Подписано электронной подписью:
Вержицкий Данил Григорьевич
Должность: Директор КГПИ КемГУ
Дата и время: 2023-04-23 00:00:00
471086fad29a3b30e244c728abc3661ab35c9d50210dcf0e75e03a5b6fdf6436

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Кемеровский государственный университет»

Кузбасский гуманитарно-педагогически институт

Факультет ____информатики, математики и экономики_____

«УТВЕРЖДАЮ»
Декан
Фомина А.В. _____
«10» ___февраля_____ 2022 г.

Рабочая программа дисциплины

К.М.01.07 История гостеприимства

Направление
43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) подготовки
«Гостиничная деятельность»

Программа бакалавриата

Квалификация выпускника
бакалавр

Форма обучения
Заочная

год набора 2022

Новокузнецк 2022

Оглавление

1 Цель дисциплины. 3

1.1 Формируемые компетенции 3

1.2 Индикаторы достижения компетенций 3

1.3 Знания, умения, навыки (ЗУВ) по дисциплине 4

2 Объём и трудоёмкость дисциплины по видам учебных занятий. 5

Формы промежуточной аттестации. 5

3. Учебно-тематический план и содержание дисциплины 5

3.1 Учебно-тематический план 5

3.2. Содержание занятий по видам учебной работы 6

Таблица 6.2 – Содержание практических занятий 8

4 Порядок оценивания успеваемости и сформированности компетенций обучающегося в текущей и промежуточной аттестации. 9

5 Материально-техническое, программное и учебно-методическое обеспечение дисциплины 11

5.1 Учебная литература 11

5.2 Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины 11

5.3 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы 12

6 Иные сведения и (или) материалы. 12

6.1.Примерные темы и варианты письменных учебных работ 12

6.2. Примерные вопросы и задания для промежуточной аттестации 16

Сведения о разработке и утверждении рабочей программы дисциплины 17

1 Цель дисциплины

В результате освоения данной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы компетенции основной профессиональной образовательной программы бакалавриата (далее - ОПОП): УК-5.

Содержание компетенций как планируемых результатов обучения по дисциплине см. таблицы 1

1.1 Формируемые компетенции

Таблица 1 - Формируемые дисциплиной компетенции

Наименование вида компетенции	Наименование категории (группы) компетенций	Код и название компетенции
Универсальная	Межкультурное взаимодействие	УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах

1.2 Индикаторы достижения компетенций

Таблица 2 – Индикаторы достижения компетенций, формируемые дисциплиной

Код и название компетенции	Индикаторы достижения компетенций, формируемые дисциплиной	Дисциплины и практики, формирующие компетенцию по ОПОП
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	5.1. Отмечает и анализирует особенности межкультурного взаимодействия (преимущества и возможные проблемные ситуации), обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем; 5.2. Предлагает способы преодоления коммуникативных барьеров при межкультурном взаимодействии 5.3. Определяет условия интеграции участников межкультурного взаимодействия для достижения поставленной цели с учетом исторического наследия и социокультурных традиций различных социальных групп, этносов и конфессий ; 5.4 Организует коммуникацию с представителями иных этносов и конфессий с соблюдением этических и межкультурных норм. 5.5 Интерпретирует философские тексты на основе анализа исторических фактов, категорий философии, этики, этапов и законов исторического развития различных культур; имеет опыт понимания иной культуры не как чужой, но как другой.	К.М.01.01 История (история России, всеобщая история) К.М.01.02 Философия К.М.01.07 История гостеприимства К.М.09.01(У) Ознакомительная практика К.М.10 Государственная итоговая аттестация К.М.10.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

