

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 10 от 10.06.2026

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГАПОУ «ККОТиП»
_____/Н. В. Журова/
Приказ № 01-55-1п от 29.06.2026

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

43.02.15. Поварское и кондитерское дело
(на базе основного общего образования)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

ВД.03 История ресторанного дела

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УР
_____/ И.В. Бесперстова
«__» _____ 2026 г.

Красноярск, 2026 г.

СОСТАВ КОМПЛЕКТА

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
- 1.1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
- 3.1 ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ,
ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ЗАДАНИЯ
- 3.2 ОБЩИЕ КОМПЕТЕНЦИИ, ПОДЛЕЖАЩИЕ
ПРОВЕРКЕ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ ЗАДАНИЯ
- 3.3 ОСНОВНЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ
4. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ КУРСА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 4.1. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ
ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
- 4.2. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. ПАСПОРТ КОНТРОЛЬНО- ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Общие положения

Контрольно-измерительные материалы предназначены для проверки результатов освоения учебной дисциплины **ВД.03 История ресторанного дела** основной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**.

Контрольно-измерительные материалы предназначены для текущего и промежуточного контроля, оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины **ВД.03 История ресторанного дела**.

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачёт, который оценивается по пятибалльной шкале оценок.

2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

Контролируемые темы (разделы) учебной дисциплины	Форма контроля и оценивания	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Тема 1.2 Источники и историография по тем	Практическое занятие № 1 «Источники и историография по теме. Решение кейсов »	Экзамен
Тема 2.1 История развития ресторанного дела (древний период – начало XX века)	Практическое занятие № 2 «Основные этапы истории развития ресторанного бизнеса. Решение кейсов»	
Тема 2.2 История русской ресторации (IX- конец XX в.)	Практическое занятие № 3 «Традиции русского гостеприимства и застолья (Киевская Русь, Московское царство). Визуализация истории»	
	Практическое занятие № 4 «Ресторанный бизнес в императорской России. Образы дореволюционных ресторанов в литературе, живописи, фотографии, кинематографе. Решение кейсов»	
	Практическое занятие № 5 «Социалистическая модель общепита. Коммунистические столовые и домовые кухни»	
	Практическое занятие № 6 «"Нэпмановский" ресторан. Русский ресторан в эмиграции. Ресторанная музыка 1920-30-х гг.»	
	Практическое занятие № 7 «Советский общепит в 1930-50-е гг. «Книга о вкусной и здоровой пище» как императив социалистической модели питания. Деловая игра «Что Микоян заимствовал у Америки?»	

	Практическое занятие № 8 «"Оттепель"» в контексте работы молодежных кафе, закусочных, ресторанов»	
	Практическое занятие № 9 «Ресторанное дело в эпоху застоя. Олимпиада в Москве и общепит. Решение кейсов»	
Тема 3.1 Современных типы ресторанного дела в мире: исторический опыт	Практическое занятие № 10 «Сравнительная история ресторанного дела. Решение кейсов»	
	Практическое занятие № 11 «Исторический опыт 10 лучших ресторанов (сетей) мира. Деловая игра»	
	Практическое занятие № 12 «Визуальная история общественного питания России»	
Тема 3.2 Современные тренды ресторанного дела в России	Практическое занятие № 13 «Мировые тенденции развития ресторанного дела во второй пол. XX-нач. XXI в. «Круглый стол».»	
	Практическое занятие № 14 «История ресторанного дела в Красноярске (XIX - нач. XXI в.). Творческие проекты».»	

3.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Общие компетенции

В результате текущего контроля и оценки по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих общих компетенций:

Перечень общих компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 08.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Перечень профессиональных компетенций

Код	<i>Наименование профессиональных компетенций</i>
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 6.2	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала
ПК 6.5	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте

3.2. Основные показатели оценки результатов

Перечень основных показатели оценки результатов знаний и умений, подлежащих текущему контролю и промежуточной аттестации

