

Подписано электронной подписью:
Вержицкий Данил Григорьевич
Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение
«КемГУ»
Дата и время: 2024-02-21 00:00:00
4508641290113044e28e11661ab35e9d50210dcf0e75e03a5b6fdf6436

высшего образования
«Кемеровский государственный университет»
Новокузнецкий институт (филиал)

Кафедра экономики и управления

Н.К. Михайлова

ИСТОРИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА

*Методические указания к самостоятельной работе студентов, обучающихся
направлению подготовки 43.03.03 Гостиничное дело
(заочная форма обучения)*

Новокузнецк

2020

Михайлова Н.К.

История гостеприимства: методические указания к самостоятельной для студентов фак-та информатики, математики и экономики, обучающихся по направлению 43.03.03– «Гостиничное дело» (заочная форма обучения) / Н.К. Михайлова; Новокузнецкий ин-т (фил.) Кемеров. гос. ун-та. – Новокузнецк: НФИ КемГУ, 2020. – 22 с.

В работе изложены методические указания для студентов по самостоятельной работе: темы и содержание заданий для самостоятельной работы, рекомендации по их выполнению, список литературы и источников.

Методические указания предназначены для студентов 1 курса, обучающихся на факультете информатики, математики и экономики по направлению 43.03.03 – «Гостиничное дело» (заочная форма обучения).

Рекомендовано на заседании кафедры экономики и управления

2020 года

Заведующий кафедрой

_____ Ю.Н.Соина - Кутищева

Утверждено методической комиссией факультета информатики, математики и экономики

2020 года.

Председатель методкомиссии

_____ Г.Н. Бойченко

Текст представлен в авторской редакции

Содержание

ВВЕДЕНИЕ	4
1. ФОРМЫ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ИСТОРИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА»	5
1.1 Подготовка к практическим занятиям.....	5
1.2 Доклад.....	5
1.3 Домашняя контрольная работа.....	7
1.4. Реферат	7
1.5 Подготовка к текущим контрольным мероприятиям и промежуточной аттестации	
9	
2. ЗАДАНИЯ ПО ОТДЕЛЬНЫМ ФОРМАМ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ...	11
2.1 Общие сведения.....	11
2.2 Выполнение заданий.....	11
2.3 Тестирование.....	14
2.4 Вопросы к экзамену.....	18
3. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ И ИСТОЧНИКОВ	19

ВВЕДЕНИЕ

Дисциплина «История гостеприимства» основной образовательной программы бакалавриата является обязательной и направлена на базовую (общепрофессиональную) подготовку студентов.

Дисциплина «История гостеприимства» признана сформировать навыки профессионального анализа и использования исторического опыта деятельности в сфере гостеприимства, применения принципов межкультурных коммуникаций и толерантного поведения при формировании сервисных услуг.

Целью освоения дисциплины «История гостеприимства» является формирование универсальной компетенции – способность воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах (УК – 5).

Цель данных методических указаний – дать студентам возможность углубить и закрепить полученные знания и научить их применять на практике при решении выполнении заданий и других форм самостоятельной работы.

Дисциплина «История гостеприимства» изучается студентами во 2 семестре. Объем самостоятельной работы по дисциплине (по УП 2019-2020 гг.): 125 часов на заочной форме обучения.

Предусмотрены следующие формы самостоятельной работы: подготовка к практическим занятиям, выполнение доклада, домашняя контрольная работа, выполнение реферата, подготовка к контрольным мероприятиям и промежуточной аттестации.

Методические указания содержат тренировочные тесты, вопросы к экзамену, список учебной литературы и источников. Данные методические указания являются инструментом организационной и информационной поддержки студентов, осваивающих дисциплину «История гостеприимства», что обуславливает их актуальность.

1. ФОРМЫ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1.1 Подготовка к практическим занятиям

Практические занятия ориентированы на применение знаний об истории туризма и гостеприимства для выполнения задания, подготовки и обсуждения докладов, анализа информационных источников состояния гостиничного дела в разные эпохи, установления закономерностей в развитии туризма и гостеприимства как сферы бизнеса.

Алгоритм подготовки к практическому занятию следующий:

1) изучить лекционный материал, рекомендованные учебники и учебные пособия, включая электронные и периодические издания с учетом темы и выносимых на обсуждение вопросов, раскрывающим ее;

2) подготовить опорный конспект по теме;

3) выписать важные даты по истории гостеприимства конкретного периода. Например, II-I тыс. до н.э. – возникновение в древней Ассирии караван-сараяв как пристанища для путников;

4) выписать основные понятия и исторические термины. Например, постоялый, гостиный двор, хадж, отель, дилижанс, трактир, паломничество;

5) ответьте на вопросы по самоконтролю. Если испытываете трудности в ответе на них, то вернитесь к изучению литературы и источников и восполните пробел;

6) выполните задания. Форма выполнения задания (письменная или устная) определяется преподавателем заранее. Задания, выполненные устно, проверяются на практическом занятии, письменные – могут сдаться на проверку преподавателю;

7) студентам рекомендуется, проблемные вопросы (вызвавшие трудности) вопросы по теме практического занятия, если таковые есть,

Планы практических занятий по дисциплине и рекомендации по подготовке к ним приведены учебно-методическом пособии: *История гостеприимства: методические указания к практическим занятиям для студентов фак-та информатики, математики и экономики, обучающихся по направлению 43.03.03 – «Гостиничное дело» (очная и заочная форма) / Н.К. Михайлова; Новокузнецкий ин-т (фил.) Кемеров. гос. ун-та. – Новокузнецк: НФИ КемГУ, 2020. – 22 с.*

Планы практических занятий призваны организовать работу студентов как по подготовке к ним, так и проведение самих занятий.