1.3 Знания, умения, навыки (ЗУВ) по дисциплине

Таблица 3 – Знания, умения, навыки, формируемые дисциплиной

Код и название компетенции	Индикаторы достижения компетенции, закрепленные за дисциплиной	Знания, умения, навыки (ЗУВ), формируемые дисциплиной
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	5.1. Отмечает и анализирует особенности межкультурного взаимодействия (преимущества и возможные проблемные ситуации), обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем; 5.2. Предлагает способы преодоления коммуникативных барьеров при межкультурном взаимодействии 5.3. Определяет условия интеграции участников межкультурного взаимодействия для достижения поставленной цели с учетом исторического наследия и социокультурных традиций различных социальных групп, этносов и конфессий 5.4 Организует коммуникацию с представителями иных этносов и конфессий с соблюдением этических и межкультурных норм. 5.5 Интерпретирует философские тексты на основе анализа исторических фактов, категорий философии, этики, этапов и законов исторического развития различных культур; имеет опыт понимания иной культуры не как чужой, но как другой.	**Знать:** - историческое наследие и социокультурные традиции различных социальных групп, этносов и конфессий; - особенности межкультурного взаимодействия (преимущества и возможные проблемные ситуации), обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем; – основные этапы становления гостеприимства, принципы периодизации, специфику распространения практики гостеприимства в разных странах и регионах; – главные события в истории гостеприимства, которые означали развитие и совершенствование этой сферы деятельности; - имена людей, которые своей инновационной деятельностью способствовали развитию сервиса гостеприимства, а также важнейшие даты в истории достижений в данной сфере; – социокультурную специфику деятельности в сфере гостиничного сервиса в различных странах в разные исторические эпохи; -основные инновационные концепции гостеприимства прошлого и современности. **Уметь:** - выявлять потребности потребителя с учетом межкультурного разнообразия общества, этики, этапов и законов исторического развития различных культур; – формировать гостиничный продукт и развивать клиентурные отношения, учитывая межкультурное разнообразие общества; – определять сущностные характеристики сервиса гостеприимства в разные эпохи; – сопоставлять содержание и мотивацию видов туризма и сервиса гостеприимства в социально-историческом контексте. **Владеть:** - современными методами сбора, обработки и анализа данных для ха-

Код и название компетенции	Индикаторы достижения компетенции, закрепленные за дисциплиной	Знания, умения, навыки (ЗУВ), формируемые дисциплиной
		рактеристики сферы гостеприимства в социально-историческом контексте, и выявления факторов и тенденций их изменения.

2 Объём и трудоёмкость дисциплины по видам учебных занятий. Формы промежуточной аттестации

Таблица 4 – Объем и трудоемкость дисциплины по видам учебных занятий

Общая трудоемкость и виды учебной работы по дисциплине, проводимые в разных формах	Объём часов по формам обучения	
	ЗФО	ОФО
1 Общая трудоемкость дисциплины	**144**	
2 Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)	12	
Аудиторная работа (всего):	12	
в том числе:		
лекции	6	
практические занятия, семинары	6	
практикумы		
лабораторные работы		
в интерактивной форме	4	
в электронной форме		
Внеаудиторная работа (всего):	123	
в том числе, индивидуальная работа обучающихся с преподавателем		
подготовка курсовой работы /контактная работа[1]		
групповая, индивидуальная консультация и иные виды учебной деятельности, предусматривающие групповую или индивидуальную работу обучающихся с преподавателем)		
творческая работа (эссе)		
3 Самостоятельная работа обучающихся (всего)	123	
4 Промежуточная аттестация обучающегося - **экзамен**	9	

3 Учебно-тематический план и содержание дисциплины

3.1 Учебно-тематический план

Таблица 5 - Учебно-тематический план для заочной формы обучения (ЗФО)

№ недели п/п	Разделы и темы дисциплины по занятиям	Общая трудоёмкость (*часах*)	Виды учебных занятий, включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля успеваемости

[1] *Часы, выделенные в УП на курсовое проектирование в контактной форме (3 часа)*

			аудиторные учебные занятия			
		Всего	**лекции**	**практические занятия**	**Самостоятельная работа обучающихся**	
1-2	Гостеприимство как явления общественной жизни	17			17	Тестирование
3-4	Мотивация и сервис путешествий в древности	17	1	1	15	Тестирование
5-6	Путешествия и сервис гостеприимства в Средневековье	17	1	1	15	Тестирование
7-8	Развитие туризма и гостеприимства в Новое время в XVII- XVIII вв.	17	1	1	15	Контрольная работа
9-10	Развитие туризма и гостеприимства в Новое время в XIX в.	17	1	1	15	Тестирование
11-14	История развития гостеприимства в России: формирование индустрии туризма и ее инфраструктуры	17	1	1	15	
15-16	Развитие туризма и гостеприимства в СССР и в РФ	17		1	16	Реферат
17-18	Сервис гостеприимства в XX – н. XXI века	16	1		15	Доклад
	Промежуточная аттестация обучающегося **- экзамен**	9				
	Итого	**144**	**6**	**6**	**123**	

