

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Вероника Владимировна

Должность: декан ФЛМК

Дата подписания: 09.09.2024 10:36:00

Уникальный программный ключ:

8bd893e8863e2341876fdd8541403868761a376636707d359f40a6558371cfe

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

### «История предпринимательства в гостиничном деле»

**Цели преподавания дисциплины:** формирование у студентов

комплексного представления об основных этапах развития индустрии гостеприимства в мире и в России, о современном состоянии и перспективах развития предпринимательства в гостиничном деле.

**Задачи изучения дисциплины:** раскрыть значительную роль отечественных предпринимателей в хозяйственном освоении огромных территорий страны, укреплении российской государственности; изучить основные периоды в истории развития гостиничного бизнеса; оценить современное состояние отрасли и тенденции ее развития; выявить основные перспективы и направления развития гостиничного бизнеса.

#### **Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:**

Способен к организации проектной деятельности на предприятиях размещения (питания) (ПК-3): Применяет в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса (ПК-3.1); Разрабатывает и реализовывает проекты по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса (ПК-3.2); Имеет представление об основах риск-менеджмента, управления проектами и изменениями (ПК-3.3); Применяет в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания (ПК-3.4); Разрабатывает и реализовывает проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания (ПК-3.5);

Способен проводить комплексные исследования гостиничного (ресторанного) рынка с использованием современных научных методов (ПК-5): Применяет техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте (ПК-5.1); Использует основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия (ПК-5.2); Применяет методики разработки корпоративной и функциональных стратегий (ПК-5.3)

**Разделы дисциплины:** Гостиничный бизнес как феномен в истории мировой цивилизации и России, Предыстория гостиничного дела: древний период развития индустрии гостеприимства (Древний Рим, Древняя Греция, Древний Египет), Средние века в развитии гостиничного дела в Европе, Особенности организации средств размещения в эпоху Возрождения, История развития индустрии гостеприимства в США, Зарождение специализированных предприятий по производству гостиничных и сопутствующих им услуг XIX в. и начале XX в. – массовое развитие предприятий гостеприимства, Развитие индустрии гостеприимства в России. Гостиничный бизнес в России в XIX в. и начале XX в., История гостиниц и других средств размещения в советский период, Современные тенденции развития, стратегическая оценка будущего гостиничной индустрии и гостиничного бизнеса.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета лингвистики и  
межкультурной коммуникации

(наименование ф-та полностью)

Жаф О.Л. Ворошилова

(подпись, инициалы, фамилия)

« 31 » августа 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

История предпринимательства в гостиничном деле

(наименование дисциплины)

ОПОП ВО 43.04.03 Гостиничное дело

(шифр и наименование направления подготовки (специальности))

направленность (профиль) Гостиничное дело

наименование направленности (профиля, специализации)

форма обучения очная

(очная, очно-заочная, заочная)

Курск – 2020

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО – магистратура по направлению подготовки (специальности) 43.04.03 Гостиничное дело направленность (профиль) Гостиничное дело, на основании учебного плана ОПОП ВО 43.04.03 Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета (протокол №7 от 25 февраля 2020 г.).

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.04.03 Гостиничное дело направленность (профиль) Гостиничное дело на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса № 1 «31» августа 2020г.

*(наименование кафедры, дата, номер протокола)*

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Разработчик программы

к.и.н., доцент \_\_\_\_\_ Колупаев А.А.

*(ученая степень и ученое звание, Ф.И.О.)*

Директор научной библиотеки \_\_\_\_\_ Макаровская В.Г.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.04.03 Гостиничное дело направленность (профиль) направленность (профиль) Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «25» 06 20 21 г., на заседании кафедры ИИСК, протокол № 9 от 25.08.21

*(наименование кафедры, дата, номер протокола)*

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.04.03 Гостиничное дело направленность (профиль) направленность (профиль) Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «25» 06 20 21 г., на заседании кафедры ИИСК, протокол № 9 от 25.08.21

*(наименование кафедры, дата, номер протокола)*

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.04.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль) Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № 4 «26» 02 2022 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса « 30» 08 2023 г. протокол № 1 .

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.04.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль) Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № 9 «27» 02 2023 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса « 30» 08 2024 г. протокол № 1 .

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.04.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль) Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса « » 20 г. протокол № » .

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.04.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль) Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса « » 20 г. протокол № » .

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.04.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль) Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса « » 20 г. протокол № » .

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.04.03 «Гостиничное дело, направленность (профиль) Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № « » 20 на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса « » 20 г. протокол № » .

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

# 1 Цель и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

## 1.1 Цель дисциплины

Целью изучения дисциплины «История предпринимательства в гостиничном деле» является формирование у студентов комплексного представления об основных этапах развития индустрии гостеприимства в мире и в России, о современном состоянии и перспективах развития предпринимательства в гостиничном деле.

## 1.2 Задачи дисциплины

- раскрыть значительную роль отечественных предпринимателей в хозяйственном освоении огромных территорий страны, укреплении российской государственности;
- изучить основные периоды в истории развития гостиничного бизнеса;
- оценить современное состояние отрасли и тенденции ее развития;
- выявить основные перспективы и направления развития гостиничного бизнеса.

## 1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
ПК-3	способен к организации проектной деятельности на предприятиях размещения (питания)	ПК-3.1 Применяет в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса	<p><b>Знать:</b> стратегию менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса;</p> <p><b>Уметь:</b> разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса; применять в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания; разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания;</p> <p><b>Владеть:</b> представлением об основах риск-менеджмента, управления проектами и изменениями;</p>
		ПК-3.2 Разрабатывает и реализовывает проекты по повышению	

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		конкурентоспособности гостиничного комплекса	
		ПК-3.3 Имеет представление об основах риск-менеджмента, управления проектами и изменениями	
		ПК-3.4 Применяет в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания	
		ПК-3.5 Разрабатывает и реализовывает проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания	
<i>ПК-5</i>	способен проводить комплексные исследования гостиничного (ресторанного) рынка с использованием современных научных методов	ПК-5.1 Применяет техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте	<b>Знать:</b> технику количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте; <b>Уметь:</b> использовать основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия анализировать динамику развития

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
		ПК-5.2 Использует основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия	отрасли; <b>Владеть:</b> методикой разработки корпоративной и функциональных стратегий.
		ПК-5.3 Применяет методики разработки корпоративной и функциональных стратегий	

## 2 Указание места дисциплины в структуре образовательной программы

«История предпринимательства в гостиничном деле» представляет дисциплину по выбору с индексом Б1.В.ДВ.2.2 вариативной части учебного плана направления подготовки «Гостиничное дело», изучаемую на 2 курсе.

## 3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 2 зачетные единицы (з.е.) 72 учебных часа.

Таблица 3 – Объем дисциплины по видам учебных занятий

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	72
Контактная работа обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) (всего)	18,1

в том числе:	
Лекции	0
лабораторные занятия	0
практические занятия	18
Экзамен	не предусмотрен
Зачет	0,1
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
расчетно-графическая (контрольная) работа	не предусмотрена
Аудиторная работа (всего)	18
в том числе	
Лекции	0
лабораторные занятия	0
практические занятия	18
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	53,9
Контроль/зачет (подготовка к зачету)	4

#### 4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

##### 4.1 Содержание дисциплины

Таблица 4.1.1–Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
1	Гостиничный бизнес как феномен в истории мировой цивилизации и России.	Определение предмета изучения. Понятия «предприниматель», «предпринимательство» и «бизнес». «Предприниматель» как социальная категория и как психологический тип. Тяга к предпринимательской деятельности как основа прогресса. Предприниматель – центральная фигура постиндустриального общества. История развития гостиничного и ресторанного дела: основные этапы и их характеристики.
2	Предыстория гостиничного дела: древний период развития индустрии гостеприимства (Древний Рим, Древняя Греция, Древний Египет).	Древний период развития индустрии гостеприимства (Древний Рим, Древняя Греция, Древний Египет). История развития индустрии гостеприимства в Европе. Гостиницы в эпоху Римской империи. Первые средства размещения в Древней Греции, Древнем Риме, Древний Египет, на востоке: таверны, постоялые дворы, караван-сарай, почтовые станции. Зарождение элементов гостеприимства, гостиничного дела, сувенирного дела, отдельных услуг для путешественников. Лечебный и дачный отдых. Первые путеводители и реклама. Расширение географических познаний. Значение древних путешествий. Строительство первых лечебных домов в древнем Риме, Греции, на Черноморском побережье, на территории современной Венгрии и Германии.
3	Средние века в развитии гостиничного дела в Европе.	Зарождение индустрии гостеприимства в средние века. Происхождение паломничества. Основные паломнические маршруты. Первые дома отдыха для пилигримов. Гостиничный бизнес в эпоху зрелого феодализма и становления капитализма. Первые школы гостиничного бизнеса в Европе.
4	Особенности	Особенности архитектурных решений гостиниц в эпоху

