Подписано электронной подписью:
Вержицкий Данил Григорьевич
Должность: Директор КГПИ КемГУ
Дата и время: 2025-04-23 00:00:00
471086fad29a3b30e244c728abc3661ab35c9d50210dcf0e75e03a5b6fdf6436

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«КЕМЕРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Кузбасский гуманитарно-педагогический институт

Факультет информатики, математики и экономики

УТВЕРЖДАЮ:
Декан факультета информатики, математики и экономики Фомина А.В.
«_8_» _февраля_ 2024 г.

Рабочая программа дисциплины

К.М.01.07 ИСТОРИЯ ГОСТЕПРИМСТВА

Направление подготовки

43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль) подготовки

Гостиничная деятельность

Программа бакалавриата

Квалификация выпускника
бакалавр

Форма обучения

Заочная

Год набора 2024

Новокузнецк 2024

в РПД _*К.М.01.07ИСТОРИЯ ГОСТЕПРИИМСТВА*_
(код по учебному плану, название дисциплины)

Сведения об утверждении:
утверждена Ученым советом факультета информатики, математики и экономики
(протокол Ученого совета факультета № 7 от «_8_»_февраля_2024 г.)

для ОПОП 2024 года набора на 2024 / 2025 учебный год

по направлению подготовки __Гостиничное дело____
(код и название направления подготовки / специальности)

направленность (профиль) программы _Гостиничная деятельность

Одобрена на заседании методической комиссии факультета информатики, математики и экономики (протокол методической комиссии факультета № 5 от «_8_»_февраля_2024 г.)

Одобрена на заседании обеспечивающей кафедры Экономики и управления__

протокол № 6 от «26» января_2024 г. _______ *Ю.Н. Соина-Кутищева*

Оглавление

1 Цель дисциплины 4
Формируемые компетенции, индикаторы достижения компетенций, знания, умения, навыки 4
Место дисциплины 4
2 Объём и трудоёмкость дисциплины по видам учебных занятий. Формы промежуточной аттестации 5
3. Учебно-тематический план и содержание дисциплины 5
3.1 Учебно-тематический план 5
4 Порядок оценивания успеваемости и сформированности компетенций обучающегося в текущей и промежуточной аттестации 6
5 Материально-техническое, программное и учебно-методическое обеспечение дисциплины 7
5.1 Учебная литература 7
5.2 Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины 8
5.3 Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы 9
6 Иные сведения и (или) материалы 9
6.1.Примерные темы и варианты письменных учебных работ 9
6.2 Примерные вопросы и задания для промежуточной аттестации 12
6.2.1. Вопросы к экзамену 12
6.2.2 Примерная форма билета 14
6.2.3 Кейсы для проверки компетенции 14

1 Цель дисциплины

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

Формируемые компетенции, индикаторы достижения компетенций, знания, умения, навыки

Таблица 1 – Индикаторы достижения компетенций, формируемые дисциплиной

Код и название компетенции	Индикаторы достижения компетенции по ОПОП	Знания, умения, навыки (ЗУВ), формируемые дисциплиной
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1 Отмечает и анализирует особенности межкультурного взаимодействия (преимущества и возможные проблемные ситуации), обусловленные различием этических, религиозных и ценностных систем; УК-5.2 Предлагает способы преодоления коммуникативных барьеров при межкультурном взаимодействии УК- 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	**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 характеристики сферы гостеприимства в социально-историческом контексте, и выявления факторов и тенденций их изменения.

Место дисциплины

Дисциплина включена в «Социально-гуманитарный модель» ОПОП ВО, обязательная часть. Дисциплина осваивается на 1 курсе в 1 семестре.