Результаты обучения: умения, знания	Показатели оценки результата
Умение	
ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире;	использование и применение информации для эффективного выполнения профессиональных задач; четкость, правильность и грамотность изложения собственной позиции; четкость и слаженность в групповой работе при решении проблемных ситуаций; эффективность решения поставленных задач при помощи информационно-коммуникационных технологий; способность к рефлексии собственной деятельности во время выполнения самостоятельных работ, владение методикой ведения диалога с использованием исторических фактов; формулирование своего отношения к высказыванию собеседника; обращение за разъяснениями к собеседнику; соблюдение правил общения;
выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем;	эффективность решения поставленных задач при помощи информационно-коммуникационных технологий; способность к рефлексии собственной деятельности во время выполнения самостоятельных работ и работ по коррекции пробелов в изучении отдельных тем; эффективность решения поставленных задач при работе со справочной литературы; установление связи устного высказывания с изученной тематикой; описание события; изложение фактов;
действовать в коллективе и малой группе применять социальное взаимодействие на основе принятых в социуме моральных и правовых норм	
уважительно относиться к культурному наследию и традициям разных народов, умение устанавливать партнерские отношения с представителями разных культур	
извлекать информацию из разнообразных исторических источников анализировать историческую информацию, логично	

строить доказательную базу	
Знание	
основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже (XX и XXI вв.); сущность и причины локальных региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.;	правильность прочтения информации изложенной в разных исторических источниках; умение работать с разными историческими документами; использование и применение информации для эффективного выполнения профессиональных задач; точность выполнения предложенных преподавателем заданий по историческому плану, а также рациональность организации собственной учебной деятельности; умения провести четкий анализ деятельности
сведений о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций;	умения провести четкий анализ деятельности; четкость, правильность и грамотность изложения собственной позиции; умение работать в команде; четкость и слаженность в групповой работе при решении проблемных ситуаций
содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения.	применение информации для эффективного выполнения профессиональных задач; четкость, правильность и грамотность изложения собственной позиции; работа с историческими нормативно – правовыми документами; способность к рефлексии собственной деятельности во время
место России в мировой истории	
актуальные вопросы познания, которые ждут научного исследования факты, даты, имена исторического прошлого России	
представление о цивилизационном и конфессиональном многообразии мира	

4.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ КУРСА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование контроля	Тема	Форма контроля
Текущая аттестация	Тема 1.2 Источники и историография по тем	Практическое занятие № 1 «Источники и историография по теме. Решение кейсов »
	Тема 2.1 История развития ресторанного дела (древний период – начало XX века)	Практическое занятие № 2 «Основные этапы истории развития ресторанного бизнеса. Решение кейсов»
	Тема 2.2	Практическое занятие № 3

	История русской ресторации (IX- конец XX в.)	«Традиции российского гостеприимства и застолья (Киевская Русь, Московское царство). Визуализация истории»
		Практическое занятие № 4 «Ресторанный бизнес в императорской России. Образы дореволюционных ресторанов в литературе, живописи, фотографии, кинематографе. Решение кейсов»
		Практическое занятие № 5 «Социалистическая модель общепита. Коммунистические столовые и домовые кухни»
		Практическое занятие № 6 «"Нэпмановский" ресторан. Русский ресторан в эмиграции. Ресторанная музыка 1920-30-х гг.»
		Практическое занятие № 7 «Советский общепит в 1930-50-е гг. «Книга о вкусной и здоровой пище» как императив социалистической модели питания. Деловая игра «Что Микоян заимствовал у Америки?»
		Практическое занятие № 8 «"Оттепель"» в контексте работы молодежных кафе, закусочных, ресторанов »
		Практическое занятие № 9 «Ресторанное дело в эпоху застоя. Олимпиада в Москве и общепит. Решение кейсов»
	Тема 3.1 Современных типы ресторанного дела в мире: исторический опыт	Практическое занятие № 10 «Сравнительная история ресторанного дела. Решение кейсов»
		Практическое занятие № 11 «Исторический опыт 10 лучших ресторанов (сетей) мира. Деловая игра»
		Практическое занятие № 12 «Визуальная история общественного питания России»
	Тема 3.2 Современные тренды ресторанного дела в России	Практическое занятие № 13 «Мировые тенденции развития ресторанного дела во второй пол. XX-нач. XXI в. «Круглый стол».»
		Практическое занятие № 14 «История ресторанного дела в Красноярске (XIX - нач. XXI в.). Творческие проекты».»
	Промежуточная аттестация	
	Экзамен в форме устных ответов.	