3.2 Содержание занятий по видам учебной работы

Таблица 6.1 – Содержание лекционного курса

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание
Тема 1: Гостеприимство как явления общественной жизни		
1	Гостеприимство как общественные явления	Предмет и задачи курса. Базовые экономические понятия. Периодизация становления и развития гостиничного хозяйства. Этапы развития системы гостеприимства. Факторы развития сервиса гостеприимства. Значение учета межкультурного разнообразия общества: этнокультурных, исторических и религиозных традиций народов мира.
Темы 2-3: Мотивация и сервис путешествий в древности. Путешествия и сервис гостеприимства в Средневековье		

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание
2	Путешествия и сервис гостеприимства в эпоху древнего мира	Древние мифы и сказания как источник знаний о путешествиях и путешественниках. Причины и мотивы путешествий и экспедиций на Древнем Востоке. Торговые маршруты, морские походы, военные походы. Традиции гостеприимства в странах Древнего Востока. Развитие туризма в Древней Греции. Мифические герои-путешественники, маршруты их путешествий. Зарождение массовой индустрии туризма в Древнем Риме. Выдающиеся путешествия эпохи Древнего Рима. Традиции гостеприимства, их эволюция в эпоху античности.
3	Путешествия и сервис гостеприимства в эпоху Средневековья	Виды странствий монашества. Рыцарские ордена, их заботу о пилигримах. Подготовка и осуществление паломничества в Святую землю. Причины массовых миграций европейцев в XI —XIII вв. Крестовые походы, их особенности. Экономическое, социально-политическое и научно-культурное значение крестовых походов для европейцев и для народов Востока. Новые мотивации путешествий в Средневековье. Великие путешественники Средневековья. Паломничество как вид средневекового путешествия. Образовательный и «событийный» туризм. Гостиницы и таверны как туристский сервис средневековой Европы.
Тема4: Развитие туризма и гостеприимства в Новое время		
4	Великие географические ткрытия: причины, последствия	Великие географические открытия Запада и Востока XV — XVII в. Выдающиеся открытия голландских моряков в первой оловине Начало исследования «черного континента». Влияие торговли на становление и развитие туризма в Новое ремя. Лечебный туризм в XVIII в.
5	Развитие туризма и гостериимства в Новое время	Продвижение новых видов продуктов и сервиса в Европе Нового времени. Появление ресторана как вида сервиса питания в Европе. Гостиничное дело в США: рождение сервисных стандартов. Сервис индустрии развлечений. азвлечение и отдых на природе. Франция – центр просвещеия. Европейские курорты с минеральными и термальными сточниками. Начало развития массового международного уризма. Томас Кук и его первое путешествие. Строительство ысококлассных гостиниц. Развитие ресторанного бизнеса.
6	Эпоха железных дорог и ассового т туризма в IX – н. XX вв.	Железные дороги как средство передвижения в эпоху массового туризма. Т. Кук – отец туристского бизнеса. Феномен Восточного экспресса: сервис железнодорожных путешествий. Создание условий для деятельности туристских фирм в Европе.
Тема5: Развитие туризма и гостеприимства в СССР и в РФ		
7	Российский туризм и сервис гостеприимства в исторической ретроспективе	Пролетарский туризм: организация движения и сервис путешественника. Сервис гостеприимства первой половины XX в. Ведомственный и самодеятельный туризм второй половины XX в. Стандарты и принципы советского сервиса.
8	Российский туризм и сервис, их особенности на современном этапе, перспективы.	Особенности современного этапа развития индустрии гостеприимства в РФ. Проблемы и перспективы ее развития. Развитие гостиничного сервиса в регионе и городе.
Тема 6: Сервис гостеприимства в XX – н. XXI века		

№ п/п	Наименование темы (раздела) дисциплины	Содержание
9	Инновационные изменения в мировом туризме и гостеприимстве в XX -XXI вв.	Инновации туристских перевозок. Инновации гостиничного сервиса в XX веке. Новые заведения питания в к. XIX- XX вв. Инновации туристского продукта. Информационные и рекламные инновации. Организационные структуры и правовые основания международного туризма. Концептуальные подходы к развитию туризма и гостеприимства в конце XX в. – в начале XXI d/

