

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**Федеральное государственное автономное  
образовательное учреждение высшего образования  
«Национальный исследовательский Нижегородский государственный университет  
им. Н.И. Лобачевского»**

---

(факультет / институт / филиал)

УТВЕРЖДЕНО  
решением Ученого совета ННГУ  
протокол от  
«16» июня 2021 г. № 8

Рабочая программа дисциплины

История гостеприимства

---

Уровень высшего образования  
бакалавриат

---

Направление подготовки / специальность  
43.03.03 Гостиничное дело

---

Направленность образовательной программы  
Организация гостиничной деятельности и бизнес-мероприятий

---

Форма обучения  
Очная, заочная

---

Нижний Новгород

2021 год

## 1. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «История гостеприимства» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)» (Б1.В.02) ООП по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Организация гостиничной деятельности и бизнес-мероприятий» (квалификации «Бакалавр»).

Дисциплина изучается на 1 курсе в 1 семестре (очная и заочная формы обучения).

Цель дисциплины – изучение явлений туризма и гостеприимства в их исторической эволюции (от ранних элементов «прототуризма» до современной сложной системы инфраструктуры туризма и гостеприимства как специфической отрасли экономики и культуры).

## 2. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы (компетенциями и индикаторами достижения компетенций)

Формируемые компетенции (код, содержание компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), в соответствии с индикатором достижения компетенции		Наименование оценочного средства
	Индикатор достижения компетенции (код, содержание индикатора)	Результаты обучения по дисциплине	
УК-5 Способен воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах	УК-5.1. Использует знания о закономерностях развития, межкультурного разнообразия общества для формирования мировоззренческой оценки происходящих процессов	<i>Уметь</i> соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников; <i>Знать</i> основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций; <i>Владеть</i> навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе	<i>Тесты, практические задания, рефераты</i>
	УК-5.2. Использует навыки философского мышления и логики для формулировки аргументированных суждений и умозаключений в профессиональной деятельности	<i>Уметь</i> соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников; <i>Знать</i> основы межличностного и делового общения, переговоров, конфликтологии, социально-культурных норм бизнес-коммуникаций; <i>Владеть</i> навыками деловых и межличностных коммуникаций, проведения совещаний и собраний в трудовом коллективе	<i>Тесты, практические задания, рефераты</i>
	УК-5.3. Работает с различными источниками информации для выявления закономерностей функционирования человека и общества в социально-историческом и этическом контекстах	<i>Уметь</i> соблюдать протокол деловых встреч и этикет с учетом национальных и корпоративных особенностей собеседников; <i>Знать</i> методы взаимодействия с потребителями, партнерами и другими заинтересованными сторонами - представителями разных культур; <i>Владеть</i> навыками организации устных и письменных коммуникаций с потребителями, партнерами, заинтересованными сторонами	<i>Тесты, практические задания, рефераты</i>

ПКР-4. Способен применить современные технологии для организации гостиничной деятельности и деятельности организаций сферы общественного питания	ПКР-4.1. Осуществляет проведение мероприятий по организации гостиничной деятельности и деятельности организаций сферы общественного питания.	Уметь осуществлять проведение мероприятий по организации гостиничной деятельности и деятельности организаций сферы общественного питания ; Знать специализированные программы, используемые в гостиничных комплексах; Владеть методикой создания системы контроля в гостиницах и иных средствах размещения	Тесты, практические задания, рефераты
	ПКР-4.1. Осуществляет проведение мероприятий по организации гостиничной деятельности и деятельности организаций сферы общественного питания.	Уметь выявлять проблемы в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Знать принципы и методы создания системы контроля работы персонала, гостиничного комплекса; Владеть приемами организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта	Тесты, практические задания, рефераты
	ПКР-4.3. Осуществляет оценку эффективности проводимых мероприятий	Уметь выявлять проблемы в системе контроля гостиничного комплекса и определение уровня эффективности деятельности департаментов (служб, отделов) гостиничного комплекса; Знать принципы и методы создания системы контроля работы персонала, гостиничного комплекса; Владеть приемами организации контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества гостиничного продукта	Тесты, практические задания, рефераты