1.2. Доклад.

Доклад – публичное, развёрнутое, официальное сообщение по определённом вопросу, основанное на привлечении учебной и научной литературы, фактов и данных ста-

истики. В докладе должна быть отражена и практическая значимость темы, раскрыто основное содержание темы и обоснованы выводы.

Подготовка доклада состоит из нескольких этапов.

1 этап – предварительный. Докладу предшествует предварительная работа. Темы докладов распределяются среди студентов в первую неделю изучения дисциплины, т.е. в начале семестра, согласуются с преподавателем. По согласованию преподавателя студента и преподавателя тема может быть скорректирована или определена новая тема с учетом интереса к теме (проблеме) студента и ее актуальности.

2 этап – составление списка литературы и источников по теме доклада, из числа тех, что рекомендованы преподавателем и подобранные дополнительно самостоятельно студентом.

3 – изучение литературы и источников, подготовка черновых материалов (записей, конспектов).

4 этап – подготовка первого варианта доклада и проверка его преподавателем.

5 этап – подготовка окончательного варианта доклада с учетом замечаний преподавателя.

6 этап – выступление с докладом и обсуждение его в группе.

Четыре доклада, набравшие большое количество баллов, заслушиваются и обсуждаются в группе на практическом занятии, остальные защищаются на консультации.

Требование к содержанию доклада:

1. Вступление (значимость темы, вопроса в изучении дисциплины, взаимосвязь с другими темами, вопросами и разделами курса, цель доклада – кратко, несколько предложений).

2. Основная часть: раскрыть содержание темы, структурировав его посредством вопросов, определить ключевые понятия, привести актуальные примеры, данные статистики, факты.

3. Заключение (выводы по вопросу, кратко)

Регламент доклада – 10 – 15 минут, до 10 минут – на обсуждение.

Объем доклада составляет 8-10 страниц. Оформление работы осуществлять с учетом требований ГОСТа и внутривузовских требований.

Критерии оценивания доклада

– знание инновационных концепций сервиса и туризма, возникшие в современную эпоху, имена людей, которые своей инновационной деятельностью способствовали развитию сервиса гостеприимства, а также важнейшие даты в истории достижений в данной сфере;

– владение навыками анализа информационных источников состояния гостиничного сервиса в разные эпохи;

– умение выявлять связь концептуальных подходов к туризму и гостиничному сервису и конкретных форм их реализации на практике;

– владение навыками публичного выступления.

1.3 Домашняя контрольная работа.

Контрольная работа – своеобразный отчет о самостоятельном изучении материала, анализе теоретических источников и литературы по выбранной теме. В контрольной работе раскрывается суть исследуемой проблемы, приводятся различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее. Содержание материала должно быть логичным и носить проблемно-тематический характер. Контрольная работа состоит из заданий, которые позволяют оценить знания, умения и навыки студентов по теме (или разделу), которая является предметом контроля.

Учебные задания – описание реальных событий, которые имели место в прошлом. Он содержит необходимое и достаточное количество информации, используемой для достижения целей обучения. Информация для подготовки заданий, как правило, быть получена из вторичных источников (публикации в журналах, газетах, материалы конференций, презентаций и т. д.). Выполненная и аккуратно оформленная работа сдается на проверку преподавателю в соответствии со сроками, установленными графиком (таблица 1).

Преподаватель проверяет работу и оценивает ее с учетом следующих критериев:

- знание основных видов туризма, сервисные характеристики разных видов ресторанных и гостиничных предприятий, сформировавшиеся в Новое время;
- умение обосновывать факторы формирования сервисных стандартов гостиничного дела;
- уметь определять социокультурные и маркетинговые технологии введения на рынок новых продуктов питания и последствия этого процесса для ресторанного дела;
- владеть навыками сравнительно-исторического анализа развития туризма и сервиса гостеприимства;
- оформление, содержание и структура работы соответствует действующим требованиям.

1.4 Реферат.

Реферат представляет собой форму учебно-исследовательской работы, основанную на индивидуальной самостоятельной и личностно-ориентированной поисково-исследовательской деятельности студента. В реферате не пересказывается содержание исследуемых источников, а осуществляется их анализ, обобщение, систематизацию. Подготовительный этап работы над рефератом включает в себя выбор темы и поиск литературы по данной теме с использованием различных библиографических источников.

Выполнение реферата – важный этап в освоении дисциплины «История гостеприимства».

Целью реферата является углубление теоретических знаний студентов, формирования навыков и умений анализа научной и учебной литературы, информационно-статистических данных по различным аспектам истории туризма и гостеприимства.

Выполнение реферата предполагает поиск, отбор и анализ фактических и статистических данных, умение составлять таблицы и диаграммы и на их основе формулиро-

вать выводы, тем самым приобретает опыт и навыки научно-исследовательской работы, совершенствуются умения письменного изложения и оформления материала, раскрывающего тему реферата или исследуемую проблему.

