

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Среднее профессиональное образование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09 ИСТОРИЯ ГОСТИНИЧНОЙ ИНДУСТРИИ

Специальность

43.02.14 Гостиничное дело

Квалификация выпускника

Специалист по гостеприимству

История гостиничной индустрии. Рабочая программа дисциплины. – Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2021. – 14 с.

Рабочая программа дисциплины «История гостиничной индустрии» по специальности 43.02.14 Гостиничное дело составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г., №1552.

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
1.1. Область применения рабочей программы	4
1.2. Местодисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы	4
1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины	4
1.4. Количество часов на освоение дисциплины	6
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
2.1. Объем дисциплины и виды работы	6
2.2. Тематический план и содержание дисциплины	7
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ	11
3.1 Требования к материально-техническому обеспечению	11
3.2 Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	11
3.3 Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно - телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины	12
3.4 Особенности реализации дисциплины для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины «История гостиничной индустрии» является частью основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

1.2. Местодисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина относится к вариативной части общепрофессионального цикла.

1.3. Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

Цель дисциплины – формирование у студентов целостного представления об основных этапах и тенденциях становления гостиничного дела и индустрии гостеприимства в целом в контексте исторического развития России и мира.

Задачи дисциплины:

- формирование компетентности самостоятельной познавательной деятельности;
- формирование навыков самостоятельной работы с большим объемом информации;
- формирование навыков поиска путей решения проблемы;
- приобретение навыков работы в команде;
- проведение анализа истории развития индустрии гостеприимства;
- освоение основных понятий темы;
- обучение краткому изложению своих мыслей;
- закрепление умений проведения сравнительного анализа с последующими выводами.
- воспитание гражданской позиции,
- повышение интереса к истории – своей страны, города.

В результате освоения содержания дисциплины обучающийся должен

Знать:

понятийный аппарат курса;
основные этапы эволюции гостиничного хозяйства в России и мире;
историю развития гостиничной индустрии, глобальные тенденции и перспективы ее развития;

Уметь:

анализировать детерминанты, сущность и тенденции современной гостиничной индустрии;

применять в профессиональной и других видах деятельности базовые понятия, знания и закономерности

применять знания из истории развития гостиничной индустрии в современных условиях

Владеть:

способностью анализировать основные этапы и закономерности исторического развития общества для формирования гражданской позиции

навыками использования методов анализа причинно-следственных связей в развитии гостиничного дела и туризма,

навыками адаптации исторического опыта к своей профессиональной деятельности; основными коммуникативными техниками общения с потребителями и в коллективе.

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общих и профессиональных компетенций:

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности .

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК.09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале.

ПК 1.2. Организовывать деятельность работников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

ПК 1.3. Контролировать текущую деятельность работников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества.

ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.

ПК 2.2. Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

ПК 3.1. Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале.

ПК 3.2. Организовывать деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

ПК 3.3. Контролировать текущую деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

ПК 4.1. Планировать потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале.

ПК 4.2. Организовывать деятельность работников службы бронирования и продаж в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.

ПК 4.3. Контролировать текущую деятельность работников службы бронирования и продаж для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

1.4 Количество часов на освоение дисциплины

Объем образовательной программы дисциплины (суммарно) 80 часов, в том числе:

Обязательная часть 0 часов

Вариативная часть 80 часов

Объем образовательной программы дисциплины (суммарно) 80 часов, в том числе:

Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем 64 часа;
самостоятельная работа обучающегося 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем дисциплины и виды работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности	Объём часов
Учебная нагрузка обучающихся (суммарно)	80
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	64
в том числе:	
<i>лекции</i>	32
<i>практические занятия</i>	32
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	16
Промежуточная аттестация проводится в форме <i>Дифференцированного зачета 3 семестр</i>	

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов всего/ в том числе в форме практической подготовки	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1.	Гостиничное дело в Древнем мире	2	ОК.02, ОК.03, ОК 04, ОК.09, ПК1.1-ПК4.1
Тема 1.1. История развития гостиничного дела на Древнем Востоке	Содержание учебного материала Гостеприимство в Древней Месопотамии. Гостиничное дело в Древнем Египте. Традиции караван-сараяв на территории стран Ближнего Востока. Особенности гостиничного дела в Древней и Средневековой Японии.	2	
	Практические занятия Практическое занятие №1 Истоки гостиничного дела в Древней Месопотамии. Кодекс Хаму Гостиничное дело в Древнем Египте. Традиции рёканов в Японии. Хоси-рёкан. Интерактивная форма мультимедийная презентация		
Тема 1.2. Гостиничное дело в Древней Греции, Древнем Риме	Содержание учебного материала Место гостеприимства в жизни населения Древней Греции. Организация мест временного пребывания для участников и гостей Олимпиады. «Союзы гостеприимства». Особенности организации общественного питания в Древней Греции. Зарождение массового гостиничного дела в Древнем Риме. Государственные заезжие дворы. Стабулярии, мансионы. Особенности организации общественного питания в Древнем Риме.	4	ОК.02, ОК.03, ОК 04, ОК.09, ПК1.1-ПК4.1
	Практические занятия Практическое занятие №2 Предыстория системы общепита в Древней Греции, в Древнем Риме.	2	
	Содержание учебного материала .Место церкви в развитии индустрии гостеприимства в Средневековой Европе. Роль торгового дела в развитии гостиничного дела. Организация развлечений в рамках индустрии гостеприимства Средневековья. Госпиции. Система	2	
Тема 1.3.			