4.1 Задания для текущего контроля освоения учебной дисциплины ВД.04 История ресторанного дела

Кейс №1. «Что такое ресторан?»

В науке важно определять четко толкование понятий. Но со временем понятие может менять содержание, обновляться. В современных научных исследованиях часто встречается термин «история понятий».

Документ 1. Определение понятия. Учебная литература

Ресторан (от лат. *restauro* – восстановить, укрепить) – предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные. В последнее время принято разделять рестораны на предприятия общественного питания высокого класса таких типов:

- городские рестораны (они располагаются в городах, предлагают разнообразный набор блюд; работают в определенные часы и имеют многочисленную клиентуру);
- рестораны самообслуживания (этот вид ресторанов связан с быстрым обслуживанием у стойки и относительно низкими ценами за счет того, что в них не предусмотрено обслуживание официантом за столиком)
- вокзальные рестораны (расположены на железнодорожных, автобусных вокзалах, аэропортах и, как правило, работают круглосуточно. У них не очень разнообразное меню и довольно быстрое обслуживание).
- вегетарианские рестораны (основные продукты – овощи. Мясо или рыба отсутствуют. Данный тип ресторана возник в результате сегментации рынка по мере изменения потребностей населения).
- выездные рестораны, кейтеринг (это не классический тип ресторана; обслуживаются особые мероприятия - приемы и вечера, когда бывает трудно в домашних условиях приготовить большое количество еды).
- этнические рестораны (развитие индустрии этнических ресторанов неразрывно связано с туризмом, эмиграцией и широким освещением в культурной и публицистической прессе различных кухонь народов мира, привлекающих как своей самобытностью и разнообразием, так и приверженностью к натуральным и экологически чистым продуктам. Как правило, этнические рестораны специализируются на том или ином виде национальной кухни – китайской, тайской, аргентинской и т.д.).
- рестораны категории Drive Thru для тех, кто не желает выходить из машины. Это разновидность американского ресторана. Данная категория становится очень популярной для крупных сетевых операторов фаст-фудов. Как правило, они располагаются возле шоссе или крупных автостоянок.

Также можно выделить другую, более общую классификацию, а именно по уровню обслуживания. Звездность – это агрегированный показатель, выводимая на основании таких факторов, как местоположение, уровень цен, профессионализм обслуживания, количество официантов на определенное количество посадочных мест, наличие дополнительных сервисов - хорошей системы кондиционирования воздуха, наличия автостоянки и другие. Самый престижный знак отличия в ресторанном деле – три звезды. Его присуждают гастрономические эксперты знаменитого путеводителя «Мишлен». Раз в полгода все трехзвездочные заведения подвергаются строжайшим проверкам и теряют свои звезды, если эксперты обнаружат малейшее отклонение от золотого стандарта высокой кухни. Кроме этого, условно принято деление ресторанов на «фешенебельные», рестораны «среднего класса», рестораны системы «фаст фуд».

Документ 2. Из «Справочника по общественному питанию». М., 2018.

Ресторан – это заведение общественного питания, в котором посетитель имеет возможность заказать выбранное в меню блюдо сложного приготовления. В нем можно попробовать и эксклюзивные блюда, и обычные, приготовленные без особых изысков. Среди подаваемых в ресторанах яств есть и кондитерские изделия, и всевозможные блюда различных кухонь мира (часто заведение имеет собственную тематическую, национальную кухню). Заказать можно и винно-водочную продукцию, а также в некоторых заведениях предоставляют табачные изделия. Ресторан – это заведение, которое отличается повышенным уровнем обслуживания, наличием зала для гостей, где те проводят время и едят.

Документ 3. Первые рестораны мира. Информация из сети Интернет. 2019 г.