Таблица 6.2 – Содержание практических занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание практических занятий
1	Гостеприимство в эпоху первобытного общества	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).
2	Гостеприимство на Древнем Востоке и в античном мире	1.Гостеприимство на Древнем Востоке. 2Гостеприимство и гостиничное дело в Древней Греции.3.Сервис путешествий в эпоху античности. 4.Гостиницы Древнего Рима.
3	Прием гостей и паломников в эпоху Средневековья	1.Новые мотивации путешествий в Средневековье. 2.Паломничество как вид средневековых путешествий. 3. Гостиницы на средневековом Востоке.4. Гостиничное дело в средневековой Европе.
4	Гостеприимство в Древней и средневековой Руси	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.
5	Развитие гостеприимства в Новое время (XVII-XVIII вв.)	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.
6	Гостеприимство и развитие гостиничного хозяйства (XIX – н. XX вв.)	1. XIX 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.
7	Гостеприимство и развитие гостиничного хозяйства в XX в.	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
8	Гостиничная индустрия в Российской империи, СССР и в современной	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

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание практических занятий
	России	предприятий в СССР. Стандарты и принципы советского сервиса гостеприимства. Особенности современного этапа развития индустрии гостеприимства в РФ.
9	Гостиничная индустрия в современной России	Особенности современного этапа развития индустрии гостеприимства в РФ. Проблемы и перспективы ее развития.

4 Порядок оценивания успеваемости и сформированности компетенций обучающегося в текущей и промежуточной аттестации

Для положительной оценки по результатам освоения дисциплины обучающемуся необходимо выполнить все установленные виды учебной работы. Оценка результатов работы обучающегося в баллах (по видам) приведена в таблице 7.

Таблица 7 - Шкала и показатели оценивания результатов учебной работы обучающихся по видам в балльно-рейтинговой системе (БРС)

Учебная работа (виды)	Сумма баллов	Виды и результаты учебной работы	Оценка в аттестации	Баллы (16 недель)
Текущая учебная работа ЗФО и ОФО				
ОФО Текущая учебная работа в семестре (посещение занятий по расписанию и выполнение заданий)	**60** (100% /баллов приведенной шкалы)	Лекционные занятия (3 занятия)	**1 балл** - посещение 1 лекционного занятия	3
		Практические занятия (2 занятия).	**1 балл** - посещение 1 практического занятия и выполнение работы на 51-65% **2 балла** - и выполнение работы на 51-65%3 **3 балла** – посещение 1 занятия и существенный вклад на занятии в работу всей группы, самостоятельность и выполнение работы на 85,1-100%	2-6
		Подготовка доклада	**За одну работу** **7 баллов** (пороговое значение) **14 баллов** (максимальное значение)	7-14
		Контрольная работа	**За одну работу** **5 баллов** (пороговое значение) **10 баллов** (максимальное значение)	5 - 10
		Подготовка реферата	**За одну работу** **10 балла** (пороговое значение) **20 баллов** (максимальное значение)	10-20
		Итоговое тестирование	**8 баллов** (51 - 65% правильных ответов) **14 баллов** (66 - 84% правильных ответов) **18 баллов** (85 - 100% правильных ответов)	8-18
		Тестирование по теме	**2балла** (51 - 65% правильных ответов) **4 балла** (66 - 84% правильных ответов) **6 балла** (85 - 100% правильных отве-	2-6

			тов)	
		Тестирование по ряду тем	**4 балла** (51 - 65% правильных ответов) **6 баллов** (66 - 84% правильных ответов) **8 баллов** (85 - 100% правильных ответов	4-8
			Итого по текущей работе в семестре	**51 - 100**
Промежуточная аттестация				
Промежуточная аттестация (экзамен)	**40** (100% /баллов приведенной шкалы)	Вопрос 1.	**5 баллов** (пороговое значение) **10 баллов** (максимальное значение)	5 - 10
		Вопрос 2.	**5 баллов** (пороговое значение) **10 баллов** (максимальное значение)	5 – 10
		Выполнение задания	**4 балла** (пороговое значение) **8 баллов** (максимальное значение)	10-20
			Итого по промежуточной аттестации (экзамен)	20-40
Суммарная оценка по дисциплине: Сумма баллов текущей и промежуточной аттестации 51 – 100 б.				