Тема реферата выбирается студентом самостоятельно (по номеру зачетки) из числа тех, которые рекомендованы преподавателем и представлены в данных методических указаниях (см. тематику рефератов), одна, как и в случае выбора темы доклада, в отдельных случаях студенту предоставляется право предложить тему, не включенную в тематический список, предварительно согласовав ее с преподавателем.

После выбора темы нужно самостоятельно составить список необходимой литературы и источников, подобрать ее и изучить. Начинать эту работу следует с перечня литературы, рекомендованной преподавателем по дисциплине. При составлении списка литературы рекомендуется пользоваться библиографическими и тематическими каталогами, перечнями опубликованных в экономических журналах статей и др. При этом главная задача студента состоит в том, чтобы из огромной массы российской, зарубежной и мировой литературы отобрать монографии, журнальные научные статьи, статистические сборники, интернет - ресурсы, которые раскрывает данную тему или вопрос.

Реферат включает следующие структурные элементы: титульный лист, содержание, введение, основная часть, заключение, список использованных изданий и публикаций (литературы, периодических материалов, Интернет-сайтов).

Титульный лист оформляется с учетом требований к студенческим работам. Обязательно указываются: название кафедры, дисциплина, тема контрольной работы, фамилия студента, название и номер группы, фамилия, имя и отчество, звание и должность преподавателя.

В разделе «Содержание» дается перечень основных пунктов контрольной работы, которые будут раскрыты студентом в дальнейшем. Составленное содержание работы представляется для согласования преподавателю. В случае выявления недостатков, структурно-логических ошибок студенту следует в кратчайший срок внести в содержание необходимые изменения.

В разделе «Введение» обосновывается актуальность темы, дается оценка степени ее изученности, определяются объект и предмет исследования, формулируются цель, задачи, используемые методы исследования. Рекомендуемый объем введения 1–2 страницы.

В разделе «Основная часть» раскрывается содержание темы реферата. Это ответственный этап, так как здесь студент должен проявить умение самостоятельно мыслить, анализировать данные, обобщать имеющийся материал, делать выводы. Эту часть рекомендуется разделить на 2–3 раздела, соблюдая взаимосвязь частей и последовательность изложения материала. При отсутствии в литературе единой точки зрения по исследуемому вопросу следует привести (со ссылками на источники) различные позиции авторов, дать их сравнительную оценку, сформулировать

собственное мнение. На используемую литературу и источники обязательны ссылки в тексте работы.

После каждого раздела с целью систематизации и обобщения представленного материала делают вывод.

Раздел «Заключение» является итоговой частью работы, содержит основные выводы с учетом темы, цели и задач контрольной работы. Объем заключения не более 2 страниц.

Общий объем реферата составляет 15-20 страниц. Оформление работы осуществлять с учетом требований ГОСТа и внутривузовских требований. Трудности в выполнении реферата – повод для посещения консультаций, которые проводятся в соответствии с графиком на кафедре преподавателем, ведущим дисциплину. В конце контрольной работы прилагается список использованных источников и литературы

Выполненный студентом реферат сдается преподавателю на кафедру для проверки, после проверки работы соответствующие требованиям допускаются к защите. Не допущенные к защите рефераты дорабатываются с учетом замечаний преподавателя и сдаются на повторную проверку. Защита реферата проводится в форме собеседования преподавателя и студента. В случае успешной защиты реферата, работа, оценивается в баллах и служит допуском экзамену по дисциплине.

Рефераты, набравшие наибольшее количество баллов, по рекомендации могут быть представлены на практическом занятии в форме устного выступления, ориентируясь на требования к докладу, и обсуждены в группе.

Критерии оценивания реферата

– умение анализировать информационные источники состояния гостиничного сервиса в разные эпохи; - умение определять приоритеты профессиональной деятельности с учетом исторического опыта и традиций, особенностей современного этапа развития экономики региона, страны и мира в целом;

– уметь определять сущностные характеристики развития сервиса гостеприимства в разные эпохи;

– владеть навыками анализа, и обобщения и систематизации данных по истории развития сервиса гостеприимства;

– уметь составлять план контрольной работы, подбирать литературу и источники по теме и оформлять ее в соответствии с действующими требованиями.

1.5 Подготовка к текущим контрольным мероприятиям и промежуточной аттестации по дисциплине

При подготовке к контрольным мероприятиям следует повторить: лекции, конспекты к практическим занятиям, материалы, содержащиеся в учебниках и учебных пособиях и других изданиях. Особое внимание нужно уделить при подготовке к контрольным мероприятиям по дисциплине «История гостеприимства» важным датам в становлении и развитии гостиничного сервиса и историческим понятиям, характеризующим этот процесс. После этого рекомендуется пройти

тренировочное тестирование, выполнить тесты по теме, разделу или по дисциплине в целом, в зависимости от вида контроля: текущего или промежуточного. В разделе 2.3 приведены тренировочные тесты. Трудности в выполнении тестовых заданий свидетельствуют, что студент недостаточно готов к предстоящему «испытанию», а выявленные «пробелы», как правило, делают подготовку к ним более целенаправленной и позволяют их устранить. В отдельных случаях (например, в случае болезни и пр.) студент может обратиться за помощью к преподавателю.

