

Министерство образования и науки РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО
Заведующий кафедрой
технологии и организации
общественного питания
наименование кафедры

 Т.Л. Камоза
подпись, инициалы, фамилия

« 19 » июня 20 18 г.
ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
ИНСТИТУТ
институт, реализующий ОП ВО

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий кафедрой
технологии и организации
общественного питания
наименование кафедры

 Т.Л. Камоза
подпись, инициалы, фамилия

« 19 » июня 20 18 г.
ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
ИНСТИТУТ
институт, реализующий дисциплину

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ИСТОРИЯ РАЗВИТИЯ РЕСТОРАННОГО ДЕЛА**

Дисциплина Б1.В.ДВ.4.2 История развития ресторанного дела
индекс и наименование дисциплины (на русском и иностранном языке при реализации на иностранном языке) в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом

Направление подготовки/специальность 43.03.03 «Гостиничное дело»
код и наименование направления подготовки/специальности

Направленность (профиль) 43.03.03.01.01 «Ресторанная деятельность»
код и наименование направленности (профиля)

форма обучения заочная

год набора 2018

Красноярск 2018

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по укрупненной группе _____
43.00.00 Сервис и туризм

код и наименование укрупненной группы

Направления подготовки /специальность (профиль/специализация)

43.03.03 «Гостиничное дело»

43.03.03.01 «Ресторанная деятельность»

код и наименование направления подготовки (профиля)

Программу составили И.В.Изосимова



инициалы, фамилия, подпись

1. Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Рабочая программа дисциплины «История развития ресторанного дела» предназначена для студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиля 43.03.03.01.01 «Ресторанная деятельность» заочной формы обучения.

Предметом курса является опыт и традиции в практике ресторанного сервиса в исторической ретроспективе, а также в формате основных европейских, североамериканских и российских школ и подходов.

Целью курса состоит в формировании общекультурных, социально-личностных и профессиональных компетенций в области ресторанной деятельности. Курс призван заложить фундамент профессиональной системы взглядов на современную ресторанную деятельность и перспективы ее развития.

1.2 Задачи изучения дисциплины

Учебные задачи дисциплины:

- формирование стремления к повышению профессионального мастерства и постоянного личностного развития;
- изучение основных периодов становления гостеприимства, современного состояния, перспектив развития рынка ресторанных услуг;
- изучение традиций и реальных практик ресторанного сервиса в их исторической ретроспекции, в систематизации основных школ сервисного дела.
- усвоение знаний о сущности корпоративной философии в ресторанной деятельности.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- *общекультурных:*
- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-7);
- *профессиональных:*
- готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений (ПК-6).

В результате освоения дисциплины «История развития ресторанного дела» студент должен:

ОК-7: способностью к самоорганизации и самообразованию	
Знать	основные методики поиска, выбора и использования новой информации в области истории развития ресторанного дела

Уметь	отбирать и анализировать новую информацию в области истории развития ресторанного дела; систематизировать и обобщать полученную информацию.
ПК-6: готовностью к сервисной деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями, к выявлению потребностей потребителя, формированию гостиничного продукта, развитию клиентурных отношений	
Знать	основные периоды становления гостеприимства; главные события в истории ресторанного сервиса, которые означали развитие и совершенствование этой сферы деятельности; основные инновационные концепции ресторанного сервиса, возникшие в Новое время и в современную эпоху; социокультурную специфику деятельности в сфере ресторанного сервиса в различных странах в разные исторические эпохи.
Уметь	определять сущностные характеристики сервиса гостеприимства в разные эпохи в соответствии с историческими и религиозными традициями.
Владеть	навыками анализа информационных источников состояния ресторанного дела в разные эпохи в соответствии с историческими и религиозными традициями.

1.4 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «История развития ресторанного дела» изучается студентами 2 курса, является курсом по выбору (Б1.В.ДВ.4.2) в профессиональной подготовке студентов направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль 43.03.03.01.01 «Ресторанная деятельность» и включает восемь разделов:

- 1 Гостеприимство: смысл и история понятий и терминов
 - 2 Гостеприимство и кухня от времен первых путешествий до падения Римской империи
 - 3 Гостеприимство и кухня в Средние века
 - 4 Интеграция культур и зарождения ресторанного дела в Новое время
 - 5 Индустрия гостеприимства и ресторанного бизнеса: Новейшее время. Европа, Америка
 - 6 Ресторанный сервис в России: история, типология, специфика
 - 7 Техническая модернизация и демократизация ресторанного дела в XX в.
 - 8 Мировой ресторанный рынок XXI века
- Знания, полученные в ходе изучения данной дисциплины необходимы при изучении дисциплин: «Организация обслуживания иностранных туристов».