В промежуточной аттестации оценка выставляется в ведомость в 100-балльной шкале и в буквенном эквиваленте (таблица 8):

Таблица 8 - Оценка уровня усвоения дисциплины и компетенций

Критерии оценивания компетенции	**Уровень усвоения дисциплины и компетенций**	**Итоговая оценка**	**Оценка по 100-балльной шкале**
Обучающийся не владеет теоретическими основами дисциплины и научной терминологией, демонстрирует отрывочные знания, не способен решать практические профессиональные задачи, допускает множественные существенные ошибки в ответах, не умеет интерпретировать результаты и делать выводы.	первый	неудовлетворительно	Менее 51 балла
Обучающийся владеет частично теоретическими основами дисциплины и научной терминологией, фрагментарно способен решать практические профессиональные задачи, допускает несколько существенных ошибок решениях, может частично интерпретировать полученные результаты, допускает ошибки в выводах.	пороговый	удовлетворительно	51-65
Обучающийся владеет теоретическими основами дисциплины и научной терминологией, грамотно излагает материал, способен решать практические профессиональные задачи, но допускает отдельные несущественные ошибки в интерпретации результатов и выводах.	повышенный	хорошо	66-85
Обучающийся в полной мере владеет теоретическими основами дисциплины и научной терминологи-	продвинутый	отлично	86-100

Критерии оценивания компетенции	Уровень усвоения дисциплины и компетенций	Итоговая оценка	Оценка по 100-балльной шкале
ей, грамотно излагает материал, способен иллюстрировать ответ примерами, фактами, данными научных исследований, применять теоретические знания для решения практических профессиональных задач. Правильно интерпретирует полученные результаты и делает обоснованные выводы.			

5 Материально-техническое, программное и учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Учебная литература

Основная учебная литература

1. 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. – Текст: электронный
2. Березовая, Л.Г. История туризма и гостеприимства: учебник / Л.Г. Березовая. – Москва: Издательство Юрайт, 2014. - 447 с. ISBN 978-5-9916-3593-6 - URL: https://urait.ru/bcode/380141 . – Текст: электронный

Дополнительная литература

1. 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. – Текст: электронный
2. 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. – Текст: электронный
3. Скобкин, С.С. Стратегия развития предприятия индустрии гостеприимства и туризма: учебное пособие / С.С. Скобкин. - Москва Магистр: ИНФРА-М, 2010. - 432 с. – URL:: http://znanium.com/bookread.php?book=193469. – Текст: электронный 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. – Текст: электронный
4. 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. – Текст: электронный.
5. 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 – Текст: электронный

5.2 Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

Учебные занятия по дисциплине проводятся в учебных аудиториях НФИ КемГУ согласно таблице 9.

Таблица 9 - Учебные аудитории и программное обеспечение

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным

	планом
402 Учебная аудитория (мультимедийная) для проведения: -занятий лекционного типа. **Специализированная (учебная) мебель:** доска меловая, кафедра, столы, стулья. **Оборудование:** *стационарное* - компьютер, проектор, акустическая система, доска интерактивная. **Используемое программное обеспечение:** MSWindows (MicrosoftImaginePremium 3 year по сублицензионному договору № 1212/КМР от 12.12.2018 г. до 12.12.2021 г.), LibreOffice (свободно распространяемое ПО), Яндекс.Браузер (отечественное свободно распространяемое ПО), ПО интерактивной доски SmartNotebook (ключ лицензии по серийному номеру оборудования). **Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.**	654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Металлургов, д. 19
404 Учебная аудитория для проведения: - занятий семинарского (практического) типа; - групповых и индивидуальных консультаций; - текущего контроля и промежуточной аттестации. **Специализированная (учебная) мебель:** доска меловая, кафедра, столы, стулья. **Оборудование:** *переносное* - ноутбук, кран, проектор. **Используемое программное обеспечение:** MSWindows (MicrosoftImaginePremium 3 year по сублицензионному договору № 1212/КМР от 12.12.2018 г. до 12.12.2021 г.), LibreOffice (свободно распространяемое ПО), Яндекс.Браузер (отечественное свободно распространяемое ПО). **Интернет с обеспечением доступа в ЭИОС.**	654079, Кемеровская область, г. Новокузнецк, пр-кт Металлургов, д. 19

5.3 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

1. Российский союз туриндустрии.– Режим доступа: http://www.rata.ru/(дата обращения 5.10.2019). – Текст: электронный
2. Российская гостиничная ассоциация. – Режим доступа: http://www.rha.ru/(дата обращения 5.10.2019). – Текст: электронный
3. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: http://www.new.frio.ru/(дата обращения 5.10.2019). – Текст: электронный
4. Всемирная туристская организация - WTO-UN. – Режим доступа: http://www.unwto.org/index.php (дата обращения 5.10.2019). – Текст: электронный
5. Всемирная ассоциация гостиниц и ресторанов - International Hotels & Restaurants Association. – Режим доступа: http://www.ih-ra.com/(дата обращения 5.10.2019). – Текст: электронный

6 Иные сведения и (или) материалы.

