

Документы Федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования
Информация о владельце: "Самарский государственный экономический университет"
ФИО: Кандрашина Елена Александровна
Должность: И.о. ректора ФГАОУ ВО «Самарский государственный экономический университет»
Дата подписания: 09.07.2026 12:46:50
Уникальный программный ключ:
2db64eb9605ce27edd3b8e8fdd32c70e0674ddd2

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
«ГОСТИНИЧНЫЙ И РЕСТОРАННЫЙ БИЗНЕС: ТРАДИЦИИ И ИСТОРИЯ
РАЗВИТИЯ»**

Уровень высшего образования: бакалавриат

Направление подготовки: 43.03.01 Сервис

Направленность (профиль) подготовки: Управление гостиничным и ресторанным бизнесом

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Форма обучения: очно-заочная

Год набора (приема на обучение): 2026

Срок получения образования: 4 года 6 месяца(-ев)

Объем: в зачетных единицах: 2 з.е.
в академических часах: 72 ак.ч.

г. Самара, 2026

Разработчики:

Доктор исторических наук Алексушин Г. В.

Рабочая программа дисциплины (модуля) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 43.03.01 Сервис, утвержденного приказом Минобрнауки от 08.06.2017 № 514, с учетом трудовых функций профессиональных стандартов: "Руководитель/управляющий гостиничного комплекса/сети гостиниц", утвержден приказом Минтруда России от 07.05.2015 № 282н; "Руководитель предприятия питания", утвержден приказом Минтруда России от 07.05.2015 № 281н.

Согласование и утверждение

№	Подразделение или коллегиальный орган	Ответственное лицо	ФИО	Виза	Дата, протокол (при наличии)
1	Институт маркетинга, логистики и сервиса	Заведующий кафедрой, руководитель подразделения, реализующего ОП	Яхнеева И. В.	Рассмотрено	26.05.2026, № 10

1. Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины - формирование результатов обучения, обеспечивающих достижение планируемых результатов освоения образовательной программы

Задачи изучения дисциплины:

- Изучить терминологический аппарат дисциплины;
- Освоить структуру, особенности и имеющиеся проблемы изучаемого дисциплиной экономико-социального объекта;
- Научиться пользоваться методологией и навыками, необходимыми в практической деятельности в рамках дисциплины .

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенции, индикаторы и результаты обучения

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

УК-1.1 Осуществляет поиск, критический анализ и синтез информации

Знать:

УК-1.1/Зн1 Процедуры критического анализа, методики анализа результатов исследования и разработки стратегий проведения исследований, организации процесса принятия решения

Уметь:

УК-1.1/Ум1 Принимать конкретные решения для повышения эффективности процедур анализа проблем, принятия решений и разработки стратегий

Владеть:

УК-1.1/Нв1 Методами установления причинно-следственных связей и определения наиболее значимых среди них; методиками постановки цели и определения способов ее достижения; методиками разработки стратегий действий при проблемных ситуациях

УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений

УК-2.1 Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними и ожидаемые результаты их решения

Знать:

УК-2.1/Зн1 Действующие правовые нормы, принципы и методы декомпозиции задач и анализа имеющихся ресурсов и ограничений

Уметь:

УК-2.1/Ум1 Определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения

Владеть:

УК-2.1/Нв1 Навыками разработки оптимальных способов решения поставленных задач, исходя из действующих правовых норм и имеющихся ресурсов

3. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина (модуль) «Гостиничный и ресторанный бизнес: традиции и история развития» относится к формируемой участниками образовательных отношений части образовательной программы и изучается в семестре(ах): 2.

В процессе изучения дисциплины студент готовится к решению типов задач профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС ВО и образовательной программой.

Компетенция	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины
УК-1 - Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач		
УК-1.1 Осуществляет поиск, критический анализ и синтез информации	История России, Философия	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы, Информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, История России, Математические методы в экономике, Нейросетевые технологии в социальных медиа, Философия, Эконометрика
УК-2 - Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений		
УК-2.1 Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними и ожидаемые результаты их решения		Выполнение и защита выпускной квалификационной работы, Предпринимательское дело, Производственная практика: сервисная практика, Технологическое предпринимательство, Управление персоналом, Учебная практика: ознакомительная практика

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Период обучения	Общая трудоемкость (часы)	Общая трудоемкость (ЗЕТ)	Контактная работа (часы, всего)	Лекционные занятия (часы)	Практические занятия (часы)	Индивидуальная контактная работа (часы)	Самостоятельная работа (часы)	Промежуточная аттестация
Второй семестр	72	2	4	2	2	0,15	49,85	Зачет
Всего	72	2	4	2	2	0,15	49,85	18