Формой промежуточной аттестации студентов по дисциплине является экзамен. Он проводится по экзаменационным билетам. Каждый билет состоит из двух теоретических вопросов: первый вопрос по истории гостеприимства с древнейших времен до XIX в.; второй – по развитию гостеприимства в XX – н. XXI вв. Кроме того, экзаменационный билет включает задание, цель которого является оценка степени сформированной навыка определять существенные характеристики сервиса гостеприимства в разные эпохи, умения владеть современными методами анализа данных для характеристики сферы гостеприимства в социально-историческом контексте, выявления факторов и тенденций их изменения.

Подготовка к экзамену должна осуществляться с учетом перечня вопросов, которые приведены в пункте 2. 4. Если не считаться с этим перечнем, «просто читать лекции или учебник», как говорят часто студенты, то можно упустить ключевые события, существенные характеристики, инновации сферы гостеприимства. Подготовка может проводиться устно, т.е. повторяется и начитывается материал с учетом программы экзамена. Более эффективным вариантом, как показывает опыт, является сочетание устной и письменной форм подготовки: краткие записи по каждому вопросу, основные даты, термины и понятия. Такой подход позволяет систематизировать, обобщать и закреплять знания, создавая логический и исторический «каркас» для успешной сдачи экзамена.

2. Задания по отдельным формам самостоятельной работы

2.1 Общие сведения: темы, сроки выполнения, балльная оценка

Данные о разделах / темах, по которым студентами выполняются задания самостоятельно, сроки выполнения, балльная оценка и трудоемкость работы представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Самостоятельная работа по дисциплине

Раздел/ тема	Форма СРС	Сроки выполнения	Количество баллов		Трудоемкость СРС (часы)
			минимум	максимум	
<i>(2 семестр)</i>					
Тема 1. Гостеприимство как явления общественной жизни	Тестирование	3 неделя	2	6	10
Тема 2. Мотивация и сервис путешествий в древности	Тестирование	5 неделя	2	6	17
Тема 3. Путешествия и сервис гостеприимства в Средневековье	Тестирование	8 неделя	2	6	17
Тема 4. Развитие туризма и гостеприимства в Новое время	Домашняя контрольная работа	10 неделя	5	10	15
Тема 5. Сервис гостеприимства в XX – н. XXI веков	Доклад	14 неделя	7	14	20
Тема 6. Развитие туризма и гостеприимства в СССР и в РФ	Реферат	18 неделя	10	20	30
Темы 5-6	Задания к практическим занятиям	В период сессии	1	4	9

2.2 Выполнение заданий.

Задание 1. Выполнить домашнюю контрольную работу по теме: «Развитие туризма и гостеприимства в Новое время».

Контрольная работа состоит из 6 заданий, их выполнение предполагает изучения учебной и научной литературы, владения навыками сравнительно-исторического анализа, обобщения и систематизации данных. Выводы там, где они требуются, должны быть аргументированы и самостоятельны.

Задания для контрольной работы

1. На основе анализа рекомендованной литературы заполните таблицу:

Таблица 1 – Анализ основных достижений в развитии сервиса гостеприимства в эпоху Нового времени

Достижение	Дата	Страна, регион	Значение

2. Составьте таблицу соответствия новых форм сервиса питания и социокультурных практик, которые возникли с появлением новых продуктов в Европе в Новое время.

Таблица 2– Новые продукты и новые виды сервиса питания

Новые продукты	Новые виды сервиса питания
Кофе	
Чай	
Замороженные и консервированные продукты	
Пряности	

3. Перечислите основы сервисного стандарта в гостиницах, возникших в США в Новое время. Какие потребительские ценности лежали в их основе?

4. Перечислите способы передвижения в Новое время и дайте им оценку с точки зрения развития массового туризма.

5. Чем отличается сервис гостеприимства в заведении типа «трактир» и в отеле?

6. В чем состояла инновационность гостиничного дела в США в начале XX века?

Список рекомендованной литературы для подготовки по теме: [3], [5], [7], [12], [19], [20].

Задание 2. Подготовка доклада.

Доклады готовятся по теме «Сервис гостеприимства в XX – н. XXI вв.». Защита доклада осуществляется в традиционной (устной форме) или в форме доклада – презентации (по желанию студента). Выступление и обсуждение проводится на практическом занятии.

Выбор темы доклада осуществляется по номеру зачетки (по последней цифре). Например, если последняя цифра 3, то Вы выбираете между 3 тему.

Примерная тематика докладов

1. Развитие разных видов транспорта в XX в., последствия для развития сервиса гостеприимства.
2. Инновации туристских перевозок в XX веке.
3. Инновации гостиничного сервиса в XX веке.
4. Новые виды заведений питания в XX веке.

5. Организационные структуры и правовые основания международного туризма и гостеприимства.
6. Концептуальные подходы к развитию туризма и гостеприимства в конце XX — начале XXI в.
7. Страны-лидеры в туристской индустрии в настоящее время, причины их преуспевания в данной сфере.
8. Прогнозы развития мировой индустрии гостеприимства.
9. Особенности развития сервиса гостеприимства в отдельных странах (на примере США, Англии, Франции, Германии, Италии, Испании и др.).
10. Сервис гостеприимства: риски и перспективы конца XX – н. XXI веков.

Список рекомендованной литературы для подготовки по теме: [1-2], [5], [7], [10],[12], [14], [17], [19], [20-27],

Задание 3. Выполнение реферата.

Выполняется реферат по теме 5: «Развитие туризма и гостеприимства в СССР и в РФ». Выбор темы реферата осуществляется по номеру зачетки (по последней цифре) Например: если последняя цифра 2, то Вы выбираете между 2, 12 темой и т.д.