А). Появление первых ресторанов связывают с Ханчжоу – культурным и экономическим центром Поднебесной. Это произошло примерно в XIII столетии. Для этого времени город был весьма развит во всех отношениях и насчитывал более миллиона жителей, здесь уже ходили бумажные ассигнации. Культура гостеприимства в Китае была уже тогда на высоком уровне. Именно тогда и появились заведения, отдаленно напоминающие современные рестораны, в которых услужливые хозяева старались выполнить все кулинарные пожелания посетителей, а также создавали все удобства для приятного отдыха. Считается, что «прародителями» этих заведений были таверны и чайные домики, владельцы которых стремились принять путешественников согласно лучшим традициям гостеприимства. Впрочем, Китай может похвастаться гораздо более ранним развитием ресторанного сервиса: мало кому известно, что еще в VII веке, во время правления династии Тан, уже работали подобные современным ресторанам дома, специализирующиеся на каком-либо одном виде пищи. Поэтому можно считать, что история ресторанов с точки зрения схожести оказываемых услуг, начиналась скорее в Китае.

Б). Первый ресторан в мире, как утверждает Книга рекордов Гиннеса, столичный ресторан «Каса Ботин» в Мадриде.

Он был основан французом Ж. Ботином в 1725 году и с тех пор постоянно принимает посетителей по улице Кучильерос, 14. Из поколения в поколение хозяева «Ботина» стремятся сохранить его первозданный аскетичный простой стиль, приближающий его к обычной харчевне. Рейтинг его оценивается всего в две «вилки», в разные годы здесь обедали писатели Гальдос и Хемингуэй, Дос Пассос и Эренбург. В юношеском возрасте в «Ботине» мойщиком посуды подрабатывал Франциско Гойя, который через несколько лет превратился в известнейшего живописца Испании.

В). Впервые рестораном была названа одна французская таверна в Париже в 1765 году. В этой таверне "Буланже" (Boulangier) был весьма находчивый хозяин. На своем заведении он поместил вывеску, привлекающую прохожих, "страждущих желудком", зайти к нему, чтобы восстановить силы. В меню "Буланже" были в основном супы, на них и приглашал находчивый хозяин. Его таверна внешне была мало похожа на привычные для нас рестораны.

Документ 4. Толкование термина «ресторан». Энциклопедия «Три века Санкт-Петербурга». СПб., 2004.

Ресторан – трактирное заведение 1-го разряда. В столице России стали распространяться в начале XIX века. Первый ресторан появился в 1805 г. в отеле «Норд». В Петербурге славились рестораны «Демут», «Донон», «Альбер», «Медведь», «Вена», «Палкин», «Квисисана», «Доминик». Планировка и интерьеры были похожими. При входе швейцарская, потом буфетная, где был закусочный стол, затем общие комнаты, отдельные кабинеты.

Документ 5. Фрагмент статьи «ресторан» из Википедии. 2019 г.

Рестора́н (от лат. *restaurō*, восстановить, крепить) — предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд сложного приготовления, включая заказные и фирменные. Блюда, как правило, подаются и съедаются на месте в ресторане, но многие рестораны также предлагают блюда на вынос и доставку еды, а некоторые предлагают только вынос и

доставку. Рестораны сильно различаются по внешнему виду и предложениям, включая большое разнообразие кухонь и видов обслуживания, от недорогих ресторанов быстрого питания до семейных ресторанов со средней ценой и дорогих заведений класса люкс.

В западных странах в большинстве ресторанов среднего и высокого класса подают алкогольные напитки, такие как пиво и вино. В некоторых ресторанах подают все основные блюда, такие как завтрак, обед и ужин (например, крупные сети быстрого питания, закусочные, гостиничные рестораны и рестораны в аэропортах). В других ресторанах еда может быть подана только один раз (например, в блинных ресторанах может быть только завтрак), или они могут подавать еду два раза за день (например, обед и ужин). Владелец ресторанного бизнеса называется ресторатором; оба слова произошли от французского глагола *restaurer* (восстанавливать, укреплять, кормить). Следует отметить, что *restaurant* в американском английском — любое предприятие общепита вообще, а не только ресторан в привычном смысле.

Зачастую более крупные предприятия (например, гостиницы) имеют свои рестораны, расположенные на их территории, где услуги питания предоставляются для удобства проживающих и для увеличения потенциального дохода гостиницы.