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Разделы, темы дисциплины и виды занятий (часы промежуточной аттестации не указываются)

Наименование раздела, темы	лекционные занятия	практические занятия	самостоятельная работа

	Всего	Лекционн	Практичес	Самостоя
Раздел 1. Развитие индустрии гостеприимства	26,85	1	1	24,85
Тема 1.1. Развитие индустрии гостеприимства	26,85	1	1	24,85
Раздел 2. Развитие гостиничного и ресторанного бизнеса на современном этапе. Перспективы развития гостиничной индустрии	27	1	1	25
Тема 2.1. Развитие гостиничного и ресторанного бизнеса на современном этапе. Перспективы развития гостиничной индустрии	27	1	1	25

5.2. Контрольные мероприятия по дисциплине

Вид контроля	Форма контроля/Оценочное средство
Текущий контроль	Тестирование
Промежуточная аттестация	Зачет

№ п/п	Наименование раздела	Вид контроля/ используемые оценочные материалы	
		Текущий	Промежут. аттестация
1	Развитие индустрии гостеприимства	Тестирование	Зачет
2	Развитие гостиничного и ресторанного бизнеса на современном этапе. Перспективы развития гостиничной индустрии	тестирование	Зачет

6. Оценочные материалы текущего контроля

1. Развитие индустрии гостеприимства Тестирование

№ п/п	Содержание вопроса		Компетенция
		Правильный ответ (ключ ответа)	
1	Выберите правильный ответ из предложенных «Звёздная» система классификации средств размещения, распространённая в большинстве стран, основана на национальной классификации: 1) Франции; 2) Британии; 3) Италии; 4) России.		УК-1, УК-2
	Ответ:	1	
2	Выберите правильный ответ из предложенных Английское слово «hospitality» (гостеприимство) происходит от старофранцузского «hospice», что означает: 1) странноприимный дом 2) тюрьма 3) замок 4) лепрозорий		УК-1, УК-2

	Ответ:	1	
3	<p>Выберите правильный ответ из предложенных</p> <p>Большая часть хостелов расположена в:</p> <p>1) Африке 2) Европе 3) России 4) Америке</p>		УК-1, УК-2
	Ответ:	2	
4	<p>Выберите правильный ответ из предложенных</p> <p>Большинство крупнейших отелей мира сосредоточены в:</p> <p>1) Лас-Вегасе 2) Москве 3) Мадриде 4) Лондоне</p>		УК-1, УК-2
	Ответ:	1	
5	<p>Выберите правильный ответ из предложенных</p> <p>В Британии классность средства размещения удостоверяют:</p> <p>1) звёзды 2) короны 3) кресты 4) львы</p>		УК-1, УК-2
	Ответ:	2	
6	<p>Установите верное соответствие</p> <p>Установите соответствие между системами классификации средств размещения и странами их происхождения:</p> <p>1. буквами 2. коронами 3. звёздами 4. словами</p> <p>А. Франция Б. Греция В. Италия Г. Британия</p>		УК-1, УК-2
	Ответ:	1 - Б 2 - Г 3 - А 4 - В	
7	<p>Установите верное соответствие</p> <p>Установите соответствие между странами и наиболее популярными туристскими ресурсами:</p> <p>1. Франция 2. Чехия 3. Португалия 4. Швейцария</p> <p>А. курорты Б. кулинария В. замки Г. горы</p>		УК-1, УК-2
	Ответ:	1 - Б 2 - В 3 - А 4 - Г	
8	<p>Установите верное соответствие</p> <p>Установите соответствие между формой обслуживания гостей и её описанием:</p> <p>1. Английский сервис 2. Русский сервис 3. Французский сервис 4. Семейный (общий) стиль</p> <p>А. Блюдо выставляется на стол в общих тарелках, гости обслуживают себя сами (шведский стол). Б. Блюдо приносится на стол в большом блюде, а официант раскладывает его гостям на тарелки с помощью ложки и вилок. В. Блюдо полностью сервируется на кухне на индивидуальные тарелки и подается каждому гостю отдельно. Г. Блюдо подаётся на сервировочном столике (гильотине) с эффектной доделкой перед гостем.</p>		УК-1, УК-2
	Ответ:	1 - Б 2 - В 3 - Г 4 - А	