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

Таблица 2 – 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
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	
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 3 - Учебно-тематический план заочной формы обучения

№ недели п/п	Разделы и темы дисциплины по занятиям	Общая трудоёмкость *(всего час.)*	Трудоемкость занятий (час.)						Формы текущего контроля и промежуточной аттестации успеваемости
			ОФО			ЗФО			
			Аудиторн. занятия		СРС	Аудиторн. занятия		СРС	
			лекц.	практ.		лекц.	практ.		
1-2	Гостеприимство как явления общественной жизни	16				2		14	Тестирование
3-4	Мотивация и сервис путешествий в древности	15				1		14	Тестирование

№ недели п/п	Разделы и темы дисциплины по занятиям	Общая трудоёмкость *(всего час.)*	Трудоемкость занятий (час.)						Формы текущего контроля и промежуточной аттестации успеваемости
			ОФО			ЗФО			
			Аудиторн. занятия		СРС	Аудиторн. занятия		СРС	
			лекц.	практ.		лекц.	практ.		
5-6	Путешествия и сервис гостеприимства в Средневековье	16				1		15	Тестирование
7-8	Развитие туризма и гостеприимства в Новое время в XVII- XVIII вв.	18				2		16	Выполнение заданий
9-10	Развитие туризма и гостеприимства в XIX в.	17					2	15	Выполнение заданий
11-12	История развития гостеприимства в России: формирование индустрии туризма и ее инфраструктуры	17					2	15	Выполнение заданий
13-14	Развитие туризма и *гостеприимства в СССР и в РФ*	18						18	Реферат
15-16	Сервис гостеприимства в XX – н. XXI века	18					2	16	Доклад
17	Промежуточная аттестация - ***экзамен***	9							Экзамен
	Всего:	**144**				**6**	**6**	**123**	

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 4.

Таблица 4 - Балльно-рейтинговая оценка результатов учебной работы обучающихся по видам (БРС))

Учебная работа (виды)	Сумма баллов	Виды и результаты учебной работы	Оценка в аттестации	Баллы (16 недель)
Текущая учебная работа ЗФО				
ЗФО 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	1-3
		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%	1-3
		Подготовка доклада	**За одну работу** **7 баллов** (пороговое значение) **14 баллов** (максимальное значение)	7-14
		Выполнение заданий	**За одну работу** **5 баллов** (пороговое значение) **10 баллов** (максимальное значение)	3 - 6

		Подготовка реферата	**За одну работу** **10 балла** (пороговое значение) **20 баллов** (максимальное значение)	10-20
		Промежуточное 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 ответов)	2-6
		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	**40 - 60**
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	**10 балла** (пороговое значение) **20 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.				

Обучающемуся по ЗФО задание на самостоятельную работу и контрольную работу выдается на установочной сессии.

В промежуточной аттестации оценка выставляется в ведомость в 100-балльной шкале и в буквенном эквиваленте (таблица 5)

Таблица 5 – Соотнесение 100-балльной шкалы и буквенного эквивалента оценки

Сумма набранных баллов	Уровни освоения дисциплины и компетенций	*Экзамен*		*Зачет*
		Оценка	*Буквенный эквивалент*	*Буквенный эквивалент*
86 - 100	Продвинутый	5	отлично	Зачтено
66 - 85	Повышенный	4	хорошо	
51 - 65	Пороговый	3	удовлетворительно	
0 - 50	Первый	2	неудовлетворительно	Не зачтено

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

5.1 Учебная литература

Основная учебная литература

1. Березовая, Л. Г. История туризма и гостеприимства : учебник для вузов / Л. Г. Березовая. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 429 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17458-8. — URL: https://urait.ru/bcode/536081/p.1 – Текст : электронный
2. Михайлова, Н. К. История гостеприимства / Н. К. Михайлова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 92 с. — ISBN 978-5-507-47226-0. — URL: https://e.lanbook.com/book/351896 — Текст : электронный.

Дополнительная литература

1. Салтык, Г. А. История гостеприимства : учебно-методическое пособие / Г. А. Салтык. — Курск : КГУ, 2023. — 141 с. — URL: https://e.lanbook.com/book/369926 . — Текст : электронный.
2. 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 5.10.2022). – Текст: электронный.

3. Долженко, Г. П. История туризма и гостеприимства : учебник для среднего профессионального образования / Г. П. Долженко, Ю. С. Путрик, А. И. Черевкова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 226 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10974-0. — URL: https://urait.ru/bcode/541579/p.1 — Текст : электронный.
4. 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 5.10.2019). – Текст: электронный.
5. 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 5.10.2022). – Текст: электронный.
6. 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 5.10.2022). – Текст: электронный.
7. Николенко, П. Г. Организация гостиничного дела : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, Ю. С. Клюева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 531 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17282-9. — URL: https://urait.ru/bcode/542236/p.5 – Текст : электронный.
8. Полынский, А. С. История туризма и гостеприимства : учебное пособие / А. С. Полынский. — Омск : ОмГТУ, 2019. — 131 с. — ISBN 978-5-8149-2806-1. — URL: https://e.lanbook.com/book/186874— Текст : электронный.