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
	организации средств размещения в эпоху Возрождения.	Возрождения. Оснащение отелей. Наиболее известные отели этого периода. Путешествия в 15 – 18 веках. Великие географические открытия и их роль в развитии путешествий и формировании туристских маршрутов Развитие международных дипломатических и культурных связей; формирование водных и сухопутных маршрутов между странами и континентами. Объекты интересов путешественников. «Гранд-туры».
5	История развития индустрии гостеприимства в США.	История развития индустрии гостеприимства в Америке. Гостиничная индустрия в колониальный период. Развитие гостиничной индустрии в 1гг. Появление коммерческих гостиниц в 1гг. Влияние великой депрессии и Второй мировой войны на индустрию гостеприимства в Америке. Современные гостиничные ассоциации и объединения.
6	Зарождение специализированных предприятий по производству гостиничных и сопутствующих им услуг XIX в. и начале XX в. – массовое развитие предприятий гостеприимства.	Зарождение специализированных предприятий по производству гостиничных и сопутствующих им услуг XIX в. и начале XX в – массовое развитие предприятий гостеприимства. Становление капиталистических отношений, роль научно-технического прогресса в развитии туризма и путешествий. Революционные изменения в развитии транспорта. Строительство железных дорог. Социальные завоевания трудящихся. Сокращение рабочего времени в пользу свободного в ряде европейских стран. Стремление человека к общению с природой. Влияние романтизма на развитие путешествий. Создание первых альпийских клубов и специализированных туристских организаций. Развитие морского транспорта и морских путешествий. Элитарность туризма. Строительство гостиниц. Элементы индустрии развлечений. Развитие автомобильного транспорта. Преимущество автомобильных путешествий. Строительство «туристских хижин», мотелей, кемпингов; развитие индустрии проката автомобилей. Создание гостиничных цепей.
7	Развитие индустрии гостеприимства в России. Гостиничный бизнес в России в XIX в. и начале XX в.	Первые сведения о русских путешественниках. Основные торговые пути. Раннегородские опорные пункты и сезонные стоянки как прообразы гостиниц дворов. Первые гостиницы дворов. Зарождение курортного дела в России. Деятельность Петра Первого по развитию курортов и открытию новых лечебных источников. Первые шаги по освоению лечебных источников Кавказских Минеральных Вод. Строительство первых российских курортов. Гостиничное дело в конце 19-го, начале 20-го веков.
8	История гостиниц и других средств размещения в советский период.	Гостиничная индустрия в первые годы Советской власти. Гостиничная индустрия в послевоенный период. Социально-экономические предпосылки развития гостиничного дела в 70 – 80 гг. Гостиничное хозяйство России в конце XX в. Расширение контактов с зарубежными партнерами.
9	Современные тенденции развития, стратегическая оценка будущего гостиничной	Глобализация, развитие малого бизнеса, персонификация обслуживания, развитие новых технологий в гостиничном сервисе. Виды и формы современных средств размещения. Факторы, благоприятствующие и сдерживающие развитие

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
	индустрии и гостиничного бизнеса.	индустрии гостеприимства. Прогнозы и перспективы развития индустрии гостеприимства и форм ведения гостиничного бизнеса.

Таблица 4.1.2 – Содержание дисциплины и его методическое обеспечение

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости и (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., (час.)	№ лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Гостиничный бизнес как феномен в истории мировой цивилизации и России.	-	-	-	У-1, 2 МУ-1, 2	Тзф Тз Тоф КЗ	ПК-3, ПК-5
2	Предыстория гостиничного дела: древний период развития индустрии гостеприимства (Древний Рим, Древняя Греция, Древний Египет).	-	-	-	У-1, 2 МУ-1, 2	Тзф Тз Тоф КЗ	ПК-3, ПК-5
3	Средние века в развитии гостиничного дела в Европе.	-	-	-	У-1, 2 МУ-1, 2	Тзф Тз Тоф КЗ	ПК-3, ПК-5
4	Особенности организации средств размещения в эпоху Возрождения.	-	-	1	У-1, 2 МУ-1, 2	Тзф Тз Тоф КЗ	ПК-3, ПК-5
5	История развития индустрии гостеприимства в США.	-	-	2	У-1, 2 МУ-1, 2	Тзф Тз Тоф КЗ	ПК-3, ПК-5
6	Зарождение специализированных предприятий по производству гостиничных и сопутствующих им услуг XIX в. и начале XX в. – массовое развитие предприятий гостеприимства.	-	-	3	У-1, 2 МУ-1, 2	Тзф Тз Тоф КЗ	ПК-3, ПК-5
7	Развитие индустрии гостеприимства в России.	-	-	4	У-1, 2 МУ-1, 2	Тзф Тз	ПК-3, ПК-5

	Гостиничный бизнес в России в XIX в. и начале XX в.					Тоф КЗ	
8	История гостиниц и других средств размещения в советский период.	-	-	5	У-1, 2 МУ-1, 2	Тзф Тз Тоф КЗ	ПК-3, ПК-5
9	Современные тенденции развития, стратегическая оценка будущего гостиничной индустрии и гостиничного бизнеса.	-	-	6	У-1, 2 МУ-1, 2	Тзф Тз Тоф КЗ	ПК-3, ПК-5

Тоф – тесты в открытой форме, Тзф – тесты в закрытой форме, Тп – тесты на последовательность, Тз – тесты на соответствие, КЗ – кейс-задача.

## 4.2. Лабораторные работы и (или) практические занятия

### 4.2.1. Практические занятия

Таблица 4.2.1 – Практические занятия

№	Наименование практического занятия	Объем, час.
1	2	3
1.	Гостиничный бизнес как феномен в истории мировой цивилизации и России.	2
2.	Предыстория гостиничного дела: древний период развития индустрии гостеприимства (Древний Рим, Древняя Греция, Древний Египет).	2
3.	Средние века в развитии гостиничного дела в Европе.	2
4.	Особенности организации средств размещения в эпоху Возрождения.	2
5.	История развития индустрии гостеприимства в США.	2
6.	Зарождение специализированных предприятий по производству гостиничных и сопутствующих им услуг XIX в. и начале XX в. – массовое развитие предприятий гостеприимства.	2
7.	Развитие индустрии гостеприимства в России. Гостиничный бизнес в России в XIX в. и начале XX в.	2
8.	История гостиниц и других средств размещения в советский период.	2
9.	Современные тенденции развития, стратегическая оценка будущего гостиничной индустрии и гостиничного бизнеса.	2
Итого		18

## 4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 – Самостоятельная работа студентов

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час
1	2	3	4
1	Гостиничный бизнес как феномен в истории	2 курс	9

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час
1	2	3	4
	мировой цивилизации и России.		
2	Предыстория гостиничного дела: древний период развития индустрии гостеприимства (Древний Рим, Древняя Греция, Древний Египет).		9
3	Средние века в развитии гостиничного дела в Европе.		9
4	Особенности организации средств размещения в эпоху Возрождения.		9
5	История развития индустрии гостеприимства в США.		9
6	Зарождение специализированных предприятий по производству гостиничных и сопутствующих им услуг XIX в. и начале XX в. – массовое развитие предприятий гостеприимства.		9
7	Развитие индустрии гостеприимства в России. Гостиничный бизнес в России в XIX в. и начале XX в.		9
8	История гостиниц и других средств размещения в советский период.		9
9	Современные тенденции развития, стратегическая оценка будущего гостиничной индустрии и гостиничного бизнеса.		9
Итого			53,9

## 5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплин пользоваться учебно-наглядными пособиями, учебным оборудованием и методическими разработками кафедры в рабочее время, установленное Правилами внутреннего распорядка работников.

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по данной дисциплине организуется:

*библиотекой университета:*

- библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с УП и данной РПД;
- имеется доступ к основным информационным образовательным ресурсам, информационной базе данных, в том числе библиографической, возможность выхода в Интернет.

*кафедрой:*

- путем обеспечения доступности всего необходимого учебно-методического и справочного материала;
- путем предоставления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств.
- путем разработки:
  - методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов;
  - тем рефератов;
  - вопросов к зачету;
  - методических указаний к выполнению лабораторных работ и т.д.