1.5 Особенности реализации дисциплины

Преподавание дисциплины реализуется на русском языке

2. Объем дисциплины

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад. часов)	Сессия			
		6			
Общая трудоемкость дисциплины	4,0/144	4,0/144			
Контактная работа с преподавателем:	0,33/12	0,33/12			
занятия лекционного типа	0,11/4	0,11/4			
занятия семинарского типа	0,22/8	0,22/8			
в том числе: семинары	0,22/8	0,22/8			
практические занятия					
практикумы					
лабораторные работы					
другие виды контактной работы					
в том числе: курсовое проектирование					
групповые консультации					
индивидуальные консультации					
иные виды внеаудиторной контактной работы					
Самостоятельная работа обучающихся:	3,42/123	3,42/123			
изучение теоретического курса (ТО)	1,5/54	1,5/54			
расчетно-графические задания, задачи (РГЗ)					
доклад	0,92/33	0,92/33			
курсовое проектирование (КР)					
контрольная работа	1,0/36	1,0/36			
Вид промежуточной аттестации (зачет)	0,25/9 экзамен	0,25/9 экзамен			

3. Содержание дисциплины

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Темы (разделы) дисциплины	Занятия лекционного типа (акад. час)	Занятия семинарского типа		Самостоятел ьная работа, (акад. час),	Формиру емые компетен ции
			Семинары и/или Практически е занятия (акад. час)	Лабораторны е работы и/или Практикумы (акад. час)		
	2	3	4	5	6	8
1	Гостеприимство: смысл и история понятий и терминов	-	-		16	ОК-7

2	Гостеприимство и кухня от времен первых путешествий до падения Римской империи	2	2		16	ОК-7, ПК-6
3	Гостеприимство и кухня в Средние века				16	ОК-7, ПК-6
4	Интеграция культур и зарождения ресторанного дела в Новое время		2		15	ОК-7, ПК-6
5	Индустрия гостеприимства и ресторанного бизнеса: Новейшее время. Европа, Америка				15	ОК-7, ПК-6
6	Ресторанный сервис в России: история, типология, специфика	1	2		15	ОК-7, ПК-6
7	Техническая модернизация и демократизация ресторанного дела в XX в.				15	ОК-7, ПК-6
8	Мировой ресторанный рынок XXI века	1	2		15	ОК-7, ПК-6
	<i>Экзамен</i>					
	Итого	4	8		123	

3.2 Занятия лекционного типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий ¹	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной
1	2,3,4,5	Гостеприимство и кухня от времен первых путешествий до падения Римской империи Гостеприимство и кухня в Средние века	2	

		Интеграция культур и зарождения ресторанного дела в Новое время. Индустрия гостеприимства и ресторанного бизнеса: Новейшее время. Европа, Америка		
2	6, 7	Ресторанный сервис в России: история, типология, специфика Техническая модернизация и демократизация ресторанного дела в XX в.	2	
3	8	Мировой ресторанный рынок XXI века	2	2
		Всего	6	2

3.3 Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование занятий ²	Объем в акад. часах	
			всего	в том числе, в инновационной
1	2,3	Гостеприимство и кухня от времен первых путешествий до падения Римской империи. Взаимосвязь истории ресторанного дела с историей туризма. Гостеприимство и кухня в Средние века	2	-
2	4,5	Интеграция культур и зарождения ресторанного дела в Новое время. Индустрия гостеприимства и ресторанного бизнеса: Новейшее время. Европа, Америка	2	-
6	6	Ресторанный сервис в России: история, типология, специфика	2	-
7	7	Техническая модернизация и демократизация ресторанного дела в XX в.	2	2
8	8	Мировой ресторанный рынок XXI века.	2	2
		Всего	10	4

4. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

1. История развития ресторанного дела [Текст] : [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...43.03.03.01.01 Ресторанная деятельность, 43.03.03.02.01 Ресторанное дело] / Н.Ю. Теплюк, И.В. Изосимова, О.М. Сергачева. - Красноярск : СФУ. – Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=17994>
2. Иванов, А. А. История российского туризма (IX–XX вв.) [Текст] : учеб. пособие / А.А. Иванов. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2017. — 320 с. Режим доступа : <http://znanium.com/bookread2.php?book=775000>

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации:

Промежуточной формой контроля по дисциплине «История развития ресторанного дела» является экзамен, который проводится в устной форме в виде беседы с преподавателем по основным вопросам дисциплины.

