Подписано электронной подписью:
Вержицкий Данил Григорьевич
Должность: Директор НГИ КемГУ
Дата и время: 2025-04-23 00:00:00
471b8bfad29a5b50e244c728abc3661ab33c9d50210dcf0e75e03a5b6fdf6436

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Кемеровский государственный университет»
Новокузнецкий институт (филиал)

Кафедра экономики и управления

Н.К. Михайлова

История гостеприимства

Методические указания к практическим занятиям
для обучающихся по направлению подготовки
43.03.03 Гостиничное дело

Новокузнецк

2020

УДК 640.41
ББК 432
М

Михайлова Н.К.

М 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 формы) / Н.К. Михайлова; Новокузнецкий ин-т (фил.) Кемеров. гос. ун-та. –Новокузнецк: НФИ КемГУ, 2020. – 21 с.

В работе изложены методические указания для студентов по практическим занятиям: темы практических занятий, вопросы для обсуждения, вопросы для самоконтроля задания .

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

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

©Михайлова Н.К., 2020
© Новокузнецкий институт (филиал) Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего профессионального образования «Кемеровский государственный университет», 2020

Текст представлен в авторской редакции

Оглавление

ВВЕДЕНИЕ……..3
МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ (ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ)……6
Подготовка к практическим занятиям……6
Планы практических занятий……..……6
Практическое занятия №1……..6
Практическое занятия №2……..7
Практическое занятия №3……..8
Практическое занятия №4……..8
Практическое занятия №5……..9
Практическое занятия №6……10
Практическое занятия №7……10
Практическое занятия №8……11
Практическое занятия №9……12
МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ (ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ)……..13
Планы практических занятий……..……..13
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ И ИСТОЧНИКОВ……..16
ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ……18

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.

Цель данных методических указаний – дать студентам возможность углубить и закрепить полученные знания, научить их применять на практике при выполнении заданий, подготовке докладов.

Использование методических указаний призвано содействовать решению следующих задач: во-первых, приобретение умений и навыков анализа, сравнения, обобщения и оценки процессов и явлений в истории гостеприимства; во-вторых, формирование навыков работы с научной и учебной литературой и с другими источниками информации в сфере развития гостиничного сервиса.

Дисциплина «История гостеприимства » изучается студентами на первом курсе в 1 семестре. Всего планируется проведение на очной форме обучения 9 практических занятий (18 часов), на заочной – 2 занятия (4 часа).

Планы практических занятий, предназначенные для самостоятельной подготовки студентов к занятиям, разбиты по темам и имеют следующую структуру:

1. Вопросы для самостоятельной подготовки и обсуждения на практическом занятии. Предметом обсуждения на практическом занятии являются только те вопросы, которые вызвали трудности студентов при подготовке к занятию или их сложность.

2. Темы докладов. Доклад – публичное, развёрнутое, официальное сообщение по определённому вопросу, основанное на привлечении учебной и научной литературы, фактов и данных статистики. 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.

3. Вопросы для самоконтроля.

Вопросы для самоконтроля позволяют осуществить студентам самостоятельно оценить степень своей подготовленности к практическому занятию. Вопросы, ко-

торые вызвали трудности, в процессе самоконтроля, является поводом к обращения к учебной и научной литературе, рекомендованной по теме.

4. Учебные задания по теме. *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.).

Преподаватель перед каждом практическом занятием уточняет, какие из предложенных заданий должны быть выполнены студентами письменно или устно. Следовательно, объем подготовки к отдельным занятиям может корректироваться преподавателем, о чем он заранее сообщает студентам.

4.Список рекомендованной литературы и источников по теме.

Методические указания содержат также: общий список источников и учебной литературы, вопросы к экзамену.

Данные методические указания являются инструментом организационной и информационной поддержки студентов, осваивающих дисциплину «История гостеприимства» что обуславливает их актуальность.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
(ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ)

Подготовка к практическим занятиям

Практические занятия ориентированы на применение знаний об истории гостеприимства для выполнения заданий, подготовки докладов и докладов – презентаций, исторических справок.

