

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины
«История туризма и гостеприимства»

Дисциплина относится к блоку 1 обязательные дисциплины
заочная форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	144/4
Цель изучения дисциплины	Целью изучения дисциплины является формирование систематических знаний у будущих специалистов в области туризма об основных этапах становления и развития индустрии туризма, роли путешествий в жизни общества на различных уровнях развития цивилизаций и факторах, влияющих на формирование туристской мотивации в исторической динамике.
Содержание дисциплины	Тема 1. Исторические предпосылки возникновения и развития путешествий. Предыстория туризма Путешествия в Средневековье. Паломнические и просветительские путешествия Тема 2. Развитие туризма в 19 – начале 20 века. Зарождение туристских предприятий. Появление первых туристских организаций. Значение деятельности Т. Кука. Тема 3. Развитие туризма с начала 20 века до 50-х годов. Развитие туризма после второй мировой войны. Тема 4. Развитие туризма в 70–90 годы. Современное состояние туризма Тема 5. История развития туризма в России. Основные этапы развития. Становление и развитие туристско-экскурсионного дела в Российской империи (18 - начало 20 века). Тема 6. Туристско-экскурсионная работа в 1917–1927 годах. Создание и деятельность. Общества пролетарского туризма и экскурсий (ОПТЭ). Развитие туризма под руководством профсоюзов. Тема 7. Современное состояние туризма в России. Культурное наследие России как вид турпродукта. История развития курортов. Тема 8. Международные конференции по туризму и экскурсиям. Роль ООН в развитии туризма. Создание и деятельность ВТО.
Формируемые компетенции (коды)	ОПК-3 Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности
Коды 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, HACCP, ГОСТ, интегрированные системы)
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

Образовательные технологии	Лекции, практические, самостоятельная работа, курсовая работа
Форма промежуточной аттестации	Экзамен, защита курсовой работы