

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о документе

ФИО: Клочков Юрий Сергеевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 01.06.2026 16:12:09

Уникальный программный ключ:

3beb265d5d589e7ff4c954946f3ad99a1e70ac12

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Федеральное государственное бюджетное

образовательное учреждение высшего образования

**«ТЮМЕНСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

дисциплины: История гостеприимства. Мировая система гостеприимства

направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

направленность (профиль): Международный гостиничный бизнес

форма обучения: очная, заочная

Рабочая программа рассмотрена  
на заседании кафедры маркетинга и муниципального управления

Протокол № 9 от 24.03.2026 г.

## 1. Цели и задачи освоения дисциплины

Цели дисциплины:

**Модуль «История гостеприимства»:** изучение традиций и реальных практик гостеприимства в их исторической ретроспекции и реализации существующего опыта в современном обществе наряду с другими коммуникационно-коммерческими процессами и технологиями

**Модуль «Мировая система гостеприимства»:** дать представление о развитии и закономерностях ведения бизнеса в мировой индустрии гостеприимства, а так же знания и навыки по применению опыта мировой индустрии гостеприимства в практической деятельности.

Задачи дисциплины:

**Модуль «История гостеприимства»:**

- анализ истории развития мировой индустрии гостеприимства и выявление закономерностей, объясняющих формирование основных центров мировой индустрии гостеприимства;
- получить представление об основных этапах развития туризма и гостеприимства в России и в мире.

**Модуль «Мировая система гостеприимства»:**

- изучение форм и методов обслуживания, используемых гостинично - ресторанными предприятиями в различных странах мира;
- рассмотрение предпосылок, факторов и путей формирования индустрии гостеприимства как мировой отрасли экономики;
- изучение форм международного сотрудничества в сфере гостеприимства, а так же механизмов глобализации отрасли;
- определение тенденций развития мировой индустрии гостеприимства.

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «История гостеприимства. Мировая система гостеприимства» относится к дисциплинам обязательной части учебного плана.

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются:

**Знание:** - основных событий в отечественной и мировой истории, связанных с развитием мировых цивилизаций; категориального аппарата основ индустрии гостеприимства; форм и методов обслуживания, видов питания, предоставляемого при обслуживании в гостиничных комплексах.

**Умение:** - применять знания истории и обществознания для анализа мировых моделей гостеприимства.

**Владение:** - навыками работы с научными источниками и методами анализа развития цивилизаций и предприятий индустрии гостеприимства; навыками работы с нормативными документами, регламентирующими деятельность предприятий индустрии гостеприимства по предоставлению услуг;

Содержание дисциплины «История гостеприимства. Мировая система гостеприимства» является логическим продолжением содержания дисциплины «Основы гостеприимства» и служит основой для освоения дисциплин «Основы гостиничного бизнеса», «Особенности гостеприимства в России и за рубежом».

### 3. Результаты обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Таблица 3.1

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)
<b>Модуль «История гостеприимства»</b>		
ОПК-3. Способен обеспечивать требуемое качество процессов оказания услуг в избранной сфере профессиональной деятельности	ОПК-3.1. Обеспечивает требуемое отечественными и международными стандартами качество процессов оказания услуг в сфере гостеприимства (ИСО 9000, ХАССП, ГОСТ, интегрированные системы)	Знать: ОПК-3.1.-3.1 систему менеджмента качества в сервисе на основе клиентоориентированных технологий, технологии обеспечения качества оказания гостиничных услуг, систему оценок оказания услуг; нормативно-правовые основы по вопросам, связанным с внедрением системы управления качеством в сервисной деятельности
		Уметь: ОПК-3.1-У1 пользоваться стандартами процессов оказания услуг в сервисе в соответствии с международными и национальными стандартами; сопоставлять имеющуюся нормативно-правовую базу и деятельность предприятий сервиса; планировать организацию мероприятий и работ по обеспечению заданного уровня качества на предприятиях сервиса; организовывать или принимать участие в экспертной деятельности предприятий сервиса
		Владеть: ОПК-3.1.-В1 навыками оценки качества оказания услуг в соответствии с заявленным качеством с учетом мнения потребителей заинтересованных сторон; способен обеспечить требуемое качество процессов оказания услуг в соответствии с международными национальными стандартами; навыками выявления соответствия качества услуг документам, регламентирующим качество на предприятиях сервиса; навыками комплексной диагностики объектов сервиса.
<b>Модуль «Мировая система гостеприимства»</b>		
ОПК-4. Способен осуществлять исследование рынка, организовывать продажи и продвижение услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания	ОПК-4.1. Осуществляет продажи услуг организаций сферы гостеприимства, в том числе с помощью онлайн технологий.	Знать: ОПК-4.1-3.1 базовые принципы мониторинга рынка услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, правила изучения рынка, конкурентов, потребителей
		Уметь: ОПК-4.1-У.1 осуществлять продажи услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе с помощью онлайн-технологий
		Владеть: ОПК-4.1.-В.1 приемами продвижения услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания, в том числе в сети Интернет
ОПК-5. Способен принимать экономически обоснованные решения, обеспечивать	ОПК-5.1. Способен рассчитывать показатели экономической эффективности производственной	Знать: ОПК-5.1 –3.1 основные производственно-экономические показатели организаций сферы