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-сараев 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 про бел;

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, подготовить, если таковые есть, проблемные (вызвавшие трудности) вопросы по теме практического занятия.

Ниже приведены планы практических занятий по дисциплине, которые призваны организовать работу студентов как по подготовке к ним и проведение самих занятий.

Планы практических занятий (очная форма обучения)

Практическое занятие №1

Тема: Гостеприимство в эпоху первобытного общества

Основные вопросы для подготовки и обсуждения по теме

1. Гостеприимство как общественное явление. Понятие гостеприимства. Исторические «корни» гостеприимства.
2. «Дарообмен» между племенами и общинами в эпоху палеолита и формирование традиций гостеприимства.

3. Укрепление межобщинных отношений и развитие экономического обмена в эпоху неолита. Появление новых форм гостеприимства (куначества, побратимства).
4. Законы гостеприимства в древних культурах (на примере конкретных народов, племен).

Темы докладов

1. Законы гостеприимства у древних германцев.
2. Традиции гостеприимства у восточнославянских племен.

Вопросы для самоконтроля

1. Какими были законы гостеприимства в первобытном обществе?
2. Этапы развития понятий «чужой» – «свой» в первобытном обществе.
3. Роль и место законов гостеприимства в обычном праве.

Задания

1.Приведите примеры законов гостеприимства по обычному праву в обществе древних германцев.

2.Приведите примеры традиционного побратимства (на примере народов Кавказа).

3. Установите мотивы путешествий и социальный состав путешествующих.

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

Практическое занятие №2
Тема: Гостеприимство на Древнем Востоке и в античном мире

Основные вопросы по теме для подготовки и обсуждения

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

Тема доклада

Инновационные изобретения в сервисе в Древнем Риме.

Вопросы для самоконтроля

1. Расскажите о торговых путешествиях на Древнем Востоке как основной причине появления первых средств размещения.

2.Расскажите о первых гостиницах на Древнем Востоке.

3. Расскажите об особенностях греческой системы гостеприимства.
4. Объясните значение терминов «ксен» и «проксен».

Задания

1. Какие виды гостиниц и постоялых дворов были в Римском государстве? Выявите сходства и различия между ними.

2.Охарактеризуйте основные услуги, которые предоставлялись в средствах размещения в Древнем Риме. Какие из них мы можем отнести к основным, а какие к дополнительным услугам.

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

Практическое занятие №3

Тема: Прием гостей и паломников в эпоху Средневековья

Основные вопросы по теме для подготовки и обсуждения

1. Новые мотивации путешествий в Средневековье. Паломничество как вид средневековых путешествий.
2. Гостиницы на средневековом Востоке.
3. Гостиничное дело в средневековой Европе.

Тема доклада

Развитие гостиничного дела в средневековой Англии (или любой другой европейской страны на выбор студента).

Вопросы для самоконтроля

1. Какие учреждения средневековья стали основателями сервиса гостеприимства?
2. Какова роль монастырей в организации постоялых дворов?
3. Назовите синонимы термина гостиницы, исходящие из его функционального назначения.
4. Как назывались постоялые дворы средневекового Востока? Расскажите об особенностях их устройства.

Задания

1. Какие три основные категории путешественников обслуживали средства размещения в Средние века?
2. Представители каких социальных слоев путешествовали в Средние века? Определите мотив путешествий каждого.
3. Какие события Средневековья становились мотивом для путешествий?

Список рекомендованной литературы для подготовки по теме: **[3], [5], [7-8], [11-12], [19], [20].**

Практическое занятие №4

Тема: Гостеприимство в Древней и средневековой Руси

Основные вопросы для подготовки и обсуждения по теме

1. Гости и традиции гостеприимства в Древней Руси (на примере «Поучения» В. Мономаха и «Домостроя».).
2. Гостиницы (постоялые и гостиные дворы) в древнерусском городе.
3. Трактиры на Руси. Обустройство средств размещений.
4. Система сообщений и способы передвижения в Московском государстве в период позднего Средневековья

Тема доклада

Путешествия русских людей в Средние века.

