов обучения по дисциплине

| Шкала<br>оценив<br>ания | Индикатор<br>ы<br>достижения | Показатели оценивания результатов обучения                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------------------------|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОТЛИЧНО/ЗАЧЕТ           | Знает:                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- студент глубоко и всесторонне усвоил материал, уверенно, логично, последовательно и грамотно его излагает, опираясь на знания основной и дополнительной литературы,</li> <li>- на основе системных научных знаний делает квалифицированные выводы и обобщения, свободно оперирует категориями и понятиями.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                   |
|                         | Умеет:                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- студент умеет самостоятельно и правильно решать учебно-профессиональные задачи или задания, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагать свое решение, используя научные понятия, ссылаясь на нормативную базу.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                         | Владеет:                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- студент владеет рациональными методами (с использованием рациональных методик) решения сложных профессиональных задач, представленных деловыми играми, кейсами и т.д.;</li> <li>При решении продемонстрировал навыки</li> <li>- выделения главного,</li> <li>- связкой теоретических положений с требованиями руководящих документов,</li> <li>- изложения мыслей в логической последовательности,</li> <li>- самостоятельного анализа факты, событий, явлений, процессов в их взаимосвязи и диалектическом развитии.</li> </ul>        |
| ХОРОШО/ЗАЧЕТ            | Знает:                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- студент твердо усвоил материал, достаточно грамотно его излагает, опираясь на знания основной и дополнительной литературы,</li> <li>- затрудняется в формулировании квалифицированных выводов и обобщений, оперирует категориями и понятиями, но не всегда правильно их верифицирует.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                        |
|                         | Умеет:                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>- студент умеет самостоятельно и в основном правильно решать учебно-профессиональные задачи или задания, уверенно, логично, последовательно и аргументировано излагать свое решение, не в полной мере используя научные понятия и ссылки на нормативную базу.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                         | Владеет:                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>- студент в целом владеет рациональными методами решения сложных профессиональных задач, представленных деловыми играми, кейсами и т.д.;</li> <li>При решении смог продемонстрировать достаточность, но не глубинность навыков</li> <li>- выделения главного,</li> <li>- изложения мыслей в логической последовательности.</li> <li>- связки теоретических положений с требованиями руководящих документов,</li> <li>- самостоятельного анализа факты, событий, явлений, процессов в их взаимосвязи и диалектическом развитии.</li> </ul> |

|                                  |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО/ЗАЧЕТ          | Знает:   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- студент ориентируется в материале, однако затрудняется в его изложении;</li> <li>- показывает недостаточность знаний основной и дополнительной литературы;</li> <li>- слабо аргументирует научные положения;</li> <li>- практически не способен сформулировать выводы и обобщения;</li> <li>- частично владеет системой понятий.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                        |
|                                  | Умеет:   | - студент в основном умеет решить учебно-профессиональную задачу или задание, но допускает ошибки, слабо аргументирует свое решение, недостаточно использует научные понятия и руководящие документы.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|                                  | Владеет: | <ul style="list-style-type: none"> <li>- студент владеет некоторыми рациональными методами решения сложных профессиональных задач, представленных деловыми играми, кейсами и т.д.;</li> </ul> При решении продемонстрировал недостаточность навыков <ul style="list-style-type: none"> <li>- выделения главного,</li> <li>- изложения мыслей в логической последовательности.</li> <li>- связи теоретических положений с требованиями руководящих документов,</li> <li>- самостоятельного анализа факты, событий, явлений, процессов в их взаимосвязи и диалектическом развитии.</li> </ul> |
| Компетенция не достигнута        |          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО/<br>НЕ ЗАЧЕТ | Знает:   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- студент не усвоил значительной части материала;</li> <li>- не может аргументировать научные положения;</li> <li>- не формулирует квалифицированных выводов и обобщений;</li> <li>- не владеет системой понятий.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|                                  | Умеет:   | студент не показал умение решать учебно-профессиональную задачу или задание.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|                                  | Владеет: | не выполнены требования, предъявляемые к навыкам, оцениваемым “удовлетворительно”.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |

**4. Типовые контрольные задания и/или иные материалы для проведения промежуточной аттестации, необходимые для оценки достижения компетенции, соотнесенной с результатами обучения по дисциплине**

Типовые контрольные задания для проверки знаний студентов

**Типовые вопросы**

1. Трапеза и застольный этикет в культуре разных народов.
2. «Свои» 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 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 простолюдин?

- 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'hote
- в. All inclusive

31. «Table d'hote» 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.