9	Установите правильную последовательность Расположите по времени возникновения технологии бронирования: А. по телефону Б. письмом В. по интернету Г. телеграммой	УК-1, УК-2
	Ответ: Б - Г - А - В	
10	Установите правильную последовательность Расположите по времени возникновения технологии приведения круизного судна в движение: А. паровой двигатель Б. электродвижение В. парус Г. дизель	УК-1, УК-2
	Ответ: В - А - Г - Б	
11	Напишите правильный ответ на вопрос одним словом Как называется предварительная сервировка стола, включающая расстановку приборов и посуды до прихода гостей?	УК-1, УК-2
	Ответ: аперитив	
12	Напишите правильный ответ на вопрос одним словом Как называется свод правил и стандартов поведения персонала ресторана по отношению к гостям?	УК-1, УК-2
	Ответ: этикет	
13	Напишите правильный ответ на вопрос одним словом Как называется особая форма контроля качества, при которой шеф-повар или управляющий пробует блюдо перед его выносом в зал?	УК-1, УК-2
	Ответ: бракераж	
14	Напишите правильный ответ на вопрос одним словом Как называется меню, предлагающее гостю выбрать блюда по отдельности за фиксированную общую стоимость?	УК-1, УК-2
	Ответ: ассорти	
15	Напишите правильный ответ на вопрос одним словом Как называется прием пищи, проводимый в ресторане в середине дня (с 12:00 до 16:00)?	УК-1, УК-2
	Ответ: ланч	

2. Развитие гостиничного и ресторанного бизнеса на современном этапе. Перспективы развития гостиничной индустрии Тестирование

№ п/п	Содержание вопроса		Компетенция
	Правильный ответ (ключ ответа)		
1	Выберите правильный ответ из предложенных Клиент странноприимного дома: 1) гость 2) путешественник 3) торговец 4) паломник		УК-1, УК-2
	Ответ:	4	
2	Выберите правильный ответ из предложенных Слово «комфорт» происходит от языка: 1) немецкого 2) английского 3) русского 4) итальянского		УК-1, УК-2
	Ответ:	2	
3	Выберите правильный ответ из предложенных Страна, дальше всех продвинувшаяся в создании флайтлей из дирижаблей: 1) Россия 2) Британия 3) Германия 4) США		УК-1, УК-2
	Ответ:	3	
4	Выберите правильный ответ из предложенных Согласно правилам классического сервиса (французский или европейский), с какой стороны официант должен подавать готовое блюдо гостю? 1) Строго с левой стороны 2) С правой стороны (правой рукой) 3) С той стороны, с которой стоит гость 4) Подача осуществляется строго через плечо гостя		УК-1, УК-2
	Ответ:	2	

5	<p>Выберите правильный ответ из предложенных Как называется детализированный перечень всех блюд, напитков и кулинарных изделий, предлагаемых гостю в конкретный день, с указанием выхода порции и цены?</p> <p>1) Технологическая карта 2) Барная карта 3) Меню 4) Винная карта</p>	УК-1, УК-2
Ответ:	3	
6	<p>Установите верное соответствие Установите соответствие между видом посуды и её функциональным назначением в ресторане:</p> <p>1. Кокотница 2. Бульонка 3. Блюдо овальное 4. Икорница</p> <p>А. Для подачи прозрачных супов и бульонов (часто с крышкой). Б. Для подачи вторых горячих блюд (мясо, птица, рыба) с гарниром. В. Для подачи закусок (икры, паштетов) в охлажденном виде на подушке из льда. Г. Для подачи жульенов (грибов, морепродуктов) в порционном виде.</p>	УК-1, УК-2
Ответ:	1 - Г 2 - А 3 - Б 4 - В	
7	<p>Установите верное соответствие Установите соответствие между должностью в ресторане и зоной её ответственности:</p> <p>1. Метрдотель (Хостес) 2. Шеф-повар 3. Сомелье 4. Официант</p> <p>А. Организация работы кухни, контроль качества блюд, разработка меню, закупка продуктов. Б. Встреча и рассадка гостей, управление потоком посетителей, бронирование столов. В. Обслуживание гостей в зале, прием заказов, расчет гостя, сервировка стола. Г. Подбор вин к блюдам, консультация гостей по винной карте, хранение и подача напитков.</p>	УК-1, УК-2
Ответ:	1 - Б 2 - А 3 - Г 4 - В	
8	<p>Установите верное соответствие Установите соответствие между формой обслуживания гостей и её описанием:</p> <p>1. Английский сервис 2. Русский сервис 3. Французский сервис 4. Семейный (общий) стиль</p> <p>А. Блюдо выставляется на стол в общих тарелках, гости обслуживают себя сами (шведский стол). Б. Блюдо приносится на стол в большом блюде, а официант раскладывает его гостям на тарелки с помощью ложки и вилки. В. Блюдо полностью сервируется на кухне на индивидуальные тарелки и подается каждому гостю отдельно. Г. Блюдо подаётся на сервировочном столике (гильотине) с эффектной доделкой перед гостем.</p>	УК-1, УК-2
Ответ:	1 - Б 2 - В 3 - Г 4 - А	
9	<p>Установите правильную последовательность Расположите по хронологии возникновения виды средств размещения:</p> <p>А. круизный лайнер Б. гостиница В. хостел Г. дирижабль</p>	УК-1, УК-2
Ответ:	Б - А - Г - В	
10	<p>Установите правильную последовательность Расположите этапы обслуживания гостя в ресторане в правильной хронологической последовательности (от начала визита до завершения):</p> <p>А. Подача блюд и смена приборов согласно заказанным позициям. Б. Встреча гостя, усаживание и подача карты вин/меню. В. Расчет гостя и его проводы (церемония прощания). Г. Прием заказа у гостя и его передача на кухню/в бар.</p>	УК-1, УК-2
Ответ:	Б - Г - А - В	