Гостиничное дело в Средневековой Европе	общественного питания в Средневековой Европе.		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №3 «Эдикт для Карла Великого для странствующих» Светская система гостеприимства Средневековой Европы. Новые типы обслуживания в Средневековой Европе.		
Раздел 2.	Развития индустрии гостеприимства в Европе в Новое время		
Тема 2.1. Англия как центр развития индустрии гостеприимства в Европе в	Содержание учебного материала	2	ОК.02, ОК.03, ОК 04, ОК.09, ПК1.1-ПК4.1
	Особенности развития гостиничного сервиса в Англии в Новое время. Появление и развитие дорожных иннов. Английские постоялые дворы. Становление английского законодательства в сфере гостиничного дела. Формирование индустрии развлечений в гостиничном деле Англии.		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №4 Культурно-досуговая деятельность в рамках индустрии гостеприимства Англии Нового времени.		
Тема 2.2. История становления гостиничного дела в США	Содержание учебного материала	2	ОК.02, ОК.03, ОК 04, ОК.09, ПК1.1-ПК4.1
	Гостиничное дело США колониального периода. Расширение американской индустрии гостеприимства в конце 18 века. Первые коммерческие отели.		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №5 Постоялые дворы и таверны колониального периода как отражение истории США. Отель City Hotel New York как «прорыв» американской гостиничной индустрии. История становления гостиничного дела в Бостоне.		
Тема 2.3. Индустрия гостеприимства в 19 век	Содержание учебного материала	4	ОК.02, ОК.03, ОК 04, ОК.09, ПК1.1-ПК4.1
	Становление гостиничного дела как самостоятельной индустрии. Появление новых понятий в гостиничном деле: «отель», «комфорт». Новые типы гостиничных предприятий. Европейский и американский тип питания Зарождение образовательной системы подготовки специалистов в области гостеприимства. Концепция Цезаря Ритца		
	Практические занятия	2	
	Практическое занятие №6 Первые высококласные отели Швейцарии. Первые курортные отели. Комфорт		

	как ключевое понятие гостиничного дела нового типа. Роль Цезаря Ритца в развитии гостиничного сервиса. Первые гостиничные школы.		
Раздел 3.	Мировая гостиничная индустрия 20 века	4	ОК.02, ОК.03, ОК 04, ОК.09, ПК1.1-ПК4.1
Тема 3.1. Развития мировой гостиничной индустрии 20 века	Содержание учебного материала	6	
	Новые тенденции развития гостиничного дела в 20 веке. Появление и распространение новых видов гостиниц. Мировые гостиничные цепи. Техническое переоснащение в гостиничном бизнесе. Внедрение информационных технологий гостиничный бизнес.		
	Практические занятия	10	
	Практическое занятие №7-№8 Тенденции развития гостиничной индустрии 20 века. Кодекс служащего Э. Статлера. Особенности клубного гостеприимства на примере Club Mediterranee. Гостиничная сеть К. Хилтона. История появления мотельного бизнеса. Эволюция технического оснащения гостиничной индустрии 20 века. Отражение истории развития гостиничного дела 20 века в литературе, кинематографе.		
Самостоятельная работа обучающихся:			
	Подготовка к практическому занятию 14		
Тема 3.2. История становления гостиничного дела в России	Содержание учебного материала	6	ОК.02, ОК.03, ОК 04, ОК.09, ПК1.1-ПК4.1
	Истоки гостиничного дела в Древней Руси и Средневековой России. Постоялые дворы. Гостиные дворы. Обустройство средств размещения. Трактиры. Особенности развития гостиничного дела в Российской Империи. Гостиничное дело в Санкт-Петербурге. Московское гостиничное дело. Гостиничное дело в провинции в эпоху Российской Империи Состояние гостиничного дела в годы первых пятилеток. Гостиничное хозяйство СССР в послевоенные годы. Обстановка гостиниц послевоенных лет.		
	Практические занятия	8	
Практическое занятие №9-№11 Традиции гостеприимства Древней и Средневековой Руси. Ямская служба. Гостиные дворы Великого Новгорода. Традиции русских трактирных заведений. Первые каменные гостиницы Санкт-Петербурга. Трактирное дело в Санкт-Петербурге. Классификация московских гостиниц в эпоху Российской Империи. История гостиничного сервиса в русской литературе 19 века.			