Задания для проверки умений и навыков применения студентами теоретических знаний при решении широкого круга проблемно-аналитических и практических учебно-профессиональных задач, типовых задач

## Типовые проблемно-аналитические задания

### Проблемно-аналитическое задание 1

#### 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 Chattai Chanе», т.е. «...харчевни, в которых пьют иностранную теплую воду (...) черную (темноватую) воду, отвар из растения, привозимого Узбеками 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». Чайханá – 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 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.

### **Примерный перечень вопросов к промежуточной аттестации**

1. Каковы цели и задачи дисциплины «Гостиничный и ресторанный бизнес: традиции и история развития»?

2. Кто является предметом изучения дисциплины «Гостиничный и ресторанный бизнес: традиции и история развития»?
3. Существует ли связь между историей гостиничного и ресторанного бизнес и другими науками?
4. Раскройте этимологическое значение слов «гостеприимство» и «гость».
5. Какие средства размещения существовали в древней Греции и Риме?
6. Расскажите о торговых путешествиях на Древнем Востоке как основной причине появления первых средств размещения.
7. Расскажите о первых гостиницах на Древнем Востоке.
8. Расскажите об особенностях греческой системы гостеприимства.
9. Объясните значение терминов "ксен" и "проксен".
10. Какие виды гостиниц и постоялых дворов были в Римском государстве?
11. Охарактеризуйте основные услуги, предоставлявшиеся в средствах размещения в Древнем Риме.
12. Какова роль монастырей в организации постоялых дворов?
13. Назовите синонимы термина гостиницы, исходящие из его функционального назначения.
14. Как назывались постоялые дворы средневекового Востока? Расскажите об особенностях их устройства.
15. Какие три основные категории путешественников обслуживали средства размещения в Средние века?
16. Расскажите о традиционном гостеприимстве на Руси и современных проявлениях этих традиций.
17. Объясните различие терминов: гостинный двор; постоялый двор.
18. Какие материалы применялись при строительстве гостинных дворов в Древней Руси?
19. Назовите и охарактеризуйте известные вам иностранные гостинные дворы.
20. В каких русских городах сохранились здания и постройки, носящие название "Гостинный двор"? Как они использовались?
21. Расскажите о развитии сферы гостиничных услуг в Европе в Новое время.
22. Охарактеризуйте 1 и 2 этапы развития гостиничного бизнеса.
23. Почему гостиничный бизнес Европы в 17-18 вв. был прежде всего мелким семейным бизнесом?
24. Какие дополнительные услуги оказывались в семейном гостиничном бизнесе в начале нового времени?
25. Назовите основные противопожарные мероприятия в европейской гостинице в 17-18 веке?
26. Подумайте, чем отличалось гостиничное обслуживание в европейских и американских отелях в конце 18 - первой половине 19 вв.
27. Какие факторы способствовали развитию туристической индустрии в 19 в.?
28. Расскажите о Т. Куке и его деятельности.
29. Назовите и кратко охарактеризуйте самые известные отели, построенные в 19 в.
30. Расскажите о Grand Hotel в Париже.
31. Каковы основные тенденции в развитии гостиничного бизнеса в 19 в.?
32. Охарактеризуйте деятельность Ц. Ритца - основателя одной из первых гостиничных цепей.
33. Чем характеризуется развитие индустрии гостеприимства в начале 20 в.?
34. Охарактеризуйте историю отеля Adlon Berlin.
35. Расскажите о первом, втором и третьем буме 20 гостиничной индустрии.
36. Какие новые регионы мира опережающими темпами развивали гостиничную

индустрию в последние десятилетия 20 в.? Почему?

37. Охарактеризуйте роль ООН в развитии мировой индустрии гостеприимства.

38. Расскажите об основных тенденциях развития индустрии гостеприимства в Российской империи.

39. Приведите примеры становления гостиничного дела в провинциальных городах Юга российской империи? Назовите и охарактеризуйте первую гостиницу в нашем крае.

40. С чем связано развитие гостиничного дела в СССР в 30-е годы 20 века? Приведите примеры крупных гостиничных комплексов, построенных в это время.

41. Расскажите об этапах развития гостиничного дела в СССР в послевоенный период.

42. Расскажите об основных тенденциях развития индустрии гостеприимства в современной России.

43. Почему в Москве снесена гостиница "Россия"?

44. В чем проявляется разница между столицей и провинцией в развитии индустрии гостеприимства на современном этапе

45. Назовите основные центры строительства индустрии 21 гостеприимства на юге России.