Вопросы для самоконтроля

1. Объясните различие терминов: гостиный двор; постоялый двор.
2. Какие материалы применялись при строительстве гостиных дворов в Древней Руси?
3. Назовите и охарактеризуйте известные вам иностранные гостиные дворы.

Задания

1.Расскажите о традиционном гостеприимстве на Руси и современных проявлениях этих традиций.

2. В каких русских городах сохранились здания и постройки, носящие название «Гостиный двор»? Как они использовались?

Список рекомендованной литературы для подготовки по теме: [5], [7], [9], [19], [20].

Практическое занятие №5

Тема: Развитие гостеприимства в Новое время (XVII-XVIII вв.)

Основные вопросы для подготовки и обсуждения по теме

1.Факторы изменения статуса путешествий и сервиса в Новое время.
2.Эпоха дилижанса и почты в туризме.
3.Становление придорожного сервиса.
4. Продвижение новых видов продуктов и сервиса в Европе Нового времени.

Тема доклада

Появление ресторана как вида сервиса питания в Европе.

Вопросы для самоконтроля

1. Расскажите о развитии сферы гостиничных услуг в Европе в Новое время.
2. Охарактеризуйте 1 и 2 этапы развития гостиничного бизнеса.
3. Почему гостиничный бизнес Европы в 17–18 вв. был, прежде всего, мелким семейным бизнесом?
4. Какие дополнительные услуги оказывались в семейном гостиничном бизнесе в начале нового времени?

Задания

1. 1.Назовите основные противопожарные мероприятия в европейской гостинице в 17–18 веке?
2. Подумайте, чем отличалось гостиничное обслуживание в европейских и американских отелях в конце 18 – первой половине 19 вв.
3. Чем отличается сервис гостеприимства в заведении типа «трактир» и в отеле?

Тип заведения гостеприимства	Сходства	Различия
Трактир (таверна)		
Отель		

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

Практическое занятие №6

Тема: Гостеприимство и развитие гостиничного хозяйства (XIX – н. XX вв.)

Основные вопросы для подготовки и обсуждения по теме

1. XVIV в. – переломный этап развития гостиничного хозяйства. Основные факторы развития индустрии гостеприимства.
2. «Эпоха роскошных отелей». Самые известные отели, построенные в XIX в.
3. Гостиничное дело в США: рождение сервисных стандартов.
4. Эпоха железных дорог и массового туризма.

Темы докладов

1.Томак Кук – «отец» туристского бизнеса.

2.Феномен Восточного экспресса: сервис железнодорожных путешествий.

Вопросы для самоконтроля

1. Какие факторы способствовали развитию туристической индустрии в 19 в.?
2. Назовите и кратко охарактеризуйте самые известные отели, построенные в 19 в.
3. Каковы основные тенденции в развитии гостиничного бизнеса в 19 в.?

Задания

1.Охарактеризуйте деятельность Ц. Ритца – основателя одной из первых гостиничных цепей.

2.Расскажите о Grand Hotel в Париже.

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

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

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

Практическое занятие №7

Тема: Гостеприимство и развитие гостиничного хозяйства в XX в.

Основные вопросы для подготовки и обсуждения по теме

1. Тенденции развития индустрии гостеприимства в XX в.
2. Характеристика основных этапов (1-3 «бумов») гостиничной индустрии.
3. Глобализация гостиничного бизнеса.
4. Проблемы и перспективы развития индустрии гостеприимства.

Тема доклада

Инновации гостиничного сервиса в XX в.

Вопросы для самоконтроля

1.Чем характеризуется развитие индустрии гостеприимства в начале 20 в.?

