

43.03.03 «Гостиничное дело», бакалавриат

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

История туризма и гостеприимства

Дисциплина относится к блоку 1 обязательные дисциплины

Форма обучения очная

Составитель аннотации – Коростелев Евгений Михайлович, к.г.н.,
 доцент кафедры УТТР



Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ/час.)	4 ЗЕТ/144ч.
Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины «История туризма и гостеприимства» является формирование у студентов целостной системы знаний об исторических этапах развития туризма и гостеприимства, туристской освоенности территорий в различные периоды времени мировой истории; активизация творчества студентов в поиске неординарных решений и разработке новых предложений в сфере туризма и гостеприимства, на основе многовекового опыта человечества. Расширение кругозора, повышение культурно-образовательного и интеллектуального уровня студента.
Содержание дисциплины	1. История туризма и гостеприимства как учебная дисциплина. 2. История путешествий в древности и традиции гостеприимства. 3. Походы и путешествия Средневековья. 4. Великие географические открытия и их роль в развитии туризма и гостеприимства. 5. Путешествия и традиции гостеприимства в Европе 16-18 веков. 6. Развитие индустрии гостеприимства и туризма в 19-начале 20 веков. 7. Генезис туристско-экскурсионной деятельности в Российской империи (18-начало 20 вв.). 8. Туристско-экскурсионное дело в СССР. 9. Развитие системы гостеприимства в 20 веке. 10. Туризм на современном этапе и его перспективы.
Формируемые компетенции (коды)	ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности
Дисциплины участвующие в реализации компетенции	Сервисная деятельность Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг Гигиена и санитария предприятий гостинично-ресторанного комплекса Культура здорового образа жизни и здорового питания
Код и наименование индикатора достижения компетенции	ОПК-3.1. Оценивает качество оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания с учетом мнения потребителей и заинтересованных сторон. ОПК-3.2. Обеспечивает, требуемое отечественными и международными стандартами, качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства и общественного питания (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)
Образовательные технологии	Лекции, практические, самостоятельная работа
Формы текущего контроля успеваемости	Сообщения с презентацией, тесты, курсовые работы.
Форма промежуточной аттестации	Экзамен, защита курсовой работы.

Зав. кафедрой

д.э.н., проф. Гриненко С.В.