Тематика рефератов

1. Развитие российского туризма и гостеприимства: просветительский период (IX в. - 90-е гг. XIX века).
2. Развитие российского туризма и гостеприимства: предпринимательский период (к. XIX– н. XX вв.).
3. Развитие российского туризма и гостеприимства: административно – нормативный период (1970 – 1990 гг.).
4. Современный этап развития сервиса гостеприимства в РФ: основные тенденции и перспективы.
5. Туризм под руководством «Всесоюзного добровольного общества пролетарского туризма и экскурсий».
6. Всесоюзное акционерное общество «Интурист» и его вклад в развитие международного туризма.
7. Пролетарский туризм: организация движения и деятельность в первой половине XX века.
8. Пролетарский туризм: сервис путешественника в первой половине XX века.
9. Сервис гостеприимства в первой половине XX века.
10. Международный туризм и сервис Интуриста в первой половине XX века.
11. Ведомственный (профсоюзный) и самодеятельный туризм во второй половине XX века.
12. Молодежный и спортивный туризм в СССР во второй половине XX века.
13. Специфика организации и культура самодеятельного туризма во второй половине XX века.

14. Стандарты и принципы советского сервиса гостеприимства.

15. Информационное и профессиональное обеспечение сервиса гостеприимства во второй половине XX века.

Список рекомендованной литературы для подготовки по теме: [1-6], [9], [12-13], [15-16], [20-27].

2.3 Тестирование

2.3.1 Подготовка к тестированию

Ниже приведены основные вопросы по темам 1-3, по которым проводится тестирование, а также список рекомендованной к подготовке к тестированию литературы и тренировочные тесты по темам.

Тема 1: Гостеприимство как явления общественной жизни

Основные вопросы для подготовки по теме 1:

1. Гостеприимство как общественное явление. Понятие гостеприимства.
2. Исторические «корни» гостеприимства.
 - а) «дарообмен» между племенами и общинами в эпоху палеолита и формирование традиций гостеприимства;
 - б) укрепление межобщинных отношений и развитие экономического обмена в эпоху неолита. Появление новых форм гостеприимства (куначества, побратимства);
 - в) законы гостеприимства в древних культурах (на примере конкретных народов, племен).

Список рекомендованной литературы для подготовки по теме: [5], [7], [11], [17], [22], [23].

Тема 2: Мотивация и сервис путешествий в древности

Основные вопросы для подготовки по теме 2:

1. Гостеприимство на Древнем Востоке.
2. Гостеприимство и гостиничное дело в Древней Греции.
3. Сервис путешествий в эпоху античности.
4. Гостиницы Древнего Рима.

Список рекомендованной литературы для подготовки по теме: [5], [7], [11], [17], [22].

Тема 3: Путешествия и сервис гостеприимства в Средневековье

Основные вопросы для подготовки по теме 3:

1. Новые мотивации путешествий в Средневековье. Паломничество как вид средневековых путешествий.
2. Гостиницы на средневековом Востоке.
3. Гостиничное дело в средневековой Европе.
4. Трактиры на Руси. Обустройство средств размещения.
5. Система сообщений и способы передвижения в Московском государстве в период позднего Средневековья.

2.3.2 Тренировочные тесты по темам

Тема: Гостеприимство как явления общественной жизни

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) в Греческих 12 таблицах; б) в Кодексе Вавилонского царя Хаммурапи; в) Кодексе Юстиниана.

3. Как назывались гостиничные комплексы в древней Персии, включающие 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. Каким отелем в 1898 году управлял Цезарь Ритц?

а) «Савой»; б) «Марриот»; в) «Шератон».

6. 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.

7. Развитие, какого транспорта увеличило объем перевозок туристов в начале XX века?

а) железнодорожного транспорта; б) автомобильного транспорта; в) авиатранспорта.

8. Что позволяет иностранным туристам путешествовать на поезде по всей Европе кроме Великобритании?

а) «Евро транс»; б) «Евросоюз»; в) «Евро пасс».

9. Какая организация берет на себя ответственность за защиту окружающей среды, развитие туризма, пересечение туристами государственных границ, социальные и культурные аспекты туризма?

а) ВТО; б) ООН; в) МАВТ.

10. Путешествие — это

а) поездка или передвижение пешком по каким-нибудь местам, странам (обычно для ознакомления или отдыха); б) перемещение на новую территорию; в) внутри этническая миграция, когда перемещения происходят внутри территории проживания.

Тема: Мотивация и сервис путешествий в древности

1. В древнейшем, архаическом и античном периодах истории не могли быть представлены в качестве туристов сословия:

а) аристократы; б) служители культа; в) чиновники; г) купцы; д) рабы.

2. Толпы туристов к колоссу Мемнона в Египте (II в. до н.э. - III в. н.э.) привлекало:

а) его принадлежность к героям мифов о Троянской войне; б) размеры статуи; в) способность "вещать", издавать таинственные звуки на заре; д) граффити на скульптуре.