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Код и наименование результата обучения по дисциплине (модулю)
<b>Модуль «История гостеприимства»</b>		
экономическую эффективность организаций избранной сферы профессиональной деятельности	деятельности в сфере гостеприимства и определять способы их достижения.	гостеприимства и общественного питания
		Уметь: ОПК-5.1-У.1 принимать экономически обоснованные решения; осуществлять текущее и перспективное экономическое планирование деятельности подразделений предприятий сферы гостинично-ресторанных услуг.
		Владеть: ОПК-5.1-В.1 способами обеспечения экономической эффективности организаций сферы гостеприимства и общественного питания; навыками экономического обоснования необходимости и целесообразности принятия оптимальных решений при осуществлении профессиональной деятельности.

#### 4. Объем дисциплины

Общий объем дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Таблица 4.1

Форма обучения	Курс/ семестр	Аудиторные занятия/контактная работа, час.			Самостоятельная работа, час.	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации
		Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия			
1	2	3	4	5	6		7
очная	1/2 Модуль «История гостеприимства»	18	18	-	36	-	зачет
очная	2/3 Модуль «Мировая система гостеприимства»	18	18	-	45	27	Экзамен, курсовая работа
заочная	3/5 Модуль «История гостеприимства»	6	10	-	52	4	Зачет
заочная	Модуль «Мировая система гостеприимства»	6	10	-	83	9	Экзамен, курсовая работа

## 5. Структура и содержание дисциплины

### 5.1. Структура дисциплины.

#### очная форма обучения (ОФО)

Таблица 5.1.1

№ п/п	Структура дисциплины		Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Всего, час.	Код ИДК	Оценочные средства
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>Курс 1 семестр 2 Модуль «История гостеприимства»</b>									
1	1	История развития индустрии гостеприимства в Древнем мире и в средние века	2	2	-	4	8	ОПК–3.1.	Вопросы к устному опросу №1, презентация №1
2	2	Эпоха великих географических открытий и путешествий как коммуникативная революция.	2	2	-	5	9	ОПК–3.1.	Презентация №2, кейс №1
3	3	Появление ресторанного и гостиничного бизнеса в Европе и США	2	2	-	5	9	ОПК–3.1.	Вопросы к устному опросу №2, презентация №3
4	4	Развитие индустрии гостеприимства в России	3	3	-	5	11	ОПК–3.1.	Презентация №4, письменная работа №1
5	5	Индустрия гостеприимства в США в XX веке	3	3	-	5	11	ОПК–3.1.	Вопросы к устному опросу №3
6	6	Мировая индустрия гостеприимства в XVIII-XX веках	3	3	-	6	12	ОПК–3.1.	Вопросы к устному опросу №4
7	7	Глобализация мировой индустрии гостеприимства	3	3	-	6	12	ОПК–3.1.	Вопросы к устному опросу №5, презентация №5, кейс №2
	Зачет		-	-	-	-	-	ОПК-3.1	Вопросы к зачету
Итого:			18	18	-	36	72		
<b>Курс 2 семестр 3 Модуль «Мировая система гостеприимства»</b>									
8	8	Характеристика и классификация средств	3	3	-	1	7	ОПК-4.1.	Практическая работа №1, презентация №6