46. Расскажите о перспективах развития индустрии гостеприимства в современном мире

47. Какие отели можно назвать "отелями будущего"? Кратко охарактеризуйте их.

48. Расскажите о значении развития коммуникационных услуг в отелях будущего.

49. Какие тенденции, на ваш взгляд, получают наибольшее развитие в отельном бизнесе ближайших десятилетий?

50. Какие отели, на ваш взгляд, являются самыми интересными, с точки зрения клиента (постояльца)?

51. Какие рестораны, на ваш взгляд, являются самыми экстравагантными, с точки зрения посетителя?

52. Какие новаторские идеи готовы использовать Вы для построения своего бизнеса?

## **5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания индикаторов достижения компетенций**

Специфика формирования компетенций и их измерение определяется структурированием информации о состоянии уровня подготовки обучающихся.

Алгоритмы отбора и конструирования заданий для оценки достижений в предметной области, техника конструирования заданий, способы организации и проведения стандартизированных оценочных процедур, методика шкалирования и методы обработки и интерпретации результатов оценивания позволяют обучающимся освоить компетентностно-ориентированные программы дисциплин.

Формирование компетенций осуществляется в ходе всех видов занятий, практики, а контроль их сформированности на этапе текущей, промежуточной и итоговой аттестации.

Оценивание знаний, умений и навыков по учебной дисциплине осуществляется посредством использования следующих видов оценочных средств:

- опросы: устный, письменный;
- задания для практических занятий;
- ситуационные задания;
- контрольные работы;
- коллоквиумы;
- написание реферата;
- написание эссе;

- решение тестовых заданий;
- экзамен.

### **Опросы по вынесенным на обсуждение темам**

Устные опросы проводятся во время практических занятий и возможны при проведении аттестации в качестве дополнительного испытания при недостаточности результатов тестирования и решения заданий. Вопросы опроса не должны выходить за рамки объявленной для данного занятия темы. Устные опросы необходимо строить так, чтобы вовлечь в тему обсуждения максимальное количество обучающихся в группе, проводить параллели с уже пройденным учебным материалом данной дисциплины и смежными курсами, находить удачные примеры из современной действительности, что увеличивает эффективность усвоения материала на ассоциациях.

Основные вопросы для устного опроса доводятся до сведения студентов на предыдущем практическом занятии.

Письменные опросы позволяют проверить уровень подготовки к практическому занятию всех обучающихся в группе, при этом оставляя достаточно учебного времени для иных форм педагогической деятельности в рамках данного занятия. Письменный опрос проводится без предупреждения, что стимулирует обучающихся к систематической подготовке к занятиям. Вопросы для опроса готовятся заранее, формулируются узко, дабы обучающийся имел объективную возможность полноценно его осветить за отведенное время.

Письменные опросы целесообразно применять в целях проверки усвояемости значительного объема учебного материала, например, во время проведения аттестации, когда необходимо проверить знания обучающихся по всему курсу.

При оценке опросов анализу подлежит точность формулировок, связность изложения материала, обоснованность суждений.

### **Решение заданий (кейс-методы)**

Решение кейс-методов осуществляется с целью проверки уровня навыков (владений) обучающегося по применению содержания основных понятий и терминов дисциплины вообще и каждой её темы в частности.

Обучающемуся объявляется условие задания, решение которого он излагает либо устно, либо письменно.

Эффективным интерактивным способом решения задания является сопоставления результатов разрешения одного задания двумя и более малыми группами обучающихся.

Задачи, требующие изучения значительного объема, необходимо относить на самостоятельную работу студентов, с непременным разбором результатов во время практических занятий. В данном случае решение ситуационных задач с глубоким обоснованием должно представляться на проверку в письменном виде.

При оценке решения заданий анализируется понимание обучающимся конкретной ситуации, правильность её понимания в соответствии с изучаемым материалом, способность обоснования выбранной точки зрения, глубина проработки рассматриваемого вопроса, умением выявить основные положения затронутого вопроса.

### **Решение заданий в тестовой форме**

Проводится тестирование в течение изучения дисциплины

Не менее чем за 1 неделю до тестирования, преподаватель должен определить обучающимся исходные данные для подготовки к тестированию: назвать разделы (темы, вопросы), по которым будут задания в тестовой форме, теоретические источники (с точным указанием разделов, тем, статей) для подготовки.

При прохождении тестирования пользоваться конспектами лекций, учебниками, и иными материалами не разрешено.