Оценочными средствами для текущего и промежуточного контроля по дисциплине являются контрольная работа, доклад, вопросы к экзамену. Оценочные средства и критерии их оценивания приведены в Фонде оценочных средств в приложении А.

6. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература

1 Быстров, С. А. Технология и организация ресторанного бизнеса и питания туристов [Текст] : учебник / С.А. Быстров. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 536 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=858884>

2 Иванов, А. А. История российского туризма (IX–XX вв.) [Текст] : учеб. пособие / А.А. Иванов. — М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2017. — 320 с. Режим доступа : <http://znanium.com/bookread2.php?book=775000>

3 История развития ресторанного дела [Текст] : [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...43.03.03.01.01 Ресторанная деятельность, 43.03.03.02.01 Ресторанное дело] / Н.Ю. Теплюк, И.В. Изосимова, О.М. Сергачева. - Красноярск : СФУ. – Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/enrol/index.php?id=17994>

4 Организация ресторанного бизнеса [Текст] : учебное пособие для обучения студентов вузов по направлениям подготовки 101100.62 "Гостиничное дело", 100400.62 "Туризм", специальности 100103.65 "Социально-культурный сервис и туризм" / Ю. В. Жилкова [и др.].- Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. - 192 с.

5 Щеникова, Н. В. Традиции и культура питания народов мира [Текст] : [учебное пособие для вузов по специальностям 230500 "Социально-культурный сервис и туризм", 230800 "Туризм", 060800 "Экономика и управление на предприятиях туризма и гостиничного хозяйства"] / Н. В. Щеникова.- Москва : Форум : ИНФРА-М, 2015. - 296 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=469955>

Дополнительная литература

6 История развития ресторанного дела [Текст] : [учеб-метод. материалы к изучению дисциплины для ...43.03.03.01.01 Ресторанная деятельность, 43.03.03.02.01 Ресторанное дело] / Н.Ю. Теплюк, И.В. Изосимова, О.М. Сергачева. - Красноярск : СФУ. – Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/enrol/index.php?id=17994>

7 Федцов, В. Г. Культура ресторанного сервиса [Текст] : учебное пособие для студентов экономических вузов и практических работников

ресторанного бизнеса / В. Г. Федцов ; Ин-т русского предпринимательства, Центр работников сервиса и предпринимателей ресторанного бизнеса.- Москва : Дашков и К°, 2014. - 247 с. Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430602>

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Российская гостиничная ассоциация. – Режим доступа: <http://www.rha.ru/>
2. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: <http://www.new.frio.ru/>
3. Всемирная ассоциация гостиниц и ресторанов - International Hotels & Restaurants Association.– Режим доступа: <http://www.ih-ra.com/>

8. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Дисциплина «История развития ресторанного дела» изучается студентами направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиля 43.03.03.01.01 «Ресторанная деятельность» на втором курсе заочной формы обучения. Изучение дисциплины заканчивается промежуточным контролем - экзаменом.

Ввиду того, что объем аудиторных часов занятий для студентов заочной формы обучения ограничен, основной формой изучения программного материала курса является самостоятельная работа, в процессе которой студенты должны руководствоваться программой курса, изучить и творчески осмыслить рекомендуемую литературу и материалы, публикуемые в периодической печати.

Работая самостоятельно, основное внимание следует уделять важнейшим понятиям, терминам, определениям, закономерностям. Для усвоения материала целесообразно вести краткий конспект. Невыясненные вопросы должны отмечаться для последующего разбора с преподавателем во время консультаций. Работу следует начинать с подбора учебной литературы по данной дисциплине и, в первую очередь, из числа рекомендуемой. Следует иметь в виду, что порядок изложения материала и наполняемость разделов в разных учебниках и пособиях неоднозначны, поэтому работать с литературными источниками надо внимательно. Кроме того, в рамках самостоятельной работы предполагается подготовка докладов по основным темам дисциплины. Темы докладов представлены в ФОС (приложение А).