### 3. Структура и содержание дисциплины

#### 3.1 Трудоемкость дисциплины

	очная форма обучения	заочная форма обучения
<b>Общая трудоемкость</b>	<b>5 ЗЕТ</b>	<b>5 ЗЕТ</b>
<b>Часов по учебному плану</b>	<b>180</b>	<b>180</b>
<b>в том числе</b>		
<b>аудиторные занятия (контактная работа):</b>	<b>66</b>	<b>12</b>
- занятия лекционного типа	32	4
- занятия семинарского типа	32	6
(практические занятия / лабораторные работы)		

<b>самостоятельная работа</b>	<b>78</b>	<b>159</b>
<b>КСР</b>	<b>2</b>	<b>2</b>
<b>Промежуточная аттестация – экзамен</b>	<b>5</b>	<b>9</b>

### 3.2. Содержание дисциплины

Наименование и краткое содержание разделов и тем дисциплины	Всего (часы)			в том числе														
				Контактная работа (работа во взаимодействии с преподавателем), часы из них												Самостоятельная работа обучающегося, часы		
				Занятия типа лекционного			Занятия типа семинарского			Занятия типа лабораторного			Всего					
	Очная	Очно-заочная	Заочная	Очная	Очно-заочная	Заочная	Очная	Очно-заочная	Заочная	Очная	Очно-заочная	Заочная	Очная	Очно-заочная	Заочная	Очная	Очно-заочная	Заочная
Тема 1. Развитие элементов прототуризма в древности (до X в. до н.э.)	13		21	4		1	4					8		1	5			20
Тема 2. Путешествия в цивилизациях Древнего Востока.	9		21	2			2		1			4		1	5			20
Тема 3. Развитие путешествий в эпоху античности.	9		11	2		1	2					4		1	5			10
Тема 4. Развитие путешествий в эпоху Средневековья (V–XV вв. н.э.).	13		11	4			4		1			8		1	5			10
Тема 5. Роль крестовых походов в развитии путешествий в средние века	13		11	2			2		1			4		1	5			10
Тема 6. Великие географические открытия и их влияние на становление туризма и гостеприимства	18		11	4			4		1			8		1	10			20
Тема 7. Развитие туризма в	18		11	4		1	4					8		1	10			10

новое время (XVII–XVIII вв.)																	
Тема 8. Возникновение и развитие туризма в XIX в.	14		21	2			2		1				4		1	10	20
Тема 9. Основные этапы развития туризма в России. Туризм и гостеприимство в дореволюционной России.	14		10	2			2						4			10	10
Тема 10. Развитие туризма и системы гостеприимства в советский период.	9		11	2		1	2						4		1	5	10
Тема 11. Основные направления развития туризма в XX и XXI вв.	16		20	4			4		1				8		1	8	19
В т.ч. текущий контроль- экзамен	5		9														
ИТОГО	180		180	32		4	32		6				64		10	78	159

Практические занятия организуются, в том числе в форме практической подготовки, которая предусматривает участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка предусматривает решение тестов, практических заданий, написание рефератов. На проведение практических занятий в форме практической подготовки отводится 32 часа.

Практическая подготовка направлена на формирование и развитие:

- практических навыков в соответствии с профилем ОП: обеспечение технологической деятельности в соответствии с этнокультурными, историческими и религиозными традициями
- компетенций - УК-5 Способность воспринимать межкультурное разнообразие общества в социально-историческом, этическом и философском контекстах; ПРК-4 Способность применить современные технологии для организации гостиничной деятельности и деятельности и организаций сферы общественного питания

Текущий контроль успеваемости реализуется в рамках занятий семинарского типа.

### **Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся**

Самостоятельная работа студентов направлена на углубленное изучение студентами материала дисциплины.

*Цель самостоятельной работы* - подготовка современного компетентного специалиста и формирование способностей и навыков к непрерывному самообразованию и профессиональному совершенствованию.

Самостоятельная работа является наиболее деятельным и творческим процессом, который выполняет ряд дидактических функций: способствует формированию диалектического мышления, вырабатывает высокую культуру умственного труда, совершенствует способы организации познавательной деятельности, воспитывает ответственность, целеустремленность, систематичность и последовательность в работе студентов, развивает у них бережное отношение к своему времени, способность доводить до конца начатое дело.