6.1 Примерные темы и варианты письменных учебных работ

Самостоятельная работа студентов осуществляется в следующих формах:

- подготовка к практическим занятиям;
- самостоятельное изучение тем дисциплины (электронное обучение);
- подготовка к текущим контрольным мероприятиям (контрольные работы, тестовые опросы);
- подготовка доклада;
- выполнение реферата.

Примерная тематика докладов

1. Развитие разных видов транспорта в XX в., последствия для развития сервиса гостеприимства.
2. Первая мировая война и ее влияние на развитие туризма и гостеприимства.
3. Массовый конвейерный туризм.
4. Международный союз официальных туристских организаций (МСОТО).
5. Создание и деятельность Всемирной туристской организации.
6. Инновации туристских перевозок в XX в..
7. Инновации гостиничного сервиса в XX в. Новые виды заведений питания в конце XIX — XX в.
8. Организационные структуры и правовые основания международного туризма.
9. Концептуальные подходы к развитию туризма и гостеприимства в конце XX — начале XXI в.
10. Страны-лидеры в туристской индустрии в настоящее время, причины их преуспевания в данной сфере.
11. Прогнозы развития мировой туристской индустрии.
12. Особенности развития международного туризма в отдельных странах (на примере США, Англии, Франции, Германии, Италии, Испании и др.)

Примерная 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.

Примерные задания для контрольной работы

1. На основе анализа изученной литературы заполните таблицу: «Анализ основных достижений в развитии сервиса гостеприимства в эпоху Нового времени», используя критерии:

- время (дата, хронологические рамки);
-страна, регион;
- достижение;
- его значение.

2. 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	

3.Перечислите основы сервисного стандарта в гостиницах, возникших в США в Новое время.

Какие потребительские ценности лежали в их основе.

Примеры тестовых заданий

1. **Впишите правильный ответ:**
   ……- туризм с религиозной мотивацией.
2. **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

3. **Какие учреждения средневековья были основателями сервиса гостеприимства?**
   а) монастыри ; б) крупные купеческие объединения; в) аббатства; г) рыцарские ордена.

4.Установите соответствие:

Термины	**Определения**
1. Омнибус	а) комплекс блюд по фиксированной цене
2.Постоялый двор	б) сводный выбор клиентом порционных блюд в ресторанном меню
3. a la carte	в) досуг, предназначенный для игры и спорта
4. table d hote,	г) путешествие в Европу как завершение образования молодого англичанина в 18-19 вв.
5. playtime	д) местность, ориентированная на оздоровительный и рекреационный туризм в силу благоприятных природно-климатических условий и имеющих инфраструктуру.
6. Курорт	е) первый вид общественного транспорта
7. Grand tour	ж) трактир, комнаты для отдыха и ночлега, помещение для лошадей и т.п.

5.Дайте определения:

Термин	**Определение**
1.Дилижанс	
2.Корчма,	
3.«Нансеновский паспорт»	
4.Спа-курорт	
5.Почтовая станция	

6.Впишите в таблицу известные вам способы передвижения в Новое время и дайте их оценку с точки зрения развития массового туризма:

Способ передвижения	Способствует развитию или нет (+/-)	Причины такой оценки
1.		
2.		
3. и т.д.		

7. **Впишите 2-3 требования:** Транспорт для массового туризма в должен отвечать следующим требованиям:1. Быстрый. 2……. 3……4……

8. Появление массового туризма связано:

а) с использованием железных дорог; б) деятельностью Т. Кука в Англии; в) с возникновением турагентств тур. предприятий).

9. История массового туризма берет начало с :

А) с 18 в. б) с конца 19 в. в) с сер. 19 в.