Рестораны классифицируются или различаются по-разному. Основными факторами обычно являются сама еда (например, вегетарианская, морепродукты, стейк); кухни (например, итальянская, китайская, японская, индийская, французская, мексиканская, тайская) или заведение (например, тапас-бар, суши-бар, шведский стол или ресторан ямча). Помимо этого, рестораны могут различаться по таким факторам, как скорость приготовления еды (фаст-фуд), формальность, местоположение, стоимость, обслуживание или новизна оборудования (например, автоматизированные рестораны).

Рестораны варьируются от недорогих и неформальных обеденных заведений, которых посещают люди, работающих поблизости, со скромной едой, подаваемой в простых условиях по низким ценам, до дорогих заведений, где подают изысканные блюда и марочные вина в официальной обстановке. В первом случае клиенты обычно носят повседневную одежду. В последнем случае, в зависимости от культуры и местных традиций, покупатели могут носить одежду в деловом (классическом) стиле, полуформальную или парадную одежду. Как правило, в средних и дорогих ресторанах клиенты сидят за столами, их заказы принимает официант, кто приносит еду, когда она готова. После еды клиенты оплачивают счет. В некоторых ресторанах, таких как кафе на рабочем месте, официантов нет; клиенты используют подносы, на которые они помещают холодные предметы, которые они выбирают из холодильного контейнера, и горячие предметы, которые они запрашивают у поваров, а затем люди платят кассиру, прежде чем сесть за столик. Еще один ресторанный подход, который использует несколько официантов — ресторан-буфет. Клиенты кладут еду на свои тарелки, а затем платят в конце еды. В ресторанах "шведский стол" обычно по-прежнему есть официанты, которые подают напитки или алкоголь. Рестораны быстрого питания также могут классифицироваться.

В течение долгого времени приходилось обслуживать туристов в корабельных каютах и железнодорожных вагонах-ресторанах, которые, по сути, являются путевыми ресторанами. Многие железные дороги во всем мире также обслуживают путешественников, предоставляя на железнодорожных станциях железнодорожные залы для закусок, тоже своего рода рестораны. В 2000-х годах было создано несколько ресторанов, специально предназначенных для туристов. Их можно найти в трамваях, лодках, автобусах и т. д.

Вопросы и задания:

1. Предложите собственное определение понятия «ресторан» с учетом современных тенденций развития ресторанного бизнеса (не более 300 знаков).
2. Выделите из приведенных в документах характеристик данного вида заведения обязательные и необязательные черты и признаки.
3. В документе 3 приведены различные сведения о первых ресторанных мира. Информация носит противоречивый характер или все логично? Какая оценка представляется вам истинной, почему?

4. Логично ли все заведения общественного питания называть ресторанами? В чем недостатки и достоинства столь широкого толкования понятия?

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

ПАКЕТ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА
Задание : Промежуточная аттестация в форме экзамена
Условия выполнения задания: 1. Место (время) выполнения задания: в учебном кабинете «Истории и философии» 2. Максимальное время выполнения задания: 45 минут 3. Вы можете воспользоваться: справочным материалом 4. Оборудование: стол, стул, ручка, карандаш лист бумаги А4 Критерии оценивания Оценивание результатов обучения по пятибалльной шкале: <i>Оценка «5»</i> за вопрос теоретического характера ставится при условии, что учащийся: 1. логично изложил содержание своего ответа на вопрос, при этом выявленные знания примерно соответствовали объему и глубине их раскрытия в учебнике базового или профильного уровня; 2. правильно использовал научную терминологию в контексте ответа; 3. верно, в соответствии с вопросом, характеризует на базовом или профильном уровне основные социальные объекты и процессы, выделяя их существенные признаки, закономерности развития; 4. объяснил причинно-следственные и функциональные связи названных социальных объектов; 5. обнаружил умение раскрывать на примерах относящиеся к вопросу теоретические положения и понятия социально-экономических и социальных наук; 6. проявил умение оценивать действия субъектов социальной жизни с точки зрения социальных норм, экономической рациональности; 7. показал умение формулировать на основе приобретенных обществоведческих знаний собственные суждения и аргументы по определенным проблемам; <i>Оценка «4»</i> ставится, если в ответе допущены малозначительные ошибки или недостаточно полно раскрыто содержание вопроса, а затем, в процессе уточнения ответа, самостоятельно не даны необходимые поправки и дополнения; или не обнаружено какое-либо из необходимых для раскрытия данного вопроса умение. <i>Оценка «3»</i> ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, или в нем не раскрыты некоторые существенные аспекты содержания, или отвечающий не смог показать необходимые умения. <i>Оценка «2»</i> не может связно отвечать на вопросы учителя: дал более двух ошибочных ответов по важным вопросам