В соответствии с учебным планом студенты заочной формы обучения в процессе изучения дисциплины выполняют *контрольную работу*.

Контрольная работа является одной из форм учебной подготовки будущего специалиста общественного питания высшей квалификации и имеет цель практически закрепить и углубить знания студентов по дисциплине «История развития ресторанного дела».

Контрольная работа состоит из теоретического раздела, включающего два вопроса.

В теоретическом разделе излагается содержание программных вопросов по дисциплине. Важным условием написания контрольной работы является изучение рекомендуемой литературы, а также информации по вопросам организации и проведения различных видов торжеств, публикуемой в периодических изданиях. При этом не допускается дословное изложение текста из литературы: студент должен осмыслить изученный материал и самостоятельно изложить ответ на поставленный вопрос, в случае заимствования цитат из литературных источников необходимо делать ссылку на источник. Обязательным условием является изучение нормативных, инструктивных и методических материалов.

Формы самостоятельной работы и разбивка по часам представлена в таблице 1.

Таблица 1 – Формы самостоятельной работы студентов

№ п/п	Форма СРС	Форма контроля	Обязанности преподавателя	Количество часов
1	Конспектирование основной учебной и периодической литературы	Контроль во время аудиторного занятия	Рекомендация основного и дополнительного списка литературы	54
2	Подготовка, оформление и представление доклада	Представление реферата	Консультирование, проверка, оценивание	33
3	Выполнение контрольной работы по дисциплине	Защита контрольной работы	Консультирование, проверка, оценивание	36

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (при необходимости)

9.1 Перечень необходимого программного обеспечения

При изучении дисциплины используется следующее программное обеспечение:

- Операционная система: Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level (Microsoft® Windows® XP) Лиц сертификат 45676576 от 02.07.2009, бессрочный

- Офисный пакет: Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level Лиц сертификат 43164214 от 06.12.2007, бессрочный

- Антивирус: ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users Лиц. сертификат EAV-0220436634 от 19.04.2018 по 26.04.2019;

Kaspersky Endpoint Security Лиц. сертификат
13С8-180426-082419-020-1508 от 26.04.2018 по 31.05.2019
- Браузер: Mozilla Firefox, Google Chrome
- Архиватор: ZIP, WinRAR

9.2 Перечень необходимых информационных справочных систем

1 Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа: <http://bik.sfu-kras.ru/>

2 Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>

3 Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>

10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Кафедра располагает материально-технической базой, обеспечивающей проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической и научно-исследовательской работы студентов, предусмотренных учебным планом подготовки и соответствующей действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

В учебном процессе по дисциплине для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются учебные аудитории в соответствии с расписанием занятий.

Для занятий лекционного типа используются наборы демонстрационного оборудования (ноутбук, экран, проектор) и учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы студентов оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (ЭИОС).

Освоение дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с использованием средств обучения общего назначения.

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, № 2-20 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, доска Magnetoplan CC 180*120см, трибуна TP-1, экран настенно-потолочный ScreenMedia 274*366, потолочное крепление для проектора L=3000, проектор BenQ SP 870, проектор Epson EB-450 Wi, ноутбук Samsung NP - R528.
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: № 3-21 кабинет ресторанного сервиса ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска Magnetoplan CC, экран настенно-потолочный Screen Media, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, экран рулонный настенный, рабочее место (LG), барная стойка, витрина бескаркасная – 2 шт., стол ресторанный, ноутбук Sansung NP-R528. Столовая посуда, приборы, столовое белье.
Учебная аудитория для самостоятельной работы: № 6-21 кабинет информатики ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300в сборе – 13 шт., концентратор Acorp
Зал нормативной литературы и специальных наук отдела обслуживания по торгово - экономическим наукам научной библиотеки библиотечно - издательского комплекса Сибирского федерального университета для самостоятельной работы: № 3-02 ул. Лиды Прушинской, зд.2	Специализированная мебель; МФУ Kyocera TASKalfa 180 (цифр.копир+принтер); Переплётная машина «Термобиндер»; Персональный компьютер Foxconn TLA 397 в сборе; Рабочие место (Intel)Системный блок Intel Celeron D-326J 2.5Монитор 19Samsung9430N-3шт.; КомпьютераKraftwayCredoKC35; Компьютер в сборе ROSCOM AMD2- 2 шт.;Принтер HP Laser Jet 1018; Коммутатор L2 48*10/100 TX;