10**. Допишите недостающие элементы придорожного сервиса** : Придорожный сервис в 17-18 вв. включал: гостиницу, ……..

11. **Путешественник 18 в. решил пообедать в придорожной гостинице и ему подали на стол то, что готовилось для самого владельца. Такой принцип питания называется:**

а) a la carte; б) table d hote; в) другой принцип.

12. Перечислите основные сервисные стандарты в гостиницах, возникшие в США в Новое время:……..

13.В развитии сервиса гостеприимства в России можно выделить несколько периодов (этапов), установите их хронологические рамки:

Периоды	**Хронологические рамки**
1. Административно-нормативный	
2. Переходный	
3. Предпринимательский	
4. Просветительский	
5. Организационно-централизованный этап	

14. Установите соответствие:

Термины	**Их значение**
1.Ям	а) путешественники, открывавшие новые земли
2.Пустынь	б) передняя часть известной местности перед неизвестным пространством
3.Землепроходцы	в) В России XIX в. заведение для проживания низкого качества
4.Фронтир	г) род почтово-перевалочной станции в средневековой России
5.Ночлежный двор	д) род гостиницы и трактира , учрежденного Петром I для иностранцев
6.Постоялый двор	е) пункт, где можно поменять лошадей, предоставляющий минимальный сервис проживания и питания
7.Герберг	ж) религиозное место и место паломничества
8. Почтовая станция	з) аналог кабака
9. Половой	и) комплекс, включающий трактир, комнаты для проезжающих, помещения для лошадей и слуг
10.Меблированные комнаты	к) В России XIX в. заведение для проживания с небольшой оплатой
11. Кружечный двор	л) официант в русском трактире

15. Разделите виды учреждений гостиничного сервиса на традиционные (ставим +) в России и заимствованные из Европы (ставим -)

Виды заведений гостеприимства в России	Традиционные (+)/заимственные (-)

Гостиный двор	
Герберг	
Трактир	
Ночлежный дом	
Гостиница	
Постоялый двор	
Почтовая станция	

16. Разделите виды заведений питания на традиционные в России (ставим +)и заимствованные из Европы или общие с европейскими (ставим -)

Виды заведений питания в России	Традиционные (+)/ Заимствованные или общие с Европой(-)
Кабак	
Корчма	
Трактир	
Кружечный двор	
Питейный дом	
Ресторан	
Харчевня	
Чайная	
Кондитерская	

17.Формирование ресторанов европейского типа происходило под сильным влияние ……кухни (указать национальную кухню).

18. Российское общество туризма (РОТ) создано: а) 1909 г. ;б) 1924г.; в) 1901г.; г) 1923 г.

19. Концепция пролетарского туризма реализуется в СССР в: а)1930-40-е годы; б) 1920-30 гг.; в) 1930-60 гг. г) другая дата.

20. Каковы основания сервисного стандарта в исторических гостиницах и art-отелях? а) общепринятые стандарты; б) исторические традиции; в) культурно-историческая уникальность; г) художественная ценность.

6.2. Примерные вопросы и задания для промежуточной аттестации

6.2.1. Экзамен

Тема 1. Гостеприимство как явления общественной жизни

1. Путешествия, туризм. Гостеприимства: смысл и история понятий и терминов.
2. Основные периоды становления и развития туризма и гостеприимства.
3. В литературе приводиться периодизация путешествий и туризма на основе способа передвижения. Составьте собственную периодизацию на основе следующих критериев: а) социального состава путешествующих; б) мотивация путешествий.

Тема 2. Мотивация и сервис путешествий в древности

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.

Тема 3: Путешествия и сервис гостеприимства в Средневековье

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.

Тема 4. Развитие туризма и гостеприимства в Новое время

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.

Тема 5. Сервис гостеприимства в XX – н. XXI века.

20.Инновации гостиничного сервиса в XX в.
21.Новые виды заведений питания в XX в.
22.Концептуальные подходы к развитию u гостеприимства в конце XX – начале XXI века.
23.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.

Тема 6. Сервис гостеприимства в России

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 разработке и утверждении рабочей программы дисциплины

Рабочая программа дисциплины Б1.О.03 «История гостеприимства» составлена в соответствии с ФГОС- 3++ ВО и утверждена в комплекте с ОПОП по направлению **43.03.03 Гостиничное дело**

Составитель: Михайлова Н.К., доцент кафедры экономики и управления