11	Напишите правильный ответ на вопрос одним словом Назовите вид туризма, который в средние века оказал огромное влияние на создание системы средств размещения на базе монастырей		УК-1, УК-2
	Ответ:	паломнический	
12	Напишите правильный ответ на вопрос одним словом Старое название средства размещения в России		УК-1, УК-2
	Ответ:	трактир	
13	Напишите правильный ответ на вопрос одним словом Как раньше назывались чаевые?		УК-1, УК-2
	Ответ:	гратуар	
14	Напишите правильный ответ на вопрос одним словом Как называется блюдо, которое шеф-повар рекомендует попробовать в первую очередь (визитная карточка ресторана)?		УК-1, УК-2
	Ответ:	фирменное	
15	Напишите правильный ответ на вопрос одним словом Способ обслуживания, при котором блюда выставлены на длинном столе для свободного выбора?		УК-1, УК-2
	Ответ:	фуршет	

7. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Зачет второй семестр

№ п/п	Содержание вопроса		Компетенция
		Правильный ответ (ключ ответа)	
1	Ответьте на вопрос Дайте определение индустрии гостеприимства и представьте её структуру		УК-1, УК-2
	Ответ:	Индустрия гостеприимства - туристско-рекреационный кластер, комплекс взаимосвязанных сфер деятельности, каждая из которых играет важную роль в обеспечении комфорта и удовлетворения потребностей гостей и туристов. В индустрию гостеприимства входит 7 сегментов: средства размещения (1), питания (2), развлечения (3), транспорта (4), организационный (5), производства и оснащения (6) и обучения (7).	
2	Ответьте на вопрос Как развивалась в истории человечества система средств размещения?		УК-1, УК-2