*типографией университета:*

- помощь авторам в подготовке и издании научной, учебной и методической литературы;
- удовлетворение потребности в тиражировании научной, учебной и методической литературы.

## **6 Образовательные технологии**

Реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

Таблица 6.1 – Интерактивные образовательные технологии, используемые при проведении аудиторных занятий

№	Наименование раздела (темы лекции, практического или лабораторного занятия)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час
1	2	3	4
	-	-	-

## **7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

### **7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы**

Код и содержание компетенции	Этапы формирования компетенций и дисциплины (модули), при изучении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
ПК-3 – способен к организации проектной деятельности на предприятиях размещения (питания).	Организационное проектирование и управление проектами	История предпринимательства в гостиничном деле	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков

	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков	Проектная деятельность в гостиничном деле Сервисная деятельность	Государственная итоговая аттестация
ПК-5 – способен проводить комплексные исследования гостиничного (ресторанного) рынка с использованием современных научных методов.	Правовое обеспечение гостиничной деятельности	История предпринимательства в гостиничном деле Проектная деятельность в гостиничном деле Сервисная деятельность	Практика по получению профессиональных умений и навыков Государственная итоговая аттестация Преддипломная практика

## 7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компетенции и/ этап	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
ПК-3 / основной	<p>ПК-3.1 Применяет в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса</p> <p>ПК-3.2 Разрабатывает и реализовывает проекты по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса</p> <p>ПК-3.3 Имеет представление об основах риск-менеджмента, управления проектами и</p>	<p><i>Знать:</i> стратегию менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса; <i>Уметь:</i> разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса; применять в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания; разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания; <i>Владеть:</i> представлением об</p>	<p><i>Знать:</i> стратегию менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса; <i>Уметь:</i> разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса; применять в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания; разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания; <i>Владеть:</i> представлением об основах риск-</p>	<p><i>Знать:</i> стратегию менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса; <i>Уметь:</i> разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса; применять в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания; разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания; <i>Владеть:</i></p>

Код компетенции и/ этап	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительный»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	<p>изменениями ПК-3.4</p> <p>Применяет в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания</p> <p>ПК-3.5</p> <p>Разрабатывает и реализовывает проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания</p>	<p>основах менеджмента, управления проектами и изменениями, допускать ошибки</p> <p>риск-менеджмента, и изменениями, но допускать грубые ошибки</p> <p>;</p>	<p>управления проектами и изменениями, но допускать незначительные ошибки</p> <p>;</p>	<p>представлением об основах менеджмента, управления проектами и изменениями;</p>
ПК-5 / основной	<p>ПК-5.1</p> <p>Применяет техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте</p> <p>ПК-5.2</p> <p>Использует основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия</p> <p>ПК-5.3</p> <p>Применяет методики разработки корпоративной и</p>	<p><i>Знать:</i> технику количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте;.</p> <p><i>Уметь:</i> использовать основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия анализировать динамику развития отрасли;</p> <p><i>Владеть:</i> методикой разработки корпоративной и функциональных стратегий, но</p>	<p><i>Знать:</i> технику количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте;.</p> <p><i>Уметь:</i> использовать основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия анализировать динамику развития отрасли;</p> <p><i>Владеть:</i> методикой разработки корпоративной и функциональных стратегий, но допускать незначительные</p>	<p><i>Знать:</i> технику количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте;.</p> <p><i>Уметь:</i> использовать основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия анализировать динамику развития отрасли;</p> <p><i>Владеть:</i> методикой разработки корпоративной и функциональных стратегий.</p>

Код компетенции и/ этап	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	функциональных стратегий	допускать грубые ошибки.	ошибки.	

**7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

Таблица 7.3 - Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или её части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Гостиничный бизнес как феномен в истории мировой цивилизации и России.	ПК-3 ПК-5	Лекция, практическое занятие № 1, СРС	Тзф Тз Тоф КЗ	1-15 16 17-26 1-2	согласно таб. 7.2
2.	Развитие индустрии гостеприимства в России. Гостиничный бизнес в России в XIX в. и начале XX в.	ПК-3 ПК-5	Лекция, практическое занятие № 2, СРС	Тзф Тз Тоф КЗ	1-15 16 17-26 1-2	согласно таб. 7.2
3.	История гостиниц и других средств размещения в советский период.	ПК-3 ПК-5	Лекция, практические занятия № 3, СРС	Тзф Тз Тоф КЗ	1-15 16 17-26 1-2	согласно таб. 7.2
4.	Современные тенденции развития, стратегическая оценка	ПК-3 ПК-5	Лекции, практическое занятие № 4, СРС	Тзф Тз Тоф КЗ	1-15 16 17-26 1-2	согласно таб. 7.2

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или её части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
	будущего гостиничной индустрии и гостиничного бизнеса.					

Примеры типовых контрольных заданий для текущего контроля

**Тема 1: Гостиничный бизнес как феномен в истории мировой цивилизации и России.**

1. Что повлияло на развитие индустрии гостеприимства в средние века а) религиозные традиции  
б) торговля  
в) развитие деловых связей Ответ\_

2. Когда начались первые целенаправленные путешествия человека по Земному шару с познавательными целями?

- а) 5-6 тыс. лет назад  
б) 20 тыс. лет назад  
в) 2 тыс. лет назад  
г) 19 тыс. лет назад

Ответ\_\_\_\_\_

3. Назовите наиболее известного путешественника средневековья: а) Марко Поло

- б) Яков Санников  
в) Александр Гумбольдт  
г) Тур Хейердал

Ответ\_\_\_\_\_

4. Скра – это

- а) Свод специальных правил для гостиных дворов  
б) Стандарт для организации постоялых дворов  
в) Закон о гостиничных предприятиях

Ответ\_\_\_\_\_

5. Закат постоялых дворов в России был вызван а) развитием железнодорожных перевозок

- б) небезопасностью нахождения в них из-за роста криминалитета  
в) появлением междугородних автобусных перевозок

Ответ\_\_\_\_\_

6. «Путешествия за знаниями» были характерной чертой: а) Средневековья

- б) Эпохи первобытности

в) Эпохи  
Возрождения г)  
Новейшего времени

Ответ \_\_\_\_\_

7. Частные постоянные дворы стали появляться в Европе а) в позднее Средневековье

б) в раннее Средневековье

в) в высокое

Средневековье Ответ \_\_\_\_\_

8. Объединение постоянных дворов и почтовых станций произошло а) к XV в

б) к XVI в

в) к XVII в

г) к X в

Ответ \_\_\_\_\_

9. В Средневековой Англии постоянные дворы ориентировались на привлечение

а) пьющих людей

б) путешественников

в)

квартиросъемщиков

Ответ \_\_\_\_\_

10. Основными путешественниками в Средневековье являлись а) пилигримы

б) беглые крестьяне

в) гонцы

г) рабы

Ответ \_\_\_\_\_

11. Как назывались общественные бани колоссальных размеров у древних римлян

а) термы

б) парильни

в) бассейны

г) гипербани

Ответ \_\_\_\_\_

12. Какие причины способствовали массовой миграции населения средневековой Европы

а) социально-экономические и религиозные

б) религиозные

в) политические

г)

географические

Ответ \_\_\_\_\_

13. В какой стране появились первые фирмы, занимающиеся организацией массовых путешествий

а) Англия

б) Германия

в) Египет

г) Россия

Ответ \_\_\_\_\_

14. Кто в истории туризма отмечен как первый ученый – путешественник и «отец истории»?

а) Геродот

б) Марко

Поло в)

Тамерлан

Ответ \_\_\_\_\_

15. Гостиничное дело начало развиваться в России

в а) XII-XIII веках

б) X-XI веках

в) XI-XII веках

Ответ \_\_\_\_\_

16. Установите соответствия:

А) «Гостеприимцы»	1) 1) Так называли в античности людей вместе с их семейством, оказывающих прием гостей в своем доме. С ними иностранное государство заключало союз о взаимной помощи, дружбе и защите
Б) «Архифеоры»	2) Представители священных посольств, участвующие в важнейших государственных праздниках других государств, связанных с ними узами племенного родства или политическими интересами.
В) «Гемеродроамы»	3) Дневные гонцы, почтальоны древности, поддерживающие связь между городами в Древней Греции
Г) «Госпиции»	4) Дома, которые предоставляли путникам и паломникам ночлег, питание, отдых, а иногда даже и лечебные процедуры.