2. Расскажите о первом, втором и третьем буме гостиничной индустрии.

3. Какие новые регионы мира опережающими темпами развивали гостиничную индустрию в последние десятилетия 20 в.? Почему?

Задания

1. Охарактеризуйте историю отеля Adlon Berlin.

2. Охарактеризуйте роль ООН в развитии мировой индустрии гостеприимства.

3. Систематизируйте инновационные изменения в индустрии гостеприимства и заполните таблицу:

Инновации перевозок	Инновации размещения	Инновации питания	Инновации туристского продукта

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

Практическое занятие № 8

Тема: Гостиничная индустрия в Российской империи, СССР и в современной России

Вопросы для подготовки к практическому занятию

1. Гостиничная индустрия в Российской империи начала XX в. Гостиницы российских столиц и провинций.
2. Этапы гостиничная индустрия в СССР, их характеристика.
3. Типы гостиничных предприятий в СССР. Стандарты и принципы советского сервиса гостеприимства.
4. Особенности современного этапа развития индустрии гостеприимства в РФ.

Тема доклада

Пролетарский туризм: сервис путешественника.

Вопросы для самоконтроля

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

2.

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

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

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

6. Почему в Москве снесена гостиница «Россия»?

Задание

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

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

3. Назовите основные центры строительства индустрии гостеприимства на юге России.

Список рекомендованной литературы для подготовки по теме: **[1-6], [9], [12-13], [15-16], [2О-27].**

Практическое занятие № 9.

На практическом занятии №9, которым завершается курс практического обучения, проводится тестирование, которое охватывает все темы дисциплины и признано оценить степень сформированности компетенции, закрепленной за дисциплиной «История гостеприимства». Тестирование по дисциплине включает 40 тестовых заданий, разной степени сложности: от простых – «выбрать правильный ответ» или «выбрать правильные варианты» до сложных – «установить хронологическую последовательность», «установить соответствие». Особое внимание уделяется историческим терминам, понятиям, которые раскрывают особенности становления и развития гостеприимства как общественного института, так и особой отрасли экономики – индустрии гостеприимства, особенностям гостеприимства и гостиничного сервиса в отдельных странах (регионах) в разные исторические эпохи. При подготовке к контрольным мероприятиям (тестированию) следует еще раз изучить лекционный материал материалы практических занятий, учебники и учебные пособия, периодические и электронные издания.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ (ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ)

По дисциплине «Истрия гостеприимства» на заочной форме обучения предусмотрено учебным планом два практических занятия (4 часа), им предшествует большая предварительная самостоятельная работа студентов: подготовка докладов (по желанию студентов докладов- презентаций) к первому практическому занятию, подготовка реферата ко второму. После проверки докладов и рефератов, четыре из них, которые набрали наибольшее количество баллов, представляются авторами (студентами) на практических занятиях и обсуждаются в группе. Студенты, которые делают доклады и представляют свои рефераты на занятии, активно участвуют в обсуждении имеют возможность дополнительно получить баллы по дисциплине, которые учитываются при подведении итогов изучения дисциплины.

Планы практических занятий (заочная форма обучения)

Практическое занятие №1

Тема: Сервис гостеприимства в XX – н. XXI вв.

Форма проведения: защита и обсуждение докладов

Требование к содержанию доклада:

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

2. Основная часть: раскрыть содержание вопроса, определить ключевые понятия, привести актуальные примеры, данные статистики, факты.

3.Заключение (выводы по вопросу, кратко).

Примерная тематика докладов

1. Развитие разных видов транспорта в XX в., последствия для развития сервиса гостеприимства.
2. Инновации туристских перевозок в XX в.
3. Инновации гостиничного сервиса в XX в.
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 века.