	<p>Ответ: Древний мир</p> <p>Уже в древности появились первые прообразы современных средств размещения. В кодексе Хаммурапи (около 1700 г. до н.э.) упоминаются шинки — заведения, где путникам предлагали и еду, и место для ночлега. В Древней Греции существовали частные заезжие дворы (катагогии) и государственные (пандокен).</p> <p>На Ближнем Востоке, в Азии и Закавказье вдоль караванных маршрутов возникали караван-сарай: просторный внутренний двор, окружённый помещениями для людей и загонами для животных, служили для отдыха и защиты</p> <p>В Древнем Риме постоянные дворы располагались вдоль главных дорог примерно в 25 милях (около 40 км) друг от друга, чтобы путники могли отдохнуть в каждом из них. Существовали как скромные деревенские кумпоны, так и более богатые стабулы с полным набором услуг (бани, прачечные, конюшни).</p> <p>Средневековье</p> <p>На развитие сферы гостеприимства сильно повлияли религиозные традиции. Массовое паломничество привело к тому, что монастыри и церкви были обязаны предоставлять путникам кров и питание. С развитием торговли и деловых поездок появились частные постоянные дворы (остерии). В Англии толчок к их развитию дала секуляризация монастырей при Генрихе VIII: после закрытия монастырей путешественники лишились бесплатного приюта и были вынуждены пользоваться частными заведениями. На Руси в XII–XIII вв. появились постоянные дворы. Позже возникли гостинные дворы, где для купцов были жильё, торговые ряды, лавки и склады. Они были прежде всего торговыми центрами. Условия в средневековых постоянных дворах часто были скромными: ночлег на матрасах или даже на полу, скудное питание. Таверны нередко славились шумными компаниями и антисанитарными условиями.</p> <p>Новое время</p> <p>С началом эпохи Великих географических открытий и развитием транспорта путешествия стали массовой. Это стимулировало рост гостиничного бизнеса. В XVII в. разделились городские гостиницы (отели) и сельские постоянные дворы/трактиры. Первые предлагали полный спектр услуг и высокий уровень комфорта, вторые — более простые условия. В XIX веке благодаря промышленной революции развитие железных дорог, рост туризма и деловых поездок резко увеличили спрос. Переломным моментом стало открытие в 1829 году отеля Tremont House в Бостоне (США). Здесь впервые сделали акцент на приватности: гостям предлагали отдельные номера с замками. Позже в отелях появились внутренние санузлы, централизованное отопление, прообраз службы консьержей. Во второй половине XIX века технологический прогресс принёс в гостиницы лифты, электрическое освещение, телефоны в номерах. Строились роскошные гранд-отели.</p> <p>Современность</p> <p>В XX–XXI веках индустрия продолжила эволюционировать под влиянием новых технологий и меняющихся потребностей. Появились новые форматы: апарт-отели, сервисные апартаменты, глэмпинги, кемпинги. Ключевыми трендами стали:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Цифровизация: онлайн-бронирование, чат-боты, биометрические системы. ● Персонализация: гибкие условия оплаты, индивидуальные сервисы. ● Развитие внутреннего туризма: рост спроса на размещение в регионах. 	
3	<p>Ответьте на вопрос</p> <p>Покажите место средств питания в индустрии гостеприимства</p> <p>Ответ: Средства питания - один из 7-ми сегментов туристско-рекреационного кластера (средства 1. размещения, 2. питания, 3. развлечения, 4. транспорта, 5. организации, 6. производства и 7. обучения). По 132 ФЗ "Об основах туристской деятельности в РФ" туристом считается человек, проведший более 24 часов вне своей постоянной локации, и находясь свыше суток в точке дестинации, он(а) нуждается в 3-хразовом питании в сутки. Исходя из этого, средства питания становятся очень важным сегментом туристско-рекреационного кластера. Средства питания обязательно включаются в любые туры. Сильнее всего средства питания связаны со средствами размещения, т.к. услуги питания часто оказываются туристам на территории средства размещения. Также средства питания часто предоставляют свои пространства организаторам туризма под проведение мероприятий, пользуются изготовленным оснащением, и привлекают обученных сотрудников.</p>	УК-1, УК-2
4	<p>Ответьте на вопрос</p> <p>Расскажите об истории средств размещения в мире</p>	УК-1, УК-2

	<p>Ответ: Древний мир</p> <p>Уже в древности появились первые прообразы современных средств размещения. В кодексе Хаммурапи (около 1700 г. до н.э.) упоминаются шинки — заведения, где путникам предлагали еду, и место для ночлега. В Древней Греции существовали частные заезжие дворы (катагогии) и государственные (пандокен).</p> <p>На Ближнем Востоке, в Азии и Закавказье вдоль караванных маршрутов возникали караван-сарай: просторный внутренний двор, окружённый помещениями для людей и загонами для животных, служили для отдыха и защиты</p> <p>В Древнем Риме постоянные дворы располагались вдоль главных дорог примерно в 25 милях (около 40 км) друг от друга, чтобы путники могли отдохнуть в каждом из них. Существовали как скромные деревенские кумпоны, так и более богатые стабулы с полным набором услуг (бани, прачечные, конюшни).</p> <p>Средневековье</p> <p>На развитие сферы гостеприимства сильно повлияли религиозные традиции. Массовое паломничество привело к тому, что монастыри и церкви были обязаны предоставлять путникам кров и питание. С развитием торговли и деловых поездок появились частные постоянные дворы (остерии). В Англии толчок к их развитию дала секуляризация монастырей при Генрихе VIII: после закрытия монастырей путешественники лишились бесплатного приюта и были вынуждены пользоваться частными заведениями. На Руси в XII–XIII вв. появились постоянные дворы. Позже возникли гостинные дворы, где для купцов были жильё, торговые ряды, лавки и склады. Они были прежде всего торговыми центрами. Условия в средневековых постоянных дворах часто были скромными: ночлег на матрасах или даже на полу, скудное питание. Таверны нередко славились шумными компаниями и антисанитарными условиями.</p> <p>Новое время</p> <p>С началом эпохи Великих географических открытий и развитием транспорта путешествия стали массовой. Это стимулировало рост гостиничного бизнеса. В XVII в. разделились городские гостиницы (отели) и сельские постоянные дворы/трактиры. Первые предлагали полный спектр услуг и высокий уровень комфорта, вторые — более простые условия. В XIX веке благодаря промышленной революции развитие железных дорог, рост туризма и деловых поездок резко увеличили спрос. Переломным моментом стало открытие в 1829 году отеля Tremont House в Бостоне (США). Здесь впервые сделали акцент на приватности: гостям предлагали отдельные номера с замками. Позже в отелях появились внутренние санузлы, централизованное отопление, прообраз службы консьержей. Во второй половине XIX века технологический прогресс принёс в гостиницы лифты, электрическое освещение, телефоны в номерах. Строились роскошные гранд-отели.</p> <p>Современность</p> <p>В XX–XXI веках индустрия продолжила эволюционировать под влиянием новых технологий и меняющихся потребностей. Появились новые форматы: апарт-отели, сервисные апартаменты, глэмпинги, кемпинги. Ключевыми трендами стали:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Цифровизация: онлайн-бронирование, чат-боты, биометрические системы. ● Персонализация: гибкие условия оплаты, индивидуальные сервисы. ● Развитие внутреннего туризма: рост спроса на размещение в регионах. 	
5	<p>Ответьте на вопрос</p> <p>Расскажите об истории средств питания в мире</p>	УК-1, УК-2