3. Соответствие древних авторов с их произведениями:

1. Геродот	А) Книга о разнообразии мира
2. Страбон	Б) Жизнеописания
3. Марко Поло	В) История
4. Плутарх	Г) География

4. Из египетских граффити нельзя узнать:

а) уровень транспортного обслуживания; б) время "высоких" и "низких" сезонов; в) социальную принадлежность туристов; д) страну проживания

5. Соответствие сувенира и места его изготовления:

1. Египет	А) стеклянный флакон с изображенной на нем достопримечательностью
2. Китай	Б) серебряные и керамические модели храмов,
3. Сирия	Г) резные саркофаги
4. Греция	Д) шелк,
5. Индия	Ж) фарфор
6. Рим	З) пряности Сирия
7. Ближний Восток	И) Папирус
	К) ковры, вышитые ткани

6. Наиболее популярным объектом осмотра в Древнем Египте (со II в. до н.э. по III в. н.э.) был:

а) Сфинкс; б) Пирамида Хеопса; в) Колосс Мемнона; г) Гробницы Долины царей; д) Александрийский музейон.

7. Объектами туризма Древней Греции не являются:

а) Храм Асклепия в Эпидавре; б) Оракул Аполлона в Дельфийском храме; в) Колосс Мемнона; г) Золотая статуя Зевса; д) Сады Семирамиды

8. Элементы туризма, не сложившиеся в глубокой древности:

а) мотив любопытства и удовольствия; б) поклонение святым местам; в) приобретение сувениров; г) сеть размещения и питания; д) обеспечение регулярным и постоянным транспортом .

9. Выберите правильный вариант ответа Границы "осевого времени" (К.Ясперс) в рамках которого начал формироваться тип новой культуры (что не обошлось без многочисленных культурных контактов), приходится на период:

а) 3 000-1200 гг. до н.э.; б) 1 200-500 гг. до н.э.; в) VIII-III вв. до н.э.; г) V-XV вв. н.э.

10. У истоков спортивного туризма не стоят:

а) Олимпийские игры; б) Дельфийские игры; в) Гладиаторские бои; г) Шествия в честь Дионисия; д) ярмарки.

Тема: Путешествия и сервис гостеприимства в Средневековье

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

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

2.«Устав благочиния» регулировал поведение в:

а) обществе; б) бане; в) гостинице.

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

а) 1719; б) 1741; в) 1796.

4.Английское слово *hospitality* означает:

а) госпиталь; б) гостеприимство; в) хоспис.

5.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.

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

а) в Вене; б) в Берлине; в) в Братиславе.

7.Обслуживание, при котором подается простая пища без права выбора, но за минимальную цену, называется:

а) A la carte; б) Table d'hôtel; в) All inclusive.

8.«Table d'hotel» переводится на русский язык как:

а) шведский стол; б) континентальный завтрак; в) хозяйский стол.

9.Какая эпоха ознаменовалась «великим переселением народов»?

а) Средневековье; б) Античность; в) Новое время.

10.Как в XVI веке в Англии назывались таверны, построенные для простолюдин?

а) ординарные; б) народные; в) крестьянские.

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

а) соль и перец; б) картофель и томат; в) кофе и чай.

12.С появлением чая и кофе начали появляться:

а) кофейни; б) шоколадницы; в) кафе.

13. Установите соответствие:

Термины	Определения
1. hospitality	а) Паломничество мусульманина к главным святыням ислама
2. Гостиница	б) Гостеприимство
3. Отель	в) Госпитальное учреждение благотворительного характера для бедных и тяжелобольных людей

4. Хоспис	г) Традиционный тип гостиничного заведения, имеющего стандартный набор услуг
5. Хостел	д) Предприятие, здание для временного проживания туристов, путешественников, граждан
6. Хадж	ж) Простое учреждение для проживания с минимальным сервисом
7. Постоялый двор	э) Комплекс блюд по фиксированной цене
8. a la carte	и). Путешествие в Европу как завершение образования молодого англичанина в 18-19 вв.
9. table d hotel,	к) Б. Сводный выбор клиентом порционных блюд в ресторанном меню
10. Grand tour	л) Трактир, комнаты для отдыха и ночлега, помещение для лошадей и т.п.

<https://studfile.net/preview/3934429/> Тесты

<https://znaniya.com/task/18896624>

2.4 Примерные вопросы к экзамену

1. Путешествия, туризм. Гостеприимства: смысл и история понятий и терминов.
2. Основные периоды становления и развития туризма и гостеприимства.
3. В литературе приводится периодизация путешествий и туризма на основе способа передвижения. Составьте собственную периодизацию на основе следующих критериев: а) социального состава путешественников; б) мотивация путешествий.
4. Первые гостиничные предприятия в Древней Греции и в Древнем Риме.
5. Особенности гостиничных предприятий и почтовых служб в Древнем Риме
6. Таверна как первое заведение гостеприимства.
7. Система общественного питания в Древней Греции и в Древнем Риме.
8. Роль Крестовых походов в развитии средств размещения в Средние века.
9. Основные мотивы путешествий в Средние века. Особенности средневековых средств размещения.
10. Основные характеристики средневековой кулинарии.
11. Основные паломнические маршруты в Средние века. Организация размещения в монастырях и замках.
12. Госпитали – как средневековое средство размещения. Развитие средств размещения в разных европейских странах.
13. Социальный состав путешественников в Средние века. Определите мотивы путешествий каждого из них.
14. Факторы изменения статуса путешествий и сервиса в Новое время.
15. Эпоха дилижанса и почты и формирование придорожного сервиса.
16. Продвижение новых видов продуктов и сервиса в Европе Нового времени.