А)	Б)	В)	Г)

17. Кто издал эдикт, которым обязал монастыри и церкви содержать «госпиции» - дома, которые предоставляли путникам и паломникам ночлег, питание, отдых, а иногда даже и лечебные процедуры?

18. Когда и где были учреждены первые гостинные дворы или дворы для размещения иностранных купцов – «гостей» на Руси?

19. Каким образом размещали людей в первых гостинных дворах?

20. 1821 г. Было высочайше утверждено Положение, определяющее правила содержания гостиниц, ресторанов, трактиров, харчевен и кофейных домов. Что было согласно этому положению?

21. Что из себя представляет паломничество? Каково его значение?

22. Каковы основные паломнические маршруты?

23. Что способствовало росту гостиничного хозяйства в Средневековье?

24. Влияние отмены крепостного права в России на развитие предпринимательской деятельности \_\_\_\_\_

25. Термин "отель" появился в \_\_\_\_\_

26. Альпотели – это \_\_\_\_\_

#### Кейс-задача 1

Его имя до сих пор носит одна из самых знаменитых и дорогих европейских гостиничных сетей, хотя сам он был всю жизнь лишь наемным управляющим и не владел ни одним отелем. Вместе с американцем Статлером они были фанатиками гостиничного бизнеса. Из наиболее известных нововведений можно отметить появление оркестра в ресторане отеля. Благодаря музыке посетители дольше оставались за столами, что, естественно, повышало доходы от продажи напитков. Кто внес значительный вклад в развитие гостиничного дела?

#### Кейс-задача 2

Какие средства размещения были характерны для эпохи Средневековья?

### 7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, регулируются следующими нормативными актами университета:

- положение П 02.016–2018 О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ;
- методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для *текущего контроля успеваемости* по дисциплине в рамках действующей в университете балльно-рейтинговой системы применяется следующий порядок начисления баллов:

Таблица 7.4 – Порядок начисления баллов в рамках БРС

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
Практическое занятие № 1. Гостиничный бизнес как феномен в истории мировой цивилизации и России. <i>(Моделирование феномена предпринимательства в истории мировой цивилизации и России. Выполнение тестовых заданий о понятиях «предпринимательство»,</i>	1	Выполнил задания практ. занятия № 1, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил задания практ. занятия № 1, доля правильных ответов более 50%

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
«гостиничное дело»)				
Практическое занятие № 2. Развитие индустрии гостеприимства в России. Гостиничный бизнес в России в XIX в. и начале XX в. <i>(Моделирование процесса развития гостиничного бизнеса в дореволюционной России. Выполнение тестовых заданий по теме)</i>	2	Выполнил задания практ. занятия № 2, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил задания практ. занятия № 2, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 3. История гостиниц и других средств размещения в советский период. <i>(Моделирование процесса развития гостиничного дела в советскую эпоху. Выполнение тестовых заданий по теме)</i>	1	Выполнил задания практ. занятия № 3, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил задания практ. занятия № 3, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие №4. . Современные тенденции развития, стратегическая оценка будущего гостиничной индустрии и гостиничного бизнеса. <i>(Моделирование процесса развития гостиничного дела на современном этапе. Выполнение тестовых заданий по теме)</i>	1	Выполнил задания практ. занятия № 4, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил задания практ. занятия № 4, доля правильных ответов более 50%
СРС	12		24	
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Зачет	0		36	
Итого	24		100	

Для промежуточной аттестации, проводимой в форме тестирования, используется следующая методика оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности. В каждом варианте КИМ – 28 заданий (26 вопросов и две задачи).

Каждый верный ответ оценивается следующим образом:

- задание в закрытой форме – 1 балл,
- задание в открытой форме – 1 балл,
- задание на установление правильной последовательности – 1 балл,
- задание на установление соответствия – 1 балл,

– решение задачи – 5 баллов.

Максимальное количество баллов за тестирование – 36 баллов.

## **8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

### **8.1 Основная учебная литература**

1. История предпринимательства в России : [электронный ресурс] учеб. пособие / А.А. Тимофеева. – 3–е изд., стереотип. – М. : ФЛИНТА, 2016. – 268 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=84914](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=84914). – Текст : электронный.

2. История предпринимательства: учеб. пособие для студентов, обучающихся по экономическим специальностям / В.З. Черняк. — М.: ЮНИТИДАНА, 2015. — 607 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=115296](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=115296). – Текст : электронный.

3. История отечественного предпринимательства : учебное пособие для суденов вузов. 2–е изд. / О. У. Девлетов. — М.–Берлин: Дирек–Медиа, 2015. — 343 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=256593](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=256593). – Текст : электронный.

### **8.2 Дополнительная учебная литература**

1. Введение в гостеприимство : учебное пособие / Д. Уокер ; ред. Л.В. Речицкая, Г.А. Клебче ; пер. В.Н. Егоров. – 4–е изд., перераб. и доп. – Москва : Юнити, 2015. – 735 с. – (Зарубежный учебник). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114767> . – Текст : электронный.

2. Организация гостиничного бизнеса : учебное пособие / В.С. Варивода, Ю.М. Елфимова, К.Ю. Михайлова, Я.А. Карнаухова ; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2015. – 167 с. : табл., граф., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438785>. – Текст : электронный.

3. Сухов, Р.И. Гостиничное хозяйство международных туристских дестинаций : учебник / Р.И. Сухов ; Южный федеральный университет. – Ростов–на–Дону : Южный федеральный университет, 2016. – 196 с. : схем., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=493320> . – Текст : электронный.

### **8.3 Перечень методических указаний**

1. История предпринимательства в гостиничном деле [Электронный ресурс] : методические рекомендации к практическим занятиям для студентов

направления подготовки 43.04.03 / Юго–Зап. гос. ун–т ; сост. А. А. Колупаев. – Электрон. текстовые дан. (625 КБ). – Курск : ЮЗГУ, 2017. – 84 с. – Б. ц.

2. Самостоятельная работа [Электронный ресурс] : методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов и магистрантов всех направлений подготовки очной и заочной формы обучения / Юго–Зап. гос. ун–т ; сост. А. А. Колупаев. – Электрон. текстовые дан. (349 КБ). – Курск : ЮЗГУ, 2017. – 40 с. – Б. ц.

#### **8.4 Другие учебно-методические материалы**

Исторические журналы в библиотеке университета:

Вопросы истории

Родина

Карты, схемы.

#### **9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн», ООО «НексМедиа», Договор № 53 от 29.08.2017, <http://www.biblioclub.ru>

2. Электронная библиотека ЮЗГУ, ФГБОУ ВО «Юго–Западный государственный университет», Приказ ректора университета № 1042а от 28.12.2011, <http://library.kstu.kursk.ru>

3. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс», РИЦ, Договор № 459747 от 01.03.2013, <http://www.consultant.ru/>

4. Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина, ФГБУ «Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина», Соглашение о сотрудничестве от 29.12.2016, <http://www.prlib.ru/>

5. Информационная система «Национальная электронная библиотека» ФГБУ РГБ, Договор № 101/НЭБ/1014 от 26.10.2015 <http://нэб.рф/>

6. Научная электронная библиотека eLibrary, ООО «Научная электронная библиотека», Лицензионное соглашение № 919 от 02.02.2012, Договор № SU-12-12/2016-3 от 21.12.2016, <http://elibrary.ru>

7. Электронная библиотека ЮЗГУ, ФГБОУ ВО «Юго–Западный государственный университет», Приказ ректора университета № 1042а от 28.12.2011, <http://library.kstu.kursk.ru>

8. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс», РИЦ, Договор № 459747 от 01.03.2013, <http://www.consultant.ru/>

9. Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина, ФГБУ «Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина», Соглашение о сотрудничестве от 29.12.2016, <http://www.prlib.ru/>

11. Информационная система «Национальная электронная библиотека» ФГБУ РГБ, Договор № 101/НЭБ/1014 от 26.10.2015 <http://нэб.рф/>

12. Научная электронная библиотека eLibrary, ООО «Научная электронная библиотека», Лицензионное соглашение № 919 от 02.02.2012, Договор № SU-12-12/2016-3 от 21.12.2016, <http://elibrary.ru>

## **10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Успешное усвоение учебной дисциплины «История предпринимательства в гостиничном деле» предполагает активное, творческое участие обучающегося на всех этапах ее изучения путем планомерной работы.

Основными видами аудиторной работы при изучении дисциплины «История предпринимательства в гостиничном деле» являются лекции и практические занятия.