№ п/п	Структура дисциплины		Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Всего, час.	Код ИДК	Оценочные средства
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		размещения в странах мира							
9	9	Характеристика ресторанного бизнеса в странах мира	3	3	-	1	7	ОПК-5.1.	Доклад №1
10	10	Глобальные аспекты гостинично-ресторанного бизнеса	3	3	-	2	8	ОПК-4.1.	Дискуссия №1, вопросы к устному опросу №6
11	11	Структура мировой гостиничной индустрии	3	3	-	2	8	ОПК-5.1.	Тест №1
12	12	Консорциумы, гостиничные группы и гостиничные сети за рубежом.	3	3	-	1	7	ОПК-4.1.	Кейс №3, вопросы к устному опросу №7
13	13	Индустрия гостеприимства в регионах мира	3	3	-	2	8	ОПК-5.1.	Презентация №7, кейс №4
14	Курсовая работа					36	36	ОПК-3.1 ОПК-4.1 ОПК-5.1	Темы курсовых работ
	Экзамен		-	-	-	27	27	ОПК-3.1 ОПК-4.1 ОПК-5.1	Вопросы к экзамену
Итого:			18	18	-	72	108		

### Заочная форма обучения (ЗФО)

Таблица 5.1.2

№ п/п	Структура дисциплины		Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Всего, час.	Код ИДК	Оценочные средства
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
<b>Курс 3 семестр 5 Модуль «История гостеприимства»</b>									
1	1	История развития индустрии гостеприимства в Древнем мире и в средние века	-	1	-	7	8	ОПК-3.1.	Вопросы к устному опросу №1, презентация №1
2	2	Эпоха великих географических открытий и путешествий как	1	1	-	7	9	ОПК-3.1.	Решение кейса №1

№ п/п	Структура дисциплины		Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Всего, час.	Код ИДК	Оценочные средства
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		коммуникативная революция.							
3	3	Появление ресторанного и гостиничного бизнеса в Европе и США	1	2	-	7	10	ОПК-3.1.	Вопросы к устному опросу №2
4	4	Развитие индустрии гостеприимства в России	1	2	-	7	10	ОПК-3.1.	Презентация №4
5	5	Индустрия гостеприимства в США в XX веке	1	2	-	8	11	ОПК-3.1.	Вопросы к устному опросу №3
6	6	Мировая индустрия гостеприимства в XVIII-XX веках	1	-	-	8	9	ОПК-3.1.	-
7	7	Глобализация мировой индустрии гостеприимства	1	2	-	8	11	ОПК-3.1.	решение кейса №2, презентация №5
	Зачет		-	-	-	4	4	ОПК-3.1	Вопросы к зачету
Итого:			6	10	-	56	72		
<b>Курс 3 семестр 6 Модуль «Мировая система гостеприимства»</b>									
8	8	Характеристика и классификация средств размещения в странах мира	1	1	-	9	11	ОПК-4.1.	Практическая работа №1, Презентация №6
9	9	Характеристика ресторанного бизнеса в странах мира	1	1	-	9	11	ОПК-5.1.	Доклад №1
10	10	Глобальные аспекты гостинично-ресторанного бизнеса	1	2	-	9	12	ОПК-4.1.	Дискуссия №1, вопросы к устному опросу №6
11	11	Структура мировой гостиничной индустрии	1	2	-	9	12	ОПК-5.1.	Тест №1
12	12	Консорциумы, гостиничные	1	2	-	9	12	ОПК-4.1.	Кейс №3, вопросы к

№ п/п	Структура дисциплины		Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Всего, час.	Код ИДК	Оценочные средства
	Номер раздела	Наименование раздела	Л.	Пр.	Лаб				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		группы и гостиничные сети за рубежом.							устному опросу №7
13	13	Индустрия гостеприимства в регионах мира	1	2	-	8	11	ОПК-5.1.	Кейс №4 Презентация №7
14		Курсовая работа				30	30	ОПК-3.1 ОПК-4.1 ОПК-5.1	Темы курсовых работ
	Экзамен					9	9	ОПК-3.1 ОПК-4.1 ОПК-5.1	Вопросы к экзамену
Итого:			6	10	-	92	108		

### Очно-заочная форма обучения (ОЗФО)

Не реализуется.