#### *Изучение понятийного аппарата дисциплины*

Вся система индивидуальной самостоятельной работы должна быть подчинена усвоению понятийного аппарата, поскольку одной из важнейших задач подготовки современного грамотного специалиста является овладение и грамотное применение профессиональной терминологии. Лучшему усвоению и пониманию дисциплины помогут различные энциклопедии, словари, справочники и другие материалы, указанные в списке литературы.

#### *Углубленное изучение тем*

Особое место отводится самостоятельной проработке студентами отдельных разделов и вопросов в целях более углубленного изучения дисциплины. Такой подход вырабатывает у студентов инициативу, стремление к увеличению объема знаний, выработке умений и навыков всестороннего овладения способами и приемами профессиональной деятельности. Самостоятельная работа студента направлена на более глубокое усвоение теоретических основ, раскрытия сущности основных категорий дисциплины, изучения проблемных аспектов темы и анализа фактического материала.

#### *Работа над основной и дополнительной литературой*

Изучение рекомендованной литературы следует начинать с учебников и учебных пособий, затем переходить к нормативно-правовым актам, научным монографиям и материалам периодических изданий. Конспектирование – одна из основных форм самостоятельного труда, требующая от студента активно работать с учебной литературой и не ограничиваться конспектом лекций.

Студент должен уметь самостоятельно подбирать необходимую для учебной и научной работы литературу. При этом следует обращаться к предметным каталогам и библиографическим справочникам, которые имеются в библиотеках.

Для аккумуляции информации по изучаемым темам рекомендуется формировать личный архив, а также каталог используемых источников. При этом если уже на первых курсах обучения студент определяет для себя наиболее интересные сферы для изучения, то подобная работа будет весьма продуктивной с точки зрения формирования библиографии для последующего написания дипломного проекта на выпускном курсе.

#### *Самоподготовка к практическим занятиям*

На семинарских занятиях студент должен уметь последовательно излагать свои мысли и аргументировано их отстаивать.

Для достижения этой цели необходимо:

- 1) ознакомиться с соответствующей темой программы изучаемой дисциплины;
- 2) осмыслить круг изучаемых вопросов и логику их рассмотрения;
- 3) изучить рекомендованную учебно-методическим комплексом литературу по данной теме;
- 4) тщательно изучить лекционный материал;
- 5) ознакомиться с вопросами очередного семинарского занятия;
- 6) подготовить краткое выступление по каждому из вынесенных на семинарское занятие вопросу.

Изучение вопросов очередной темы требует глубокого усвоения теоретических основ дисциплины, раскрытия сущности основных положений, проблемных аспектов темы и анализа фактического материала.

При презентации материала на семинарском занятии можно воспользоваться следующим алгоритмом изложения темы: определение и характеристика основных категорий, эволюция предмета исследования, оценка его современного состояния, существующие проблемы, перспективы развития. Весьма презентабельным вариантом выступления следует считать его подготовку в среде Power Point, что существенно повышает степень визуализации, а, следовательно, доступности, понятности материала и заинтересованности аудитории к результатам научной работы студента.

#### *Самостоятельная работа студента при подготовке к экзамену.*

Контроль выступает формой обратной связи и предусматривает оценку успеваемости студентов и разработку мер по дальнейшему повышению качества подготовки современных менеджеров.

Промежуточной формой контроля успеваемости студентов по учебной дисциплине «История гостеприимства» является экзамен.

Бесспорным фактором успешного завершения изучения является кропотливая, систематическая работа студента в течение всего периода изучения дисциплины (семестра). В этом случае подготовка к экзамену будет являться концентрированной систематизацией всех полученных знаний по данной дисциплине.

В начале семестра рекомендуется внимательно изучить перечень вопросов к экзамену по данной дисциплине, а также использовать в процессе обучения программу, другие методические материалы, разработанные кафедрой по данной дисциплине. Это позволит в процессе изучения тем сформировать более правильное и обобщенное видение студентом существа того или иного вопроса за счет:

- а) уточняющих вопросов преподавателю;
- б) самостоятельного уточнения вопросов на смежных дисциплинах;
- в) углубленного изучения вопросов темы по учебным пособиям.

Кроме того, наличие перечня вопросов в период обучения позволит выбрать из предложенных преподавателем учебников наиболее оптимальный для каждого студента, с точки зрения его индивидуального восприятия материала, уровня сложности и стилистики изложения.