Обучающийся должен активно участвовать в выполнении видов практических работ, определенных для данной дисциплины. В этой связи при проработке лекционного материала обучающиеся должны иметь в виду, что в лекциях раскрываются наиболее значимые вопросы учебного материала. Остальные осваиваются в ходе других видов занятий и самостоятельной работы над учебным материалом.

Следует иметь в виду, что все разделы и темы дисциплины «История предпринимательства в гостиничном деле» представлены в дидактически проработанной последовательности, что предусматривает логическую стройность курса и продуманную систему освоения обучающимися учебного материала, поэтому нельзя приступать к изучению последующих тем (разделов), не усвоив предыдущих. В ходе лекционных занятий студент должен конспектировать учебный материал, обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Изучение наиболее важных тем или разделов дисциплины завершают практические занятия. Они предназначены для расширения и углубления знаний по учебной дисциплине, формирования умений и компетенций, предусмотренных стандартом.

Практическому занятию предшествует самостоятельная работа студента, связанная с освоением материала, полученного на лекциях, и материалов, изложенных в основной литературе и, желательно, в дополнительной литературе, используемой для расширения объема знаний по теме (разделу), в Интернет-ресурсах.

По согласованию с преподавателем или по его заданию студенты могут готовить рефераты, презентации, доклады по отдельным темам дисциплины.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает по результатам тестирования, собеседования, устных и письменных ответов на контрольные вопросы по темам практических работ, уровню подготовки рефератов, презентаций, докладов и т.д.

Преподаватель на первых занятиях объясняет студентам, какие формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины «История предпринимательства в гостиничном деле»: конспектирование учебной литературы и лекции, составление словарей понятий и терминов и т. п.

В процессе обучения используются активные формы работы со студентами, которые способствуют выработке у студентов умения работать с учебником и литературой. Изучение литературы составляет значительную часть самостоятельной работы студента. Это большой труд, требующий усилий и желания студента. В самом начале работы над книгой важно определить цель и направление этой работы. Одним из приемов закрепления освоенного материала является конспектирование, без которого немислима серьезная работа над литературой. Систематическое конспектирование помогает научиться правильно, кратко и четко излагать своими словами прочитанный материал.

Самостоятельную работу по предмету следует начинать с первых занятий. От занятия к занятию нужно регулярно прочитывать конспект лекций, знакомиться с соответствующими разделами учебника, читать и конспектировать литературу по каждой теме дисциплины. Самостоятельная работа дает студентам возможность равномерно распределить нагрузку, способствует более глубокому и качественному освоению учебного материала. В случае необходимости студенты обращаются за консультацией к преподавателю по вопросам дисциплины «История предпринимательства в гостиничном деле» с целью освоения и закрепления компетенции, закрепленной за дисциплиной.

## **11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

Libreoffice операционная система Windows  
Антивирус Касперского (или ESETNOD)

## **12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Стандартно оборудованная аудитория.

Комплект мультимедийного оборудования 1: ноутбук ASUS X50VL PMDT2330/14/1024/Мб/160Gb; проектор inFocusIN24+, экран, аудиокolonки.

Комплект мультимедийного оборудования 2: ноутбук HP 250 Gb 15,6" (HD i5-7200U/4Gb/DVD); проектор Benq MV533, экран, аудиокolonки.

## **13 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

*Для лиц с нарушением слуха* возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

*Для лиц с нарушением зрения* допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

*Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата,* на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочесть задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

**14 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу дисциплины**

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	измененных	замененных	аннулированных	новых			

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета лингвистики и межкультурной коммуникации

*(наименование ф-та полностью)*

*О.Л. Ворошилова*  
*(подпись, инициалы, фамилия)*

« 29 » августа 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

История предпринимательства в гостиничном деле

*(наименование дисциплины)*

ОПОП ВО 43.04.03 Гостиничное дело

*(цифр и наименование направления подготовки (специальности))*

направленность (профиль) Ресторанная деятельность

*(наименование направленности (профиля, специализации))*

форма обучения заочная

*(очная, очно-заочная, заочная)*

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО – магистратура по направлению подготовки (специальности) 43.04.03 Гостиничное дело направленность (профиль) Гостиничное дело, на основании учебного плана ОПОП ВО 43.04.03 Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета (протокол №7 от 29 марта 2019 г.).

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 43.04.03 Гостиничное дело направленность (профиль) Гостиничное дело на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса № 1 «29» августа 2019г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Разработчик программы  
к.и.н., доцент \_\_\_\_\_ Колупаев А.А.

(ученая степень и ученое звание, Ф.И.О.)

Директор научной библиотеки \_\_\_\_\_ Макаровская В.Г.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.04.03 Гостиничное дело направленность (профиль) направленность (профиль) Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол №7 «29» 03 20 19 г., на заседании кафедры \_\_\_\_\_

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Горюшкина Н.Е.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.04.03 Гостиничное дело направленность (профиль) направленность (профиль) Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол №9 «25» 06 20 21 г., на заседании кафедры \_\_\_\_\_

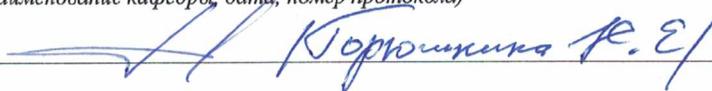
(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Исторический факультет 30.08.21г.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.04.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № 25 05 2024 г., на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса № 1 «28» апреля 2024 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

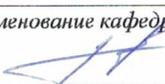
Зав. кафедрой \_\_\_\_\_



Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.04.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № 28 02 2024 г., на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса № 1 «30» \_\_\_\_\_ 2023 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_



Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.04.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № «  » \_\_\_\_\_ 20   г., на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса № \_\_\_\_\_ «  » \_\_\_\_\_ 202   г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 43.04.03 Гостиничное дело, направленность (профиль) Гостиничное дело, одобренного Ученым советом университета протокол № «  » \_\_\_\_\_ 20   г., на заседании кафедры истории и социально-культурного сервиса № \_\_\_\_\_ «  » \_\_\_\_\_ 202   г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

## по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

### 1.1 Цель дисциплины

Целью изучения дисциплины «История предпринимательства в гостиничном деле» является формирование у студентов комплексного представления об основных этапах развития индустрии гостеприимства в мире и в России, о современном состоянии и перспективах развития предпринимательства в гостиничном деле.

### 1.2 Задачи дисциплины

- раскрыть значительную роль отечественных предпринимателей в хозяйственном освоении огромных территорий страны, укреплении российской государственности;
- изучить основные периоды в истории развития гостиничного бизнеса;
- оценить современное состояние отрасли и тенденции ее развития;
- выявить основные перспективы и направления развития гостиничного бизнеса.

### 1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
ПК-3	способен к организации проектной деятельности на предприятиях размещения (питания)	ПК-3.1 Применяет в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса  ПК-3.2 Разрабатывает и реализовывает проекты по повышению	<b>Знать:</b> стратегию менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса; <b>Уметь:</b> разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса; применять в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания; разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания; <b>Владеть:</b> представлением об основах риск-менеджмента, управления проектами и изменениями;

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
		конкурентоспособности гостиничного комплекса	
		ПК-3.3 Имеет представление об основах риск-менеджмента, управления проектами и изменениями	
		ПК-3.4 Применяет в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания	
		ПК-3.5 Разрабатывает и реализовывает проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания	
<i>ПК-5</i>	способен проводить комплексные исследования гостиничного (ресторанного) рынка с использованием современных научных методов	ПК-5.1 Применяет техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте	<b>Знать:</b> технику количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте; <b>Уметь:</b> использовать основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия анализировать динамику развития

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
		ПК-5.2 Использует основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия	отрасли; <b>Владеть:</b> методикой разработки корпоративной и функциональных стратегий.
		ПК-5.3 Применяет методики разработки корпоративной и функциональных стратегий	

## 2 Указание места дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «История предпринимательства в гостиничном деле» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений, блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы магистратуры 43.04.03 Гостиничное дело деятельность. Дисциплина изучается на 2 курсе.