17. Появление ресторана как вида сервиса питания в Европе.
18. Гостиничное дело в США: рождение сервисных стандартов.
19. Эпоха железных дорог и массового туризма. Сервис железнодорожных путешествий.
20. Новые виды заведений питания в XX веке.
21. Концептуальные подходы к развитию и гостеприимства в конце XX в. – начале XXI века.
22. История появления крупнейших мировых сетей отелей (Hilton, Marriott, Intercontinental, Holiday и др.).
23. Отели будущего, инновации в отелях в XXI в.
24. История ресторанов быстрого питания. McDonald's.
25. Анализ рынка гостиничных услуг в Европе. Самые дорогие отели в Европе.
26. Анализ рынка гостиничных услуг в США. Самые дорогие отели в США.
27. Современные технологии в индустрии гостеприимства.
28. Отели – рекордсмены (по книге рекордов Гиннеса).
29. Прогнозы и перспективы развития мировой индустрии гостеприимства.
30. Истории успеха: Уиллард Мариотт, Конрад Хилтон, Рей Крок, Кеммон Уилсон, Элсворт Статлер, Цезарь Ритц и Огюст Эскофье и др.
31. Развитие известных брендов: Sub Way, Интер -Континенталь.
32. Гостиный двор и почтовая станция как истоки сервиса гостеприимства в России.
33. Упорядочение гостиничного и ресторанного дела в XVIII в.
34. Основные виды заведений гостеприимства в н. XIX в.
35. Отельное дело в России XIX – начале XX вв.
36. Ресторанный сервис в России до XIX в.
37. «Французский акцент» ресторанного дела в России в XIX в.
38. Ресторанный сервис в России в начала XX в.
39. Сервис гостеприимства в СССР в первой половине XX века.
40. Стандарты и принципы советского сервиса гостеприимства.
41. Анализ рынка гостиничных услуг в России. Самые дорогие отели в России.
42. Анализ рынка гостиничных услуг в Новокузнецке. Перспективы развития гостиничного бизнеса в Новокузнецке.

3. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ И ИСТОЧНИКОВ

1. Абдурахманова, З.З. Гостиничная индустрия во Франции // Актуальные проблемы теории и практики физической культуры, спорта и туризма: материалы V Всерос. науч. - практ. конф. молодых ученых, аспирантов, магистрантов и студентов, Казань, 20 апреля 2017 г. - Казань, 2017. - Т.1. - С. 845-84. - Электрон. копия доступна на сайте науч. электрон. б-ки e-Library. URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=32598519> (дата обращения: 25.11.2019). – Текст: электронный
2. Агарёва, В.А. Развитие гостиничного бизнеса в рамках внедрения новых услуг: необходимость и перспективы развития // Концепт : электрон. науч.- метод. журн. – 2015. – № 5 (май). – С. 211-215. – URL: <https://e-koncept.ru/2015/15171.htm> (дата обращения: 19.01.2020) – Текст: электронный
3. Аманжолова, Д. Введение в специальность: история сервиса: учебное пособие / Д.А. Аманжолова, В.Э. Багдасарян, В.Н. Горлов. - Москва: Альфа-М: ИНФРА-М, 2009. – URL: <http://znanium.com/bookread.php?book=181801> (дата обращения 5.01.2020). – Текст: электронный
4. Баласанян, С.А. Характеристика современной гостиничной индустрии в России/ С.А. Баласанян, А.А. Меняйлов // Международный научный журнал «Инновационная наука» . – 2017 . – №03-1/2017 issn 2410-6070 - URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/harakteristika-sovremennoy-gostinichnoy-industrii-v-rossii> (дата обращения 27.02. 2020) – Текст: электронный
5. Березовая, Л.Г. История туризма и гостеприимства: учебник / Л.Г. Березовая. – Москва: Издательство Юрайт, 2014. - 447 с. ISBN 978-5-9916-3593-6 - URL: http://www.biblio-online.ru/thematic/?4&id=urait.content.52ACD229-7139-45DE-8F3A-1A84D25D2301&type=c_pub (дата обращения 25.02.2020). – Текст: электронный.
6. Воробьев, В. К. История развития гостиничного бизнеса в России / В. К. Воробьев, Н. С Голигузова // Наука, образование и культура. – 2016. – № 12 (15) – С. 30-34. – Электронная копия доступна в науч. электрон. б-ке Киберленинка. URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/istoriya-razvitiya-gostinichnogo-biznesa-v-rossii> (дата обращения: 11.09.2019). – Текст: электронный
7. Воронкова, Л.П. История туризма и гостеприимства: учебное пособие / Воронкова Л.П. — Москва: КноРус, 2018. — 347 с. — (для бакалавров). — ISBN 978-5-406-05924-1. — URL: <https://book.ru/book/926188> (дата обращения: 26.01.2020). — Текст: электронный.
8. Дусенко, С. В. Средства размещения для паломников: история и современность / С. В. Дусенко, Е. В. Шунина // Современные проблемы сервиса и туризма. – 2009. – № 4. – С. 56–63. – Электронная копия доступна в науч. электрон. б-ке Киберленинка. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/sredstva-razmescheniya-dlya-palomnikov-istoriya-i-sovremennost> (дата обращения: 11.09.2019). – Текст: электронный