	<p>Ответ:</p> <ol style="list-style-type: none"> Древний мир (до V в.) <ul style="list-style-type: none"> Зарождение первых общепитовских форм: термополии (Древняя Греция и Рим) — прообразы закусовых для бедных слоев и путешественников. Основная функция: утоление голода, отсутствие сложного сервиса. Эпоха Средневековья (V–XV вв.) <ul style="list-style-type: none"> Разделение на монастырские трапезы (строгий устав) и рыцарские пиры (демонстрация статуса, изобилие). Появление первых гильдий поваров (например, во Франции), закладывание основ кулинарных традиций. Эпоха Возрождения и Новое время (XVI–XIX вв.) <ul style="list-style-type: none"> Ключевое событие: Французская революция (конец XVIII в.). Разорение аристократов и переход их поваров в публичные заведения, что дало толчок развитию ресторанов. Появление первого настоящего ресторана с меню и отдельными столиками (в Париже, начало XIX в.). Рождение высокой кухни (Haute Cuisine) и системы сервиса (русский и французский сервис). Индустриальный период (XIX – начало XX в.) <ul style="list-style-type: none"> Расцвет «общественного питания» как фабрики еды в связи с индустриализацией (столовые для рабочих). Появление фаст-фуда в США (первые хот-доги и гамбургеры) как ответ на быстрый ритм жизни. Технический прогресс: консервирование, механизация кухонь. Современный этап (вторая половина XX – XXI в.) <ul style="list-style-type: none"> Глобализация: смешение кулинарных традиций (фьюжн). Смена трендов: уход от тяжелой «интернациональной» кухни к «новой» французской, а позже — к молекулярной кухне. Социальный сдвиг: еда перестает быть просто утолением голода, становится частью впечатления (гастрономический туризм, концептуальные проекты). Современные тренды: здоровое питание (bio, organic), эко-осознанность, возрождение локальных продуктов и авторских фермерских проектов. 	
6	<p>Ответьте на вопрос Национальные особенности гостиничного сервиса</p> <p>Ответ:</p> <p>Национальные особенности гостиничного сервиса — это адаптация стандартов обслуживания под культурные, религиозные и бытовые ожидания гостей из разных стран. Понимание этих различий превращает базовый сервис в качественный и запоминающийся опыт.</p> <p>Ключевые аспекты различий:</p> <ul style="list-style-type: none"> Азия (Япония, Китай): В Японии не приняты чаевые — их могут расценить как оскорбление, сервис считается профессиональным долгом. В Китае, напротив, чаевые становятся все более уместны, но их нужно передавать двумя руками в знак уважения. Общее правило: важна сдержанность, уважение к личному пространству и иерархии, а также аккуратность. Ближний Восток (ОАЭ): Строгие социальные и религиозные нормы. Необходимо уважительно относиться к религиозным традициям (питание, досуг), соблюдать сдержанность в поведении и одежде вне пляжных зон. Чаевые приветствуются. Турция: В отелях часто действует негласное разделение гостей по национальности для создания комфортной атмосферы («немецкие» тихие зоны и «русские» — с яркой анимацией). Важно соблюдать дресс-код и уважать иерархию. Европа: Чаевые умеренные (5–10%), в общественных зонах ценятся спокойствие и тишина. Дресс-код в холле и ресторане более строгий, чем в Азии. <p>Новые стандарты (Россия): С 1 июня 2026 года в России вводятся ГоСты, рекомендующие отелям адаптировать сервис под иностранных гостей, особенно из Китая. Это включает навигацию на иностранных языках, сотрудников-переводчиков, учет диетических предпочтений и доступ к китайским платежным системам.</p>	УК-1, УК-2
7	<p>Ответьте на вопрос Национальные особенности обслуживания в средствах питания</p> <p>Ответ:</p> <p>Ключевое правило обслуживания в мире — адаптироваться к культурным ожиданиям гостя: от правил этикета и чаевых до религии и манеры общения.</p> <ul style="list-style-type: none"> Чаевые (Tipping): В США это почти ритуал (15–25%), а в Японии попытка оставить чаевые может быть воспринята как оскорбление. В Европе размер скромнее — 5–15%, а в Китае их уместность зависит от уровня заведения. Этикет и манеры: В Италии не просят кетчуп к пасте и не пьют капучино после завтрака. В Японии критически важно правильно обращаться с палочками для еды. Обслуживание и подход: В Турции отели могут распределять гостей по национальному признаку, адаптируя меню и анимацию. В странах Азии приоритет — уважение и сдержанность, в США — проактивность официантов. Религиозные и пищевые особенности: Для гостей из Индии и стран Ближнего Востока критически важно учитывать пищевые ограничения. 	УК-1, УК-2
8	<p>Ответьте на вопрос Принципы развития гостиничного бизнеса</p>	УК-1, УК-2