## 3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 2 зачетные единицы (з.е.) 72 учебных часа.

Таблица 3 – Объем дисциплины по видам учебных занятий

Виды учебной работы	Всего, часов
---------------------	--------------

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	72
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего)	8,1
в том числе:	
лекции	0
лабораторные занятия	0
практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	59,9
Контроль (подготовка к экзамену)	0
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего АттКР)	0,1
в том числе:	
зачет	0,1
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
экзамен (включая консультацию перед экзаменом)	не предусмотрен

#### 4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

##### 4.1 Содержание дисциплины

Таблица 4.1.1–Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
1.	Гостиничный бизнес как феномен в истории мировой цивилизации и России.	Определение предмета изучения. Понятия «предприниматель», «предпринимательство» и «бизнес». «Предприниматель» как социальная категория и как психологический тип. Тяга к предпринимательской деятельности как основа прогресса. Предприниматель – центральная фигура постиндустриального общества. История развития гостиничного и ресторанного дела: основные этапы и их характеристики.
2.	Развитие индустрии гостеприимства в России. Гостиничный бизнес в России в XIX в. и начале XX в.	Первые сведения о русских путешественниках. Основные торговые пути. Раннегородские опорные пункты и сезонные стоянки как прообразы гостиных дворов. Первые гостиные дворы. Зарождение курортного дела в России. Деятельность Петра Первого по развитию курортов и открытию новых лечебных источников. Первые шаги по освоению лечебных источников Кавказских Минеральных Вод. Строительство первых российских курортов. Гостиничное дело в конце 19-го, начале 20-го веков.
3.	История гостиниц и других средств размещения в советский период.	Гостиничная индустрия в первые годы Советской власти. Гостиничная индустрия в послевоенный период. Социально-экономические предпосылки развития гостиничного дела в 70 – 80 гг. Гостиничное хозяйство России в конце XX в. Расширение контактов с зарубежными партнерами.
4.	Современные тенденции	Глобализация, развитие малого бизнеса, персонификация обслуживания, развитие новых технологий в гостиничном

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
	развития, стратегическая оценка будущего гостиничной индустрии и гостиничного бизнеса.	сервисе. Виды и формы современных средств размещения. Факторы, благоприятствующие и сдерживающие развитие индустрии гостеприимства. Прогнозы и перспективы развития индустрии гостеприимства и форм ведения гостиничного бизнеса.

Таблица 4.1.2 – Содержание дисциплины и его методическое обеспечение

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости и (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., (час.)	№ лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Гостиничный бизнес как феномен в истории мировой цивилизации и России.	-	-	1	У-1, 2 МУ-1, 2	Тзф Тз Тоф КЗ	ПК-3, ПК-5
2	Развитие индустрии гостеприимства в России. Гостиничный бизнес в России в XIX в. и начале XX в.	-	-	2	У-1, 2 МУ-1, 2	Тзф Тз Тоф КЗ	ПК-3, ПК-5
3	История гостиниц и других средств размещения в советский период.	-	-	3	У-1, 2 МУ-1, 2	Тзф Тз Тоф КЗ	ПК-3, ПК-5
4	Современные тенденции развития, стратегическая оценка будущего гостиничной индустрии и гостиничного бизнеса.	-	-	4	У-1, 2 МУ-1, 2	Тзф Тз Тоф КЗ	ПК-3, ПК-5

Тоф – тесты в открытой форме, Тзф – тесты в закрытой форме, Тп – тесты на последовательность, Тз – тесты на соответствие, КЗ – кейс-задача.

## 4.2. Лабораторные работы и (или) практические занятия

### 4.2.1. Практические занятия

Таблица 4.2.1 – Практические занятия

№	Наименование практического занятия	Объем, час.
1	2	3

1.	Гостиничный бизнес как феномен в истории мировой цивилизации и России.	2
2.	Развитие индустрии гостеприимства в России. Гостиничный бизнес в России в XIX в. и начале XX в.	2
3.	История гостиниц и других средств размещения в советский период.	2
4.	Современные тенденции развития, стратегическая оценка будущего гостиничной индустрии и гостиничного бизнеса.	2
Итого		8

### 4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 – Самостоятельная работа студентов

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час.
1	Гостиничный бизнес как феномен в истории мировой цивилизации и России.	1-4 неделя	15
2	Развитие индустрии гостеприимства в России. Гостиничный бизнес в России в XIX в. и начале XX в.	5-8 неделя	15
3	История гостиниц и других средств размещения в советский период.	9-12	15
4	Современные тенденции развития, стратегическая оценка будущего гостиничной индустрии и гостиничного бизнеса.	12-18	14,9
Итого			59,9

### 5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплин пользоваться учебно-наглядными пособиями, учебным оборудованием и методическими разработками кафедры в рабочее время, установленное Правилами внутреннего распорядка работников.

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы, обучающихся по данной дисциплине организуется:

*библиотекой университета:*

– библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с УП и данной РПД;

– имеется доступ к основным информационным образовательным ресурсам, информационной базе данных, в том числе библиографической, возможность выхода в Интернет.

*кафедрой:*

– путем обеспечения доступности всего необходимого учебно-методического и справочного материала;

– путем предоставления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств.

- путем разработки:
  - методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы;
  - заданий для самостоятельной работы;
  - вопросов к зачету;
  - методических рекомендаций по выполнению практических и самостоятельных работ и т.д.
- типографией университета:*
- помощь авторам в подготовке и издании научной, учебной и методической литературы;
  - удовлетворение потребности в тиражировании научной, учебной и методической литературы.

## 6 Образовательные технологии

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся.

Таблица 6.1 – Интерактивные образовательные технологии, используемые при проведении аудиторных занятий

№	Наименование раздела (темы лекции, практического или лабораторного занятия)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час
1	2	3	4
	-	-	-

## 7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

### 7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код и содержание компетенции	Этапы формирования компетенций и дисциплины (модули), при изучении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
	1	2	3
ПК-3 – способен к организации проектной деятельности на предприятиях размещения (питания).	Организационное проектирование и управление проектами Практика по получению первичных профессиональных	История предпринимательства в гостиничном деле Проектная деятельность в гостиничном деле Сервисная	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков Государственная итоговая аттестация

	х умений и навыков	деятельность	
ПК-5 – способен проводить комплексные исследования гостиничного (ресторанного) рынка с использованием современных научных методов.	Правовое обеспечение гостиничной деятельности	История предпринимательства в гостиничном деле Проектная деятельность в гостиничном деле Сервисная деятельность	Практика по получению профессиональных умений и навыков Государственная итоговая аттестация Преддипломная практика

## 7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Код компетенции и/ этап	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
ПК-3 / основной	<p>ПК-3.1 Применяет в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса</p> <p>ПК-3.2 Разрабатывает и реализовывает проекты по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса</p> <p>ПК-3.3 Имеет представление об основах риск-менеджмента, управления проектами и изменениями</p> <p>ПК-3.4 Применяет в профессиональной</p>	<p><i>Знать:</i> стратегию менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса; <i>Уметь:</i> разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса; применять в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания; разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания; <i>Владеть:</i> представлением об основах риск-менеджмента, управления проектами и</p>	<p><i>Знать:</i> стратегию менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса; <i>Уметь:</i> разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса; применять в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания; разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания; <i>Владеть:</i> представлением об основах риск-менеджмента, управления проектами и изменениями, но допускать незначительные</p>	<p><i>Знать:</i> стратегию менеджмента и маркетинга гостиничного комплекса; <i>Уметь:</i> разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности гостиничного комплекса; применять в профессиональной деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания; разрабатывать и реализовывать проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания; <i>Владеть:</i> представлением об основах риск-менеджмента, управления</p>

Код компетенции и/ этап	Показатели оценивания компетенций	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	ой деятельности основы стратегического менеджмента и маркетинга предприятия питания ПК-3.5 Разрабатывает и реализовывает проекты по повышению конкурентоспособности предприятия питания	изменениями, но допускать грубые ошибки ;	ошибки ;	проектами и изменениями;
ПК-5 / основной	ПК-5.1 Применяет техники количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте ПК-5.2 Использует основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия ПК-5.3 Применяет методики разработки корпоративной и функциональных стратегий	<i>Знать:</i> технику количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте;. <i>Уметь:</i> использовать основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия анализировать динамику развития отрасли; <i>Владеть:</i> методикой разработки корпоративной и функциональных стратегий, но допускать грубые ошибки.	<i>Знать:</i> технику количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте;. <i>Уметь:</i> использовать основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия анализировать динамику развития отрасли; <i>Владеть:</i> методикой разработки корпоративной и функциональных стратегий, но допускать незначительные ошибки.	<i>Знать:</i> технику количественной оценки, анализа и презентации информации о гостиничном продукте;. <i>Уметь:</i> использовать основы статистического моделирования и прогнозирования результатов деятельности гостиничного предприятия анализировать динамику развития отрасли; <i>Владеть:</i> методикой разработки корпоративной и функциональных стратегий.