После изучения соответствующей тематики рекомендуется проверить наличие и формулировки вопроса по этой теме в перечне вопросов к экзамену, а также попытаться изложить ответ на этот вопрос. Если возникают сложности при раскрытии материала, следует вновь обратиться к лекционному материалу, материалам практических занятий, уточнить терминологический аппарат темы, а также проконсультироваться с преподавателем.

#### *Изучение сайтов по темам дисциплины в сети Интернет*

Ресурсы Интернет являются одним из альтернативных источников быстрого поиска требуемой информации. Их использование возможно для получения основных и дополнительных сведений по изучаемым материалам.

Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины приведены в п. 5.2.

Для обеспечения самостоятельной работы обучающихся используется электронный курс «История гостеприимства», созданный в системе электронного обучения ННГУ - <https://e-learning.unn.ru/course/view.php?id=4329>

## **4. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации по дисциплине (модулю),**

включающий:

### **5.1. Описание шкал оценивания результатов обучения по дисциплине**

Уровень сформированности компетенций (индикатора достижения компетенций)	Шкала оценивания сформированности компетенций						
	плохо	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	очень хорошо	отлично	превосходно
	не зачтено		зачтено				
<u>Знания</u>	Отсутствие знаний теоретического материала.  Невозможность оценить полноту знаний вследствие отказа обучающегося от ответа	Уровень знаний ниже минимальных требований. Имели место грубые ошибки.	Минимально допустимый уровень знаний. Допущено много негрубых ошибок.	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки. Допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки. Допущено несколько несущественных ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.	Уровень знаний в объеме, превышающем программу подготовки.
<u>Умения</u>	Отсутствие минимальных умений. Невозможность оценить наличие умений вследствие отказа обучающегося от ответа	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения.  Имели место грубые ошибки.	Продemonстрированы основные умения. Решены типовые задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, но не в	Продemonстрированы все основные умения. Решены все основные задачи с негрубыми ошибками. Выполнены все задания, в полном	Продemonстрированы все основные умения. Решены все основные задачи. Выполнены все задания, в полном объеме, но некоторые с	Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены	Продemonстрированы все основные умения.,. Решены все основные задачи. Выполнены все задания, в полном

			полном объеме.	объеме, но некоторые с недочетами.	недочетами.	все задания в полном объеме.	объеме без недочетов
<u>Навыки</u>	Отсутствие владения материалом. Невозможность оценить наличие навыков вследствие отказа обучающегося от ответа	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки. Имели место грубые ошибки.	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы базовые навыки при решении стандартных задач без ошибок и недочетов.	Продemonстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов.	Продemonстрирован творческий подход к решению нестандартных задач

### Шкала оценки при промежуточной аттестации

Оценка		Уровень подготовки
	<b>превосходно</b>	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «превосходно», продемонстрированы знания, умения, владения по соответствующим компетенциям на уровне, выше предусмотренного программой
<b>зачтено</b>	<b>отлично</b>	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «отлично», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «отлично»
	<b>очень хорошо</b>	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «очень хорошо», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «очень хорошо»
	<b>хорошо</b>	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «хорошо», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «хорошо»
	<b>удовлетворительно</b>	Все компетенции (части компетенций), на формирование которых направлена дисциплина, сформированы на уровне не ниже «удовлетворительно», при этом хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «удовлетворительно»
<b>не зачтено</b>	<b>неудовлетворительно</b>	Хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «неудовлетворительно», ни одна из компетенций не сформирована на уровне «плохо»
	<b>плохо</b>	Хотя бы одна компетенция сформирована на уровне «плохо»

## 5.2. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов обучения.

### 5.2.1 Контрольные вопросы

Вопросы	Код формируемой компетенции
1. Понятие гостеприимства и история его развития.	УК-5