	<p>Ответ: Принципы развития гостиничного бизнеса — это фундаментальные правила, обеспечивающие конкурентоспособность и доходность предприятия. Ключевые из них:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ориентация на гостя (Клиентоцентричность). Бизнес строится вокруг потребностей целевой аудитории. Главное — не просто продать номер, а предоставить персонализированный сервис и качественное обслуживание, превышающее ожидания. 2. Адаптивность и гибкость. Способность быстро реагировать на изменения рынка (сезонность, экономические кризисы, новые тренды) и внедрять инновации (цифровизация, онлайн-бронирование, бесконтактные технологии). 3. Принцип комплексности (Системность). Гостиница рассматривается как единый комплекс. Успех зависит от баланса всех подсистем: материально-технической базы, квалификации персонала, маркетинга и дополнительных услуг (питание, спа, консьерж). 4. Экономическая эффективность и рентабельность. Ориентация на максимизацию дохода с каждого номера (RevPAR) при оптимизации операционных расходов без потери качества сервиса. 5. Принцип дифференциации. Создание уникального торгового предложения (УТП) для выделения среди конкурентов (концепция отеля, дизайн, уникальные услуги). 6. Устойчивое развитие (ESG). Внедрение «зеленых» технологий (энергосбережение, отказ от пластика) и социальная ответственность, что становится обязательным требованием времени. 7. Инвестиционная привлекательность. Постоянное обновление фонда (реновация) и развитие бренда для сохранения стоимости актива. 	
9	<p>Ответьте на вопрос Принципы развития ресторанного бизнеса</p> <p>Ответ: Принципы развития ресторанного бизнеса делятся на три ключевых уровня:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Стратегическое планирование и адаптация: Опора на глубокий маркетинговый анализ (тренды, ЦА, локация) и гибкость (способность быстро менять меню, формат или концепцию под внешние экономические факторы). 2. Стандартизация и качество: Внедрение жестких внутренних регламентов (ведения, закупок, складирования) для обеспечения неизменно высокого уровня блюд и сервиса как основы для масштабирования. 3. Человеческий капитал и инновации: Постоянное обучение команды, внедрение IT-технологий (автоматизация, цифровые сервисы) и креативный маркетинг для удержания лояльности гостей. 	УК-1, УК-2
10	<p>Ответьте на вопрос Традиции развития гостиничного и ресторанного бизнеса в России</p> <p>Ответ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дореволюционный период (XIX – начало XX в.) <ul style="list-style-type: none"> ● Зарождение первых ресторанов («Яр», «Эрмитаж») и гостиниц высшего класса («Метрополь», «Националь»). ● Формирование русской кухни как высокой гастрономии (пельмени, блины, осетрина) в ресторанном меню. ● Строгая классификация отелей по тарифам и уровень сервиса, ориентированный на европейские стандарты. 2. Советский период (1917–1991) <ul style="list-style-type: none"> ● Национализация и смена профиля: гостиницы становятся «домами колхозника» или ведомственными общежитиями, рестораны — столовыми. ● Появление люксовых объектов («Интурист», «Россия») исключительно для иностранных туристов и партийной элиты. ● Унификация меню и жесткое нормирование (СНиПы), отсутствие конкуренции. 3. Постсоветский этап (1990-е – 2000-е) <ul style="list-style-type: none"> ● Бурный рост частного предпринимательства, возврат к дореволюционным названиям и традициям. ● Выход на рынок международных сетей (Marriott, Radisson, McDonald's), которые внедряли западные стандарты обслуживания. 4. Современные традиции (2010-е – н.в.) <ul style="list-style-type: none"> ● Синтез мировых трендов с национальной идентичностью (рестораны «русской новой кухни», локальные фермерские продукты). ● Акцент на персонализированном сервисе и импортозамещении в оснащении отелей. 	УК-1, УК-2

7.1. Уровни овладения

Компетенция: УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач.