**7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

Таблица 7.3 - Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или её части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Гостиничный бизнес как феномен в истории мировой цивилизации и России.	ПК-3 ПК-5	Лекция, практическое занятие № 1, СРС	Тзф Тз Тоф КЗ	1-15 16 17-26 1-2	согласно таб. 7.2
2.	Развитие индустрии гостеприимства в России. Гостиничный бизнес в России в XIX в. и начале XX в.	ПК-3 ПК-5	Лекция, практическое занятие № 2, СРС	Тзф Тз Тоф КЗ	1-15 16 17-26 1-2	согласно таб. 7.2
3.	История гостиниц и других средств размещения в советский период.	ПК-3 ПК-5	Лекция, практические занятия № 3, СРС	Тзф Тз Тоф КЗ	1-15 16 17-26 1-2	согласно таб. 7.2
4.	Современные тенденции развития, стратегическая оценка будущего гостиничной индустрии и гостиничного бизнеса.	ПК-3 ПК-5	Лекции, практическое занятие № 4, СРС	Тзф Тз Тоф КЗ	1-15 16 17-26 1-2	согласно таб. 7.2

Примеры типовых контрольных заданий для текущего контроля

**Тема 1: Гостиничный бизнес как феномен в истории мировой цивилизации и России.**

1. Что повлияло на развитие индустрии гостеприимства в средние века  
 а) религиозные традиции  
 б) торговля  
 в) развитие деловых связей  
 Ответ\_

2. Когда начались первые целенаправленные путешествия человека по Земному шару с познавательными целями?

- а) 5-6 тыс. лет назад
- б) 20 тыс. лет назад
- в) 2 тыс. лет назад
- г) 19 тыс. лет назад

Ответ\_\_\_\_\_

3. Назовите наиболее известного путешественника средневековья: а) Марко Поло

- б) Яков Санников
- в) Александр Гумбольдт
- г) Тур Хейердал

Ответ\_\_\_\_\_

4. Скра – это

- а) Свод специальных правил для гостиных дворов
- б) Стандарт для организации постоялых дворов
- в) Закон о гостиничных предприятиях

Ответ\_\_\_\_\_

5. Закат постоялых дворов в России был

- вызван а) развитием железнодорожных перевозок
- б) небезопасностью нахождения в них из-за роста криминалитета
- в) появлением междугородних автобусных перевозок

Ответ\_\_\_\_\_

6. «Путешествия за знаниями» были характерной чертой: а) Средневековья

- б) Эпохи первобытности
- в) Эпохи Возрождения
- г) Новейшего времени

Ответ\_\_\_\_\_

7. Частные постоялые дворы стали появляться в

- Европе а) в позднее Средневековье
- б) в раннее Средневековье
- в) в высокое

Средневековье  
 Ответ\_\_\_\_\_

8. Объединение постоялых дворов и почтовых станций произошло а) к XV в

- б) к XVI в
- в) к XVII в
- г) к X в

Ответ \_\_\_\_\_

9. В Средневековой Англии постоялые дворы ориентировались на привлечение

а) пьющих людей

б) путешественников

в)

квартиросъемщиков

Ответ \_\_\_\_\_

10. Основными путешественниками в Средневековье

являлись а) пилигримы

б) беглые крестьяне

в) гонцы

г) рабы

Ответ \_\_\_\_\_

11. Как назывались общественные бани колоссальных размеров у древних римлян

а) термы

б) парильни

в) бассейны

г) гипербани

Ответ \_\_\_\_\_

12. Какие причины способствовали массовой миграции населения средневековой Европы

а) социально-экономические и религиозные

б) религиозные

в) политические

г)

географические

Ответ \_\_\_\_\_

13. В какой стране появились первые фирмы, занимающиеся организацией массовых путешествий

а) Англия

б) Германия

в) Египет

г) Россия

Ответ \_\_\_\_\_

14. Кто в истории туризма отмечен как первый ученый – путешественник и «отец истории»?

а) Геродот

б) Марко

Поло в)

Тамерлан

Ответ \_\_\_\_\_

15. Гостиничное дело начало развиваться в России

в а) XII-XIII веках

б) X-XI веках

в) XI-XII веках

Ответ \_\_\_\_\_

16. Установите соответствия:

А) «Гостеприимцы»	1) 1) Так называли в античности людей вместе с их семейством, оказывающих прием гостей в своем доме. С ними иностранное государство заключало союз о взаимной помощи, дружбе и защите
Б) «Архифеоры»	2) Представители священных посольств, участвующие в важнейших государственных праздниках других государств, связанных с ними узами племенного родства или политическими интересами.
В) «Гемеродромамы»	3) Дневные гонцы, почтальоны древности, поддерживающие связь между городами в Древней Греции
Г) «Госпиции»	4) Дома, которые предоставляли путникам и паломникам ночлег, питание, отдых, а иногда даже и лечебные процедуры.

А)	Б)	В)	Г)

17. Кто издал эдикт, которым обязал монастыри и церкви содержать «госпиции» - дома, которые предоставляли путникам и паломникам ночлег, питание, отдых, а иногда даже и лечебные процедуры?

18. Когда и где были учреждены первые гостинные дворы или дворы для размещения иностранных купцов – «гостей» на Руси?

19. Каким образом размещали людей в первых гостинных дворах?

20. 1821 г. Было высочайше утверждено Положение, определяющее правила содержания гостиниц, рестораций, трактиров, харчевен и кофейных домов. Что было согласно этому положению?

21. Что из себя представляет паломничество? Каково его значение?

22. Каковы основные паломнические маршруты?

23. Что способствовало росту гостиничного хозяйства в Средневековье?

24. Влияние отмены крепостного права в России на развитие предпринимательской деятельности \_\_\_\_\_

25. Термин "отель" появился в \_\_\_\_\_

26. Альпотели – это \_\_\_\_\_

#### Кейс-задача 1

Его имя до сих пор носит одна из самых знаменитых и дорогих европейских гостиничных сетей, хотя сам он был всю жизнь лишь наемным управляющим и не владел ни одним отелем. Вместе с американцем Статлером они были фанатиками гостиничного бизнеса. Из наиболее известных нововведений можно отметить

появление оркестра в ресторане отеля. Благодаря музыке посетители дольше оставались за столами, что, естественно, повышало доходы от продажи напитков. Кто внес значительный вклад в развитие гостиничного дела?

#### Кейс-задача 2

Какие средства размещения были характерны для эпохи Средневековья?

### 7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, регулируются следующими нормативными актами университета:

- положение П 02.016–2018 О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ;
- методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для *текущего контроля успеваемости* по дисциплине в рамках действующей в университете балльно-рейтинговой системы применяется следующий порядок начисления баллов:

Таблица 7.4 – Порядок начисления баллов в рамках БРС

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
Практическое занятие № 1. Гостиничный бизнес как феномен в истории мировой цивилизации и России. <i>(Моделирование феномена предпринимательства в истории мировой цивилизации и России. Выполнение тестовых заданий о понятиях «предпринимательство», «гостиничное дело»)</i>	1	Выполнил задания практ. занятия № 1, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил задания практ. занятия № 1, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 2. Развитие индустрии гостеприимства в России. Гостиничный бизнес в России в XIX в. и начале XX в. <i>(Моделирование процесса развития гостиничного бизнеса в дореволюционной России. Выполнение тестовых заданий по теме)</i>	2	Выполнил задания практ. занятия № 2, доля правильных ответов менее 50%	4	Выполнил задания практ. занятия № 2, доля правильных ответов более 50%
Практическое занятие № 3. История гостиниц и других средств размещения в советский период. <i>(Моделирование процесса развития гостиничного дела в советскую эпоху. Выполнение тестовых заданий по теме)</i>	1	Выполнил задания практ. занятия № 3, доля правильных	2	Выполнил задания практ. занятия № 3, доля правильных

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
		ответов менее 50%		ответов более 50%
Практическое занятие №4. . Современные тенденции развития, стратегическая оценка будущего гостиничной индустрии и гостиничного бизнеса. ( <i>Моделирование процесса развития гостиничного дела на современном этапе. Выполнение тестовых заданий по теме</i> )	1	Выполнил задания практ. занятия № 4, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил задания практ. занятия № 4, доля правильных ответов более 50%
СРС	12		24	
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Зачет	0		36	
Итого	24		100	

Для промежуточной аттестации, проводимой в форме тестирования, используется следующая методика оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности. В каждом варианте КИМ – 28 заданий (26 вопросов и две задачи).