	Становление гостиничного дела на Кубани.. История легендарных гостиниц СССР: гостиницы «Москва», «Россия», «Интурист». Гостиничная индустрия Олимпиады-80.		
Раздел 4.	Новейшая история мирового гостиничного сервиса	4	ОК.02, ОК.03, ОК 04, ОК.09, ПК1.1-ПК4.1
Тема 4.1.	Содержание учебного материала	2	
Тенденции развития гостиничного дела в конце 20 – начале 21 века.	Место гостиничного бизнеса в современной мировой экономике. Географическая структура мирового гостиничного комплекса. Проблемы современного гостиничного дела. Современное состояние и тенденции развития гостиничного сервиса в России.		
	Практические занятия		
	Практическое занятие №12 Современное состояние и тенденции развития гостиничного сервиса в России.		
Тема 4.2.	Содержание учебного материала	2	ОК.02, ОК.03, ОК 04, ОК.09, ПК1.1-ПК4.1
Современное состояние и перспективы развития мирового гостиничного комплекса	Перспективы развития мирового гостиничного комплекса. Самые необычные отели мира. Роль Олимпиады-2014 в становлении и развитии гостиничной индустрии нового типа Краснодарского края.		
	Практические занятия	4	
	Практическое занятие №13-№14 Самые необычные отели мира. Роль Олимпиады-2014 в становлении и развитии гостиничной индустрии нового типа Краснодарского края. Новейшая история развития гостиничного бизнеса Краснодарского края.		
	Самостоятельная работа обучающихся:	6	
	Подготовка к практическому занятию 13		
Всего:		80	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы учебной дисциплины требует кабинета *гуманитарных и социально – экономических дисциплин*.

Оборудование учебного кабинета:

Стандартная учебная мебель:

Стол письменный;

Столы ученические;

Стул офисный;

Стулья ученические;

Доска аудиторная;

Кафедра.

Оборудование, технические средства обучения:

ПК;

Проектор;

Экран.

Демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия:

Стенды.

3.2 Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература

1.Багдасарян, В. Э. История туризма : учебное пособие / В. Э. Багдасарян, И. Б. Орлов, А. Д. Попов. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 190 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-013952-4. - Текст : электронный // ЭБС Znanium.com [сайт]. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1087947> (дата обращения: 20.08.2020).

2.Воронкова, Л.П. История туризма и гостеприимства : учебное пособие / Воронкова Л.П. — Москва : КноРус, 2020. — 347 с. — (бакалавриат). — ISBN 978-5-406-07379-7. —Текст : электронный // ЭБС Book.ru [сайт].— URL: <https://book.ru/book/932541> (дата обращения: 20.08.2020).

Дополнительная литература

1. Захарова, Н. А. Гостиничная индустрия : учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 296 с. — ISBN 978-5-4488-0512-7, 978-5-4497-0397-2. — Текст :

электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93537.html> (дата обращения: 20.08.2020).

3.3 Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно - телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», включая профессиональные базы данных

- <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru
- <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks
- <https://ibooks.ru/> - ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
- <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»
- <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com
- <https://dlib.eastview.com/> - База данных East View

2. Информационно-справочные системы

СПС КонсультантПлюс. Компьютерная справочная правовая система, широко используется учеными, студентами и преподавателями (подписка на ПО)

3. Лицензионно программное обеспечение

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.

a. Office ProPlus All LngLic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензия на пакет Office Professional Plus)

b. Windows 8

2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система

3. Система тестирования INDIGO.

4. 1С: Предприятие 8

4. Свободно распространяемое программное обеспечение

1. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО

2. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

3.4 Особенности реализации дисциплины для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Лица, с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются печатными и электронными образовательными ресурсами (учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

В институте создана безбарьерная среда, учитывающая потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: с нарушениями зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий и самостоятельной работы.

Оценка качества освоения программы дисциплины включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по итогам освоения дисциплины.

Текущий контроль проводится в форме:

- защиты реферата;
- коллоквиума.

Промежуточная аттестация проводится в виде дифференцированного зачета – 3 семестр.

Результаты обучения (умения, знания)	Формы контроля результатов обучения
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:	
анализировать детерминанты, сущность и тенденции современной гостиничной индустрии;	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы, проведенного коллоквиума. Оценка результатов проведенного дифференцированного зачета
применять в профессиональной и других видах деятельности базовые понятия, знания и закономерности	
применять знания из истории развития гостиничной индустрии в современных условиях	
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:	
понятийный аппарат курса;	Оценка результатов выполнения самостоятельной работы, проведенного коллоквиума. Оценка результатов проведенного дифференцированного зачета
историю развития гостиничной индустрии, глобальные тенденции и перспективы ее развития;	
В результате освоения дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт	

<p>Владеть навыками использования методов анализа причинно-следственных связей в развитии гостиничного дела и туризма,</p>	<p>Оценка результатов выполнения самостоятельной работы , проведенного коллоквиума.</p>
<p>Владеть навыками адаптации исторического опыта к своей профессиональной деятельности; основными коммуникативными техниками общения с потребителями и в коллективе.</p>	<p>Оценка результатов проведенного дифференцированного зачета</p>