2. Развитие лечебного, паломнического и спортивного туризма в эпоху Античности.	УК-5
3. Торговые путешествия по территории Древнего Востока как основная причина появления первых средств размещения.	УК-5
4. Торговые путешествия по территории Древнего Востока как основная причина появления первых средств размещения.	УК-5
5. Туризм в Древнем Риме.	УК-5
6. Специфика паломнических поездок в средние века.	УК-5
7. История развития гостиничного дела на Западе (в период с древности до Средневековья).	УК-5
8. Крестовые походы, их цели и значение для гостиничного хозяйства.	УК-5
9. Средства размещения в средневековой Руси.	УК-5
10. Торговля и развитие гостиничного дела в северо-западных землях средневековой Руси.	УК-5
11. Развитие торговых путешествий и лечебного туризма в Новое время.	ПКР-4
12. Отличия в гостиничном обслуживании в европейских и американских отелях в конце 18 - первой половине 19 вв.	ПКР-4
13. История развития гостиничного дела на Западе (в период 17-18 веков).	ПКР-4
14. Вклад Т. Кука в развитие туристической индустрии начала 19 века.	ПКР-4
15. Деятельность Ц. Ритца - основателя одной из первых гостиничных цепей.	ПКР-4
16. Становление гостиничного бизнеса в России в 18-19 веках.	ПКР-4
17. Становление гостиничного бизнеса в России в 18-19 веках.	ПКР-4
18. История развития гостиничного дела на Западе (19-нач.20 веков).	ПКР-4
19. Курортные гостиницы в России 19-20 веков.	ПКР-4
20. Гостиничное хозяйство СССР в первые годы советской власти.	ПКР-4
21. Развитие гостиничного дела в СССР во второй половине 20 века.	ПКР-4
22. Иностраный туризм советского периода и деятельность «Интуриста».	ПКР-4
23. Гостиничное хозяйство России в 1990-х гг.	ПКР-4
24. Современные направления развития гостиничного бизнеса.	ПКР-4
25. Основные положения Хартии туризма и Кодекса туриста.	ПКР-4
26. Перспективы развития гостиничной индустрии в России в настоящее время	ПКР-4
27. Проблемы индустрии гостеприимства в России в настоящее время.	ПКР-4
28. Проблемы индустрии гостеприимства за рубежом в настоящее время.	ПКР-4
29. Роль ООН в развитии мировой индустрии гостеприимства	ПКР-4

### 5.2.2. Типовые тестовые задания для оценки сформированности компетенции УК-5, ПКР-4

Типовые тестовые задания для оценки сформированности компетенции УК-5.

1. Кто дал название двум материкам Европе и Азии?

1. китайцы
2. португальцы
3. финикийцы
4. испанцы
5. голландцы

Для оценки сформированности знаний компетенции ПКР-4:

1. Как назывались короткие записи, которые оставляли греческие и римские путешественники, посещая Египет?

1. отчеты
2. граффити
3. дневники
4. очерки
5. записки

### 5.2.3. Типовые задачи для оценки сформированности компетенции УК-5, ПКР-7

**Заполнить таблицу «Средства размещения в средневековой Руси».**

#### Типовые практические задания

*Для оценки сформированности умений компетенции УК-5*

Задание. Развитие туризма и гостеприимства в Новое время. На основе анализа изученной литературы заполните таблицу:

№ п/п	Культурно-историческая эпоха	Страна	Имя путешественника	Вклад в историю путешествий

#### Типовые практические задания

*Для оценки сформированности умений компетенции ПКР-4*

Задание. Законодательная база индустрии гостеприимства.

Составьте перечень действующих в РФ нормативно-правовых актов, регулирующих деятельность гостиничных предприятий, предприятий питания и индустрии гостеприимства. Полученный перечень представить в виде таблицы:

Сектор индустрии гостеприимства	Название нормативно-правового акта (дата принятия и последнего изменения)	Область применения

#### Примеры заданий

*Для оценки сформированности навыков компетенции УК-5*

Задача. Заполнить таблицу «Виды гостиниц и постоялых дворов в Римском государстве»

Название	Характеристика

#### Примеры заданий

*Для оценки сформированности навыков компетенции ПКР-4*

Задание. Заполнить таблицу «Особенности гостиничного дела на основных эволюционных этапах развития туризма»