Каждый верный ответ оценивается следующим образом:

- задание в закрытой форме – 1 балл,
- задание в открытой форме – 1 балл,
- задание на установление правильной последовательности – 1 балл,
- задание на установление соответствия – 1 балл,
- решение задачи – 5 баллов.

Максимальное количество баллов за тестирование – 36 баллов.

## **8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

### **8.1 Основная учебная литература**

1. История предпринимательства в России : [электронный ресурс] учеб. пособие / А.А. Тимофеева. – 3-е изд., стереотип. – М. : ФЛИНТА, 2016. – 268 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=84914](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=84914). – Текст : электронный.

2. История предпринимательства: учеб. пособие для студентов, обучающихся по экономическим специальностям / В.З. Черняк. — М.: ЮНИТИДАНА, 2015. — 607 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=115296](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=115296). – Текст : электронный.

3. История отечественного предпринимательства : учебное пособие для суденов вузов. 2-е изд. / О. У. Девлетов. — М.–Берлин: Дирек–Медиа, 2015. — 343

с. – Режим доступа: по подписке. – URL: [http://biblioclub.ru/index.php?page=book\\_view\\_red&book\\_id=256593](http://biblioclub.ru/index.php?page=book_view_red&book_id=256593). – Текст : электронный.

## **8.2 Дополнительная учебная литература**

1. Введение в гостеприимство : учебное пособие / Д. Уокер ; ред. Л.В. Речицкая, Г.А. Клебче ; пер. В.Н. Егоров. – 4-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юнити, 2015. – 735 с. – (Зарубежный учебник). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=114767>. – Текст : электронный.

2. Организация гостиничного бизнеса : учебное пособие / В.С. Варивода, Ю.М. Елфимова, К.Ю. Михайлова, Я.А. Карнаухова ; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2015. – 167 с. : табл., граф., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438785>. – Текст : электронный.

3. Сухов, Р.И. Гостиничное хозяйство международных туристских дестинаций : учебник / Р.И. Сухов ; Южный федеральный университет. – Ростов–на–Дону : Южный федеральный университет, 2016. – 196 с. : схем., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=493320>. – Текст : электронный.

## **8.3 Перечень методических указаний**

1. История предпринимательства в гостиничном деле [Электронный ресурс] : методические рекомендации к практическим занятиям для студентов направления подготовки 43.04.03 / Юго–Зап. гос. ун–т ; сост. А. А. Колупаев. – Электрон. текстовые дан. (625 КБ). – Курск : ЮЗГУ, 2017. – 84 с. – Б. ц.

2. Самостоятельная работа [Электронный ресурс] : методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов и магистрантов всех направлений подготовки очной и заочной формы обучения / Юго–Зап. гос. ун–т ; сост. А. А. Колупаев. – Электрон. текстовые дан. (349 КБ). – Курск : ЮЗГУ, 2017. – 40 с. – Б. ц.

## **8.4 Другие учебно-методические материалы**

Исторические журналы в библиотеке университета:

Вопросы истории

Родина

Карты, схемы.

## **9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн», ООО «НексМедиа», Договор № 53 от 29.08.2017, <http://www.biblioclub.ru>

2. Электронная библиотека ЮЗГУ, ФГБОУ ВО «Юго–Западный государственный университет», Приказ ректора университета № 1042а от 28.12.2011, <http://library.kstu.kursk.ru>

3. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс», РИЦ, Договор № 459747 от 01.03.2013, <http://www.consultant.ru/>

4. Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина, ФГБУ «Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина», Соглашение о сотрудничестве от 29.12.2016, <http://www.prlib.ru/>

5. Информационная система «Национальная электронная библиотека» ФГБУ РГБ, Договор № 101/НЭБ/1014 от 26.10.2015 <http://нэб.рф/>

6. Научная электронная библиотека eLibrary, ООО «Научная электронная библиотека», Лицензионное соглашение № 919 от 02.02.2012, Договор № SU-12-12/2016-3 от 21.12.2016, <http://elibrary.ru>

7. Электронная библиотека ЮЗГУ, ФГБОУ ВО «Юго–Западный государственный университет», Приказ ректора университета № 1042а от 28.12.2011, <http://library.kstu.kursk.ru>

8. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс», РИЦ, Договор № 459747 от 01.03.2013, <http://www.consultant.ru/>

9. Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина, ФГБУ «Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина», Соглашение о сотрудничестве от 29.12.2016, <http://www.prlib.ru/>

11. Информационная система «Национальная электронная библиотека» ФГБУ РГБ, Договор № 101/НЭБ/1014 от 26.10.2015 <http://нэб.рф/>

12. Научная электронная библиотека eLibrary, ООО «Научная электронная библиотека», Лицензионное соглашение № 919 от 02.02.2012, Договор № SU-12-12/2016-3 от 21.12.2016, <http://elibrary.ru>

## **10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Успешное усвоение учебной дисциплины «История предпринимательства в гостиничном деле» предполагает активное, творческое участие обучающегося на всех этапах ее изучения путем планомерной работы.

Основными видами аудиторной работы при изучении дисциплины «История предпринимательства в гостиничном деле» являются лекции и практические занятия.

Обучающийся должен активно участвовать в выполнении видов практических работ, определенных для данной дисциплины. В этой связи при проработке лекционного материала обучающиеся должны иметь в виду, что в лекциях раскрываются наиболее значимые вопросы учебного материала. Остальные осваиваются в ходе других видов занятий и самостоятельной работы над учебным материалом.

Следует иметь в виду, что все разделы и темы дисциплины «История предпринимательства в гостиничном деле» представлены в дидактически проработанной последовательности, что предусматривает логическую стройность

курса и продуманную систему освоения обучающимися учебного материала, поэтому нельзя приступать к изучению последующих тем (разделов), не усвоив предыдущих. В ходе лекционных занятий студент должен конспектировать учебный материал, обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации. Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых делать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Изучение наиболее важных тем или разделов дисциплины завершают практические занятия. Они предназначены для расширения и углубления знаний по учебной дисциплине, формирования умений и компетенций, предусмотренных стандартом.

Практическому занятию предшествует самостоятельная работа студента, связанная с освоением материала, полученного на лекциях, и материалов, изложенных в основной литературе и, желательно, в дополнительной литературе, используемой для расширения объема знаний по теме (разделу), в Интернет-ресурсах.

По согласованию с преподавателем или по его заданию студенты могут готовить рефераты, презентации, доклады по отдельным темам дисциплины.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает по результатам тестирования, собеседования, устных и письменных ответов на контрольные вопросы по темам практических работ, уровню подготовки рефератов, презентаций, докладов и т.д.

Преподаватель на первых занятиях объясняет студентам, какие формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины «История предпринимательства в гостиничном деле»: конспектирование учебной литературы и лекции, составление словарей понятий и терминов и т. п.

В процессе обучения используются активные формы работы со студентами, которые способствуют выработке у студентов умения работать с учебником и литературой. Изучение литературы составляет значительную часть самостоятельной работы студента. Это большой труд, требующий усилий и желания студента. В самом начале работы над книгой важно определить цель и направление этой работы. Одним из приемов закрепления освоенного материала является конспектирование, без которого немислима серьезная работа над литературой. Систематическое конспектирование помогает научиться правильно, кратко и четко излагать своими словами прочитанный материал.

Самостоятельную работу по предмету следует начинать с первых занятий. От занятия к занятию нужно регулярно прочитывать конспект лекций, знакомиться с соответствующими разделами учебника, читать и конспектировать литературу по каждой теме дисциплины. Самостоятельная работа дает студентам возможность равномерно распределить нагрузку, способствует более глубокому и качественному освоению учебного материала. В случае необходимости студенты

обращаются за консультацией к преподавателю по вопросам дисциплины «История предпринимательства в гостиничном деле» с целью освоения и закрепления компетенции, закреплённой за дисциплиной.

### **11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

Libreoffice операционная система Windows  
Антивирус Касперского (или ESETNOD)

### **12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Стандартно оборудованная аудитория.

Комплект мультимедийного оборудования 1: ноутбук ASUS X50VL PMDT2330/14/1024/Мб/160Gb; проектор inFocusIN24+, экран, аудиокolonки.

Комплект мультимедийного оборудования 2: ноутбук HP 250 Gb 15,6" (HD i5-7200U/4Gb/DVD); проектор Benq MV533, экран, аудиокolonки.

### **13 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

*Для лиц с нарушением зрения* допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

*Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата,* на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

**14 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу дисциплины**

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	измененных	замененных	аннулированных	новых			