5.2 Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

Учебные занятия по дисциплине проводятся в учебных аудиториях КГПИ КемГУ:

Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно- наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
История гостеприимства	**410** Учебная аудитория (мультимедийная) для проведения: - занятий лекционного типа; - занятий семинарского (практического) типа; - групповых и индивидуальных консультаций; - текущего контроля и промежуточной аттестации. **Специализированная (учебная) мебель:** доска меловая, кафедра, моноблоки аудиторные. **Оборудование:** *стационарное* - компьютер, экран, 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/
2. Российская гостиничная ассоциация. – Режим доступа: http://www.rha.ru/
3. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: http://www.new.frio.ru/
4. Всемирная туристская организация - WTO-UN. – Режим доступа: http://www.unwto.org/index.php
5. Всемирная ассоциация гостиниц и ресторанов - International Hotels & Restaurants Association. – Режим доступа: http://www.ih-ra.com/

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.

Примеры заданий

1. На основе анализа изученной литературы заполните таблицу: «Анализ основ-

ных 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.

<u>Пример тестового опроса</u>

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 тяжело- больных 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. Появление массового туризма связано:

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

6. История массового туризма берет начало:

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

7. Допишите недостающие элементы придорожного сервиса: придорожный сервис в 17-18 вв. включал: гостиницу, ……..

8.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.

9.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	

10. 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

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

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

13. Концепция пролетарского туризма реализуется в СССР в: а)1930-40-е годы; б) 1920-30 гг.;

в) 1930-60 гг. г) другая дата.

14. 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. 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 приводиться 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.

Примеры заданий на экзамен

1.Дайте определения**:**

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

2.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.		

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

3. 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	

6.2.2 Примерная форма билета

1. Госпитали – как средневековое средство размещения. Развитие средств размещения в разных европейских странах.

2. Сервис гостеприимства в СССР в первой половине XX в.

3. Разделите виды учреждений гостиничного сервиса в России на традиционные и заимствованные из Европы. Прокомментируйте свой выбор.

Виды заведений гостеприимства в России	Традиционные /заимствованные
Гостиный двор	
Герберг	
Трактир	
Ночлежный дом	
Гостиница	
Постоялый двор	
Почтовая станция	

6.2.3 Кейсы для проверки компетенции

Кейс - задание 1. *Первые гостиные дворы появились еще в Великом Новгороде в XII в., а размещение купцов происходило по национальному признаку. Так в XII-XV вв. в Великом Новгороде существовали «Готский», «Немецкий» дворы. В последствие в Москве были открыты «Аглицкий», «Греческий», «Персидский» дворы и др***.**

Ответьте на вопросы:

1.Для кого и чего предназначались гостиные дворы?

2. Согласны ли Вы с утверждением, что гостиный двор это целый комплекс? Если, да, то, что он включал? Если нет, то почему?

Кейс-задание 2. *Невозможно рассматривать историю гостиничного дела без обращения к персоналиям выдающихся отельеров и рестораторов, вклад которых невозможно недооценивать. Прочитайте текст, приведенный ниже, и ответьте на вопросы:*

1) *о каком выдающемся деятеле гостиничного сервиса идет речь ?*
2) *в чем заключается его вклад в развитие гостиничного дела*?

«В 1908 г. он открыл свою первую гостиницу, которая существенно отличалась от существующих в то время гостиниц. «Buffalo Statler» была ориентирована на представителей среднего класса,

коммерсантов, путешествующих с деловыми целями. В основе мировоззрения ……. – представление о том, что труд – это добродетель, а праздность – порок. Всех служащих он считал членами своей семьи.

Составляющей политики …… был внутрикорпоративный маркетинг, направленный на служащих

самой гостиницы. Он понимал, что заботясь о служащих и развивая в них чувство гордости за свою

компанию, он делает их более чуткими к потребностям гостей. Его бизнес-кредо звучало так: «Больше сервиса по доступной цене».

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