Итоговые задания для проведения экзамена по учебной дисциплине ВД.04 История ресторанного дела

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. История изучения ресторанного дела в России и мире. Историография и обзор источников по теме.
2. Решение кейса.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

1. Культура питания в древневосточных цивилизациях (Египет, Китай, Шумерское царство).
2. Решение кейса.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

1. Традиции общественного питания в античных цивилизациях (Древняя Греция, Древний Рим).
2. Решение кейса.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

1. Культура европейского питания в Средние века (V-XV вв.)
2. Решение кейса.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

1. Особенности развития общественного питания в Европе в Новое время (на примере Франции, Италии, Великобритании, Германии).
2. Решение кейса.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6

1. Становление ресторанного бизнеса в Европе в XVIII-XIX вв. Обзор деятельности первых кафе и ресторанов.
2. Решение кейса.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7

1. Особенности развития ресторанного бизнеса во второй половине XIX- начале XX в. Национальные традиции ведения ресторанного бизнеса.
2. Решение кейса.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8

1. Особенности русской кухни. Влияние природных, конфессиональных, национальных, политических, культурных факторов на ее развитие.
2. Решение кейса.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9

1. Традиции общественного питания в Древнерусском государстве и в Московском царстве. Боярские и царские пиры (XVI-XVII вв.).
2. Решение кейса.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10

1. Особенности развития ресторанного бизнеса в Петербурге в XIX-начале XX в. Обзор деятельности конкретных ресторанов («Донон», «Палкин», ресторан гостиницы «Европейская», «Бродячая собака» и др.).
2. Решение кейса.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11

1. Особенности развития ресторанного бизнеса в Москве в XIX- начале XX в. Обзор деятельности конкретных ресторанов («Националь», «Славянский базар», «Метрополь» и др.).
2. Решение кейса.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12

1. Своеобразие общественного питания рядовых граждан и советской номенклатуры в годы «военного коммунизма» (1918-1921 гг.).
2. Решение кейса.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13

1. Структура, качество обслуживания и качество питания в годы НЭПа (1921-1927 гг.).
2. Решение кейса.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14

1. Десятилетие «оттепели» в ресторанах, молодежных кафе и ресторанах СССР.
2. Решение кейса.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15

1. Визуальные образы истории советского общепита произведениях живописи и в кинематографе.
2. Решение кейса.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16

1. Изменение принципов организации общественного питания в новейшей истории (1918- по наши дни). Обзор тенденций развития.
2. Решение кейса.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17

1. Специфика развития ресторанного бизнеса в странах Востока в Новейшее время (1918 г. - наши дни). На примере Китая, Японии, Кореи.
2. Решение кейса.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18

1. Основные тренды развития ресторанного бизнеса в России в начале XXI в..
2. Решение кейса.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19

1. Советский ресторанный бизнес в контексте развития кухонь республик СССР и социалистических стран (1950-е – 1991 гг.).
2. Решение кейса.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20

1. Основные направления развития мирового ресторанного бизнеса в начале XXI в.
2. Решение кейса.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 21

1. Характеристика опыта успешной реализации ресторанного проекта (на примере одного или двух зарубежных ресторанов).
2. Решение кейса.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 22

1. Анализ опыта успешной организации ресторанного бизнеса (на примере одного зарубежного ресторана). На выбор студента.
2. Решение кейса.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 23

1. Лучшие современные кафе и рестораны мира. Сравнительный анализ.
2. Решение кейса.