Индикатор достижения компетенции: УК-1.1 Осуществляет поиск, критический анализ и синтез информации.

Уровень	Характеристика	Оценка в баллах
---------	----------------	-----------------

Повышенный	Достигнуто полное овладение знаниями, умениями и навыками. Студент свободно владеет терминологией, умеет применять теоретические знания в различных ситуациях для решения поставленных задач.	81-100
Базовый	Достигнуто достаточное овладение знаниями, умениями и навыками. Студент уверенно владеет терминологией, умеет применять теоретические знания в различных ситуациях для решения поставленных задач.	61-80
Пороговый	Достигнуто овладение минимально необходимыми знаниями, умениями и навыками. Студент владеет основной терминологией, умеет применять теоретические знания для решения поставленных задач в стандартных ситуациях.	41-60
Ниже порогового	Компетенция не освоена	0-40

Компетенция: УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений.

Индикатор достижения компетенции: УК-2.1 Определяет круг задач в рамках поставленной цели, определяет связи между ними и ожидаемые результаты их решения.

Уровень	Характеристика	Оценка в баллах
Повышенный	Достигнуто полное овладение знаниями, умениями и навыками. Студент свободно владеет терминологией, умеет применять теоретические знания в различных ситуациях для решения поставленных задач.	81-100
Базовый	Достигнуто достаточное овладение знаниями, умениями и навыками. Студент уверенно владеет терминологией, умеет применять теоретические знания в различных ситуациях для решения поставленных задач.	61-80
Пороговый	Достигнуто овладение минимально необходимыми знаниями, умениями и навыками. Студент владеет основной терминологией, умеет применять теоретические знания для решения поставленных задач в стандартных ситуациях.	41-60
Ниже порогового	Компетенция не освоена	0-40

8. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература

1. Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела: учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Ключева. - 2-е изд. - Москва: Юрайт, 2026. - 531 с - 978-5-534-17282-9. - Текст: электронный // ИКО Юрайт: [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/587395> (дата обращения: 21.05.2026). - Режим доступа: по подписке

2. Васюкова, А. Т. Технология и организация производства ресторанной продукции: учебник для вузов / А. Т. Васюкова, А. В. Мошкин. - Москва: Юрайт, 2026. - 197 с - 978-5-534-18097-8. - Текст: электронный // ИКО Юрайт: [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/590277> (дата обращения: 21.05.2026). - Режим доступа: по подписке

Дополнительная литература

1. Польшинский, А. С. История туризма и гостеприимства: учебное пособие / А. С. Польшинский, - История туризма и гостеприимства - Омск: Омский государственный технический университет, 2019. - 131 с. - 978-5-8149-2806-1. - Текст: электронный // IPR SMART: [сайт]. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/115424.html> (дата обращения: 21.05.2026). - Режим доступа: по подписке

2. Березовая, Л. Г. История туризма и гостеприимства: учебник для вузов / Л. Г. Березовая. - 2-е изд. - Москва: Юрайт, 2026. - 429 с - 978-5-534-17458-8. - Текст: электронный // ИКО Юрайт: [сайт]. - URL: <https://urait.ru/bcode/583109> (дата обращения: 21.05.2026). - Режим доступа: по подписке

8.2. Профессиональные базы данных и ресурсы «Интернет», к которым обеспечивается доступ обучающихся

Профессиональные базы данных

Не используются.

Ресурсы «Интернет»

1. <https://cyberleninka.ru/> - Научная электронная библиотека «КиберЛенинка»

8.3. Программное обеспечение и информационно-справочные системы, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Перечень программного обеспечения

(обновление производится по мере появления новых версий программы)

1. Yandex;
2. Контур.Отель;
3. Мой офис;

Перечень информационно-справочных систем

(обновление выполняется еженедельно)

Не используется.

8.4. Специальные помещения, лаборатории и лабораторное оборудование

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран
Учебные аудитории для проведения практических занятий (занятий семинарского типа)	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СИ
Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СИ

Учебные аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СИ
Помещения для самостоятельной работы	Комплекты ученической мебели Мультимедийный проектор Доска Экран Компьютеры с выходом в сеть «Интернет» и ЭИОС СИ
Помещения для хранения и профилактического обслуживания оборудования	Комплекты специализированной мебели для хранения