Ключевые аспекты этапа	Особенности		
	Размещение	Виды и размер	Сервис

--	--	--	--

#### 5.2.4. Темы рефератов

1. Средства размещения древнего мира - караван-сарай, гостиницы, таверны.
2. Специфика путешествий в древнем мире.
3. Роль римской империи в развитии мировой индустрии гостеприимства.
4. Жизнь и деятельность Цезаря Рима.
5. Развитие курортов в Европе в XVIII - XX веках.
6. Развитие курортов в США XVIII - XX веках.
7. "Великий Тур" - содержание, маршруты, участники.
8. Рестораны быстрого обслуживания в США: типология, стратегии развития.
9. Институциональное питание в США.
10. Стратегии развития тайм-шеринга в США.
11. Развитие индустрии питания в Российской империи (или в СССР).
12. Развитие индустрии размещения в Российской империи (или в СССР).
13. Развитие туризма в Российской империи (или в СССР).
14. Глобализация в США/Европе/Азии/на Ближнем Востоке.
15. Примеры позитивного и негативного воздействия политических, социальных, экономических и технологических факторов на рост гостиничных и ресторанных цепей.
16. Деятельность иностранных гостиничных и ресторанных компаний в России.

#### 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

##### а) основная литература

1. Иванов А.А. История российского туризма (IX–XX вв.): учеб. пособие — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2020. // Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=355605>
2. Багдасарян В.Э., Орлов И.Б., Попов А.Д. История туризма: учеб. пособие — М.: ИНФРА-М, 2018. [www.dx.doi.org/10.12737/textbook\\_590857de03fbc8.64508513](http://www.dx.doi.org/10.12737/textbook_590857de03fbc8.64508513). // Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=304501>
3. Долженко, Г. П. История туризма : учебник для вузов / Г. П. Долженко, Ю. С. Путрик, А. И. Черевкова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 227 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09717-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/477381> (дата обращения: 07.03.2021).

##### б) дополнительная литература

1. Воскресенский, В. Ю. Международный туризм: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям «Социально-культурный сервис и туризм», «География», «Менеджмент организации», «Экономика и управление на предприятии (по отраслям)» / В. Ю. Воскресенский. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 463 с. // Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=391978>
2. Березовая, Л. Г. История туризма и гостеприимства : учебник для академического бакалавриата / Л. Г. Березовая. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 477 с. — (Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-3980-4. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/425154> (дата обращения: 07.03.2021).
3. Максимовская, О. А. История курортного дела и спа-индустрии : учебное пособие для вузов / О. А. Максимовская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 183 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-09008-6. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/454144> (дата обращения: 07.03.2021).

##### в) программное обеспечение и Интернет-ресурсы

1. Официальный сайт Федерального агентства по туризму - [www.russiatourism.ru](http://www.russiatourism.ru)
2. Официальный сайт Российского союза туриндустрии - [www.rustourunion.ru](http://www.rustourunion.ru)

3. Портал про гостиничный бизнес - <http://www.prohotel.ru>
4. Сообщество профессионалов гостиничного бизнеса - [www.frontdesk.ru](http://www.frontdesk.ru)
5. Электронная газета профессионалов туризма - [www.ratanews.ru](http://www.ratanews.ru)

**г) специализированные издания**

1. [Вестник Московского университета. Серия 8: История](http://www.hist.msu.ru/Science/Vestnik/) - <http://www.hist.msu.ru/Science/Vestnik/>
2. [Исторический архив](http://www.rosspen.su/ru/archive/) - <http://www.rosspen.su/ru/archive/>
3. [Современные проблемы сервиса и туризма](https://elibrary.ru/title_about.asp?id=26229) - [https://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=26229](https://elibrary.ru/title_about.asp?id=26229)
4. Современные проблемы сервиса и туризма // Режим доступа: <http://spst-journal.org>  
<https://elibrary.ru/titles.asp>
5. Сервис PLUS // Режим доступа: <http://www.service.plus/jour> <https://elibrary.ru/titles.asp>
6. Туризм: право и экономика // Режим доступа: <http://lawinfo.ru/catalog/magazines/turizm-pravo-i-ekonomika> <https://elibrary.ru/titles.asp>
7. Современные проблемы сервиса и туризма // Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=463011>
8. Вестник ассоциации вузов туризма и сервиса // Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=463026>

## **7. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы.

Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО ННГУ с учетом рекомендаций и ООП ВО по направлению подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело» профиль «Организация гостиничной деятельности и бизнес-мероприятий».

Автор:

к.и.н., ст.преподаватель кафедры  
сервиса и туризма

О.В. Рябова

Рецензент (ы)

Заведующий кафедрой  
сервиса и туризма  
д.э.н., профессор

М.В. Ефремова

Программа одобрена на заседании методической комиссии  
института экономики и предпринимательства  
от «15» марта 2021 года, протокол № 3