9. Иванов, А.А. История российского туризма (IX-XX вв.): учебное пособие / А.А. Иванов. – Москва: Форум, 2011. – 320 с. – URL: <http://znanium.com/bookread.php?book=220623> (дата обращения 25.01.2020). – Текст: электронный
- 10.Изадор, Шарп Философия гостеприимства Four Seasons: качество, сервис, культура и бренд / Шарп Изадор, Филлипс Алан. - Москва: Альпина Паблицер, 2016. - 368 с. - ISBN 978-5-9614-4978-5. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/41487.html> (дата обращения 25.01.2020). – Текст: электронный
11. История возникновения гостиниц: [паломники и странники, как развивалась сфера гостиничного бизнеса?: гостиницы с древнейших времен и до наших дней] // ProHotel: портал про гостиничный бизнес. – URL: <http://prohotel.ru/news-216533/0/> (дата обращения: 11.09.2019) – Текст: электронный
12. Лайко, М. Ю. Мировая индустрия гостеприимства : учеб. пособие / М. Ю. Лайко, Д. А. Штырно ; Федер. агентство по образованию, Рос. экон. акад. им. Г. В. Плеханова. – М. : Изд-во Рос. экон. акад., 2005. – 229 с. – Из содерж.: Гл. 1. История индустрии гостеприимства. – С. 7-68.
- 13.Морева, С.Н. Основные тенденции развития индустрии гостеприимства в России/ С.Н. Морева, Е.В. Зобова, Л.А. Яковлева//Социально-экономические процессы и явления. –2017. – №5.– Т. 12.– С.100-104.– URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/osnovnye-tendentsii-razvitiya-industrii-gostepriimstva-v-rossii-1>(дата обращения: 11.09.2019). – Текст: электронный
- 14.Марева С. Н., Шевяков А. Ю., Зобова Е. В. Глобализация и интеграция гостиничного бизнеса // XXI век: фундаментальная наука и технологии: материалы XI Международ. науч. - практ. конф. 23-24 янв. 2017 г. North Charleston, USA. Т. 2. С. 236-242. – Текст: непосредственный.
- 15.Морозов В.Ю. Современные проблемы развития гостиничного бизнеса в Российской Федерации/ В.Ю. Морозов, Ю.В. Мурашова // Сервис в России и за рубежом. 2017. Т. 11. Вып. 3. С. 6-13. DOI: 10.22412/1995-042X-11-3-1. – Текст: непосредственный.
16. Овчаров, А.О. Туристический комплекс России: тенденции, риски, перспективы: монография /А.О. Овчаров. – Москва: ИНФРА-М, 2009. – URL: <http://znanium.com/bookread.php?book=155401>(дата обращения 6.02.2020). – Текст: электронный
- 17.Основы индустрии гостеприимства : учебное пособие: [гл. 2. Индустрия гостеприимства: 2.1. Историческое развитие индустрии гостеприимства, 2.2. Этапы развития мировой индустрии гостеприимства] / Д. Т. Елканова, Д. А. Осипов, В. В. Романов, Е. В. Сорокина. – М. : Дашков и К°, 2009. – 247 с. – URL: https://www.e-reading.club/bookreader.php/96118/Osnovy_industrii_gostepriimstva.html#label8 (дата обращения: 11.09.2019). – Текст: электронный
- 18.Полынова, Л.А. Развитие туризма во Франции в середине XX века /Л.А. Полынова

- нова, Т. С. Коваль // Индустрия туризма: возможности, приоритеты, проблемы и перспективы. - 2018. - Т. 12, № 2. - С. 321-327. – Текст: непосредственный.
19. Скобкин, С. С. Практика сервиса в индустрии гостеприимства и туризма: учебное пособие / С. С. Скобкин. – Москва: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 496 с. – URL: <http://www.znanium.com/bookread.php?book=468869> (дата обращения 6.02.2020). – Текст: электронный
20. Смагулов, Б. К. История гостиничного сервиса : учеб. пособие / Б. К. Смагулов ; М-во образования Рос. Федерации, Омск. гос. ин-т сервиса, Каф. соц. - культур. сервиса и туризма. – Омск: ОГИС, 2003. – 106 с. – Текст: непосредственный.
21. Шалыгин М. А. Развитие гостиничного бизнеса в Санкт-Петербурге: история, проблемы и пути решения // Эпоха науки. – 2018. – №14. – С. 154-158. – URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/razvitie-gostinichnogo-biznesa-v-sankt-peterburge-istoriya-problemy-i-puti-resheniya...> (дата обращения: 11.09.2019). – Текст: электронный
22. Уокер, Джон Р. Введение в гостеприимство: учебное пособие / Джон Р. Уокер. - Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2015. - 735 с. - URL: <http://www.iprbookshop.ru/52446.html> (дата обращения 6.02.2020). – Текст: электронный
23. Российский союз туриндустрии. – URL: <http://www.rata.ru/> (дата обращения 25.01.2020). – Текст: электронный
24. Российская гостиничная ассоциация. – URL: <http://www.rha.ru/> (дата обращения 25.01.2020). – Текст: электронный
25. Федерация рестораторов и отельеров. – URL: <http://www.new.frio.ru/> (дата обращения 25.01.2020). – Текст: электронный
26. Всемирная туристская организация - WTO-UN. – URL: <http://www.unwto.org/index.php> (дата обращения 25.01.2020). – Текст: электронный
27. Всемирная ассоциация гостиниц и ресторанов - International Hotels & Restaurants Association. – URL: <http://www.ih-ra.com/> (дата обращения 25.01.2020). – Текст: электронный