Список рекомендованной литературы для подготовки по теме:

[1-2], [5], [7], [10],[12], [14], [17], [19], [20-27],

Практическое занятие №2

Тема: Развитие туризма и гостеприимства в СССР и в РФ

Форма проведения: обсуждение рефератов

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

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» (ОПТЭ).
6. Всесоюзное акционерное общество «Интурист» и его вклад в развитие международного туризма.
7. Пролетарский туризм: организация движения и деятельность в первой половине XX в.
8. Пролетарский туризм: сервис путешественника в первой половине XX в.
9. Сервис гостеприимства в первой половине XX в.

10. Международный туризм и сервис Интуриста в первой половине XX в.
11. Ведомственный (профсоюзный) и самодеятельный туризм во второй половине XX в.
12. Молодежный и спортивный туризм в СССР во второй половине XX в.
13. Специфика организации и культура самодеятельного туризма во второй половине XX в.
14. Стандарты и принципы советского сервиса гостеприимства.
15. Информационное и профессиональное обеспечение сервиса гостеприимства во второй половине XX в.

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

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 формулировать выводы, тем самым приобретается 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 реферата 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 случаи успешной защиты реферата, работа, оценивается в баллах и служит допуском экзамену по дисциплине.

Рефераты, набравшие наибольшее количество баллов, по рекомендации могут 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 реферата, подбирать литературу и источники по теме и оформлять ее в соответствии с действующими требованиями.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ И ИСТОЧНИКОВ

1. Абдрахманова, 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» . – 20157 .– №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 Паблишер, 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. Штыхно ; Федер. агентство по образованию, Рос. экон. акад. им. Г. В. Плеханова. – М. : Изд-во Рос. экон. акад., 2005. – 229 с. – Текст непосредственный
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. Морева С. Н., Шевяков А. Ю., Зобова Е. В. Глобализация и интеграция гостиничного бизнеса // XXI век: фундаментальная наука и технологии: мат-лы XI Междунар. 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 : учеб. 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. – Электронная копия доступна на сайте e-reading.club e-reading.link. 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. Полыванова, 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. – Электронная копия доступна в науч. электрон. б-ке Киберленинка. 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 / ДжонР. Уокер. - Москва: ЮНИТИ-ДАНА, 2015. - 735 с. - 978-5-238-01392-3. - 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

ВОПРОСУ К ЭКЗАМЕНУ

1. Путешествия, туризм, гостеприимство: 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 путешествующих; 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. Представители каких социальных слоев путешествовали 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. Инновации гостиничного сервиса в XX в.
20. Новые виды заведений питания в XX в.
21. Концептуальные подходы к развитию u гостеприимства в конце XX – начале XXI века.
22. История появления крупнейших мировых сетей отелей (Hilton, Marriott, Intercontinental, Holiday и др.).

24.Отели будущего, инновации в отелях в XXI в.

25.История ресторанов быстрого питания. McDonald's.

26. Анализ рынка гостиничных услуг в Европе. Самые дорогие отели в Европе.

27. Анализ рынка гостиничных услуг в США. Самые дорогие отели в США.

28.Современные технологии в индустрии гостеприимства.

29. Отели – рекордсмены (по книге рекордов Гиннеса).

30. Прогнозы и перспективы развития мировой индустрии гостеприимства.

31. Истории успеха: Уилард Мариотт, Конрад Хилтон, Рей Крок, Кеммон Уилсон, Элсворт Статлер, Цезарь Ритц и Огюст Эскофье и др.

32.Развитие известных брендов: Sub Way, Интер-Континенталь.

33.Гостиный двор и почтовая станция как истоки сервиса гостеприимства в России.

34.Упорядочение гостиничного и ресторанного дела в 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 в.

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.

Сведения о программном обеспечении: EBookMaestro

Техническая подготовка материала

Компьютерная верстка Н. К. Михайловой

Редактор

Технический редактор

Подписано к использованию 2020 г.

Заказ .

Объем издания

Новокузнецкий институт (филиал) Кемеровского государственного университета

654041, г. Новокузнецк, ул. Циолковского, 23.

root@nbikemsu.ru