#### 5.2. Содержание дисциплины.

##### 5.2.1. Содержание разделов дисциплины (дидактические единицы).

#### **Раздел 1. История развития индустрии гостеприимства в Древнем мире и в средние века.**

Природа гостеприимства. Факторы, влияющие на путешествия. Гостеприимство в Древнем Египте, государствах Месопотамии в конце 4-го - начале 3-го тысячелетий до н.э. Античная Греция: расположение гостиных дворов в Древней Греции. Античный Рим. Потребители услуг гостеприимства в Древнем Риме. Римские бани. Паломничество как стимул развития предприятий гостеприимства. Уровень услуг в средневековых постоялых дворах. Размещение на дорогах: рост популярности путешествия на дилижансе. Начало американской индустрии гостеприимства

**Раздел 2. Эпоха великих географических открытий и путешествий как коммуникативная революция.** Формирование новых торговых путей и национальных экономик. Ф. Бродель о понятии «мир Европа». Мировоззренческий образ «круглой земли» и появление глобуса и карт. «Эпоха дилижанса», почтовая карета и морские пути как основа

**Раздел 3. Появление ресторанного и гостиничного бизнеса в Европе и США.** Изменение стиля жизни и структуры потребления нового европейца в XVII–XVIII веке. Особенности морских путешествий и расширение «взгляда туриста». «Революция цен» и «революция вещей» в Европе Нового времени. Социокультурные основания массового туризма Нового времени. Гостиницы «на минеральных водах». Основные центры лечебных и оздоровительных путешествий в Европе. Роль рекламы и моды в формировании новых образцов жизни и новых стилей потребительского поведения. Революция гостиничного и ресторанного дела в XIX веке. Викторианская Англия и социально-культурные характеристики «викторианского общества». Ценность комфорта и надежности в Англии. Новый облик городов и новые ценности английского горожанина. Английская кухня и типы заведений питания. Grill-room, Pub и клубный ресторан в Англии. Мишле Буланже – «отец ресторана» (XVIII в.). Формирование французской кухни и ее распространение в Европе. Современный «Мишленовский конкурс» во Франции: принципы классификации ресторанов. Сервисные условия таверны XVII–XVIII веков. Формирование сервиса питания «table d'hote» и «a la carte». Появление кофеен в Европе и их триумфальное распространение. Традиции гастрономии в постнаполеоновской Франции. Тип ресторана «Гран Вефур». Французская традиция ресторанного сервиса. Понятие «высокая

кухня». Разновидности заведений питания в Европе XIX века. Принципы «идеального отеля» и «идеального ресторана» в деятельности Ц. Ритца и О Эскофье. Тип «Palace-отеля», его сервисные характеристики. Характерные черты организации питания в США. Типология ресторанных заведений. Карьера семьи Дельмонико как тип адаптации европейских традиций питания в США. Специфика ресторанного сервиса в США. Типология гостиниц в США в XIX веке. Чистота, удобство, техническое оснащение как основные черты американского гостиничного сервиса. Феномен Mc.Donalds. Изменения в гостиничном и ресторанном сервисе в XX веке. Франчайзинг гостиниц и ресторанов и создание «сетей» (Ritz, Holiday Inn, Marriott, Hilton и др.). Сеть массовых гостиниц: мотели, хостелы, сеть Days Inn. «Менеджерская революция» в гостиничном деле. Становление «империи Snack». «Быстрая еда», «быстрое обслуживание» в туристическом бизнесе.

**Раздел 4. Мировая индустрия гостеприимства в XVIII-XX веках.** Первая гостиница в Европе. Классификация гостиниц. Америка: Начало "золотого века" для отелей США. Европа: Появление первой в мире гостиничной цепи. Американская иерархия точек общественного питания. Американская иерархия точек общественного питания. Новый тип гостиничных предприятий - мотели.

**Раздел 5. Развитие индустрии гостеприимства в России.** Кабаки и трактиры XVII–XVIII века. «Питейное дело» в императорской России. Сервисные функции трактиров и их эволюция в XIX веке. Виды трактирных заведений в рамках административной реформы Николая I. «Положение о заведениях трактирного промысла» 1821 г. Смешение форм заведений питания во второй половине XIX века. Появление ресторанов «высокой кухни». Влияние французской традиции сервиса и французской гастрономической школы на становление ресторанного дела в России в конце XIX – начале XX века. «Положение о трактирном промысле» 1894 г. Типы российских ресторанов: Тестовский трактир, ресторан «Яр», ресторан Давыдова, трактир Палкина, «Славянский базар», «Эрмитаж», ресторан «Донон». Новинки сервиса в ресторанах в конце XIX века: музыка, официанты, «высокая кухня», сомелье. Особенности клиентуры ресторанов в начале XX века. Герберги как прообраз гостиницы с питанием, их сервисные характеристики. Особенности нэйминга и сервиса российских гостиниц. Диапазон гостиничных заведений для разных социальных слоев. Гостиница «Европа» («Европейская») в Петербурге как школа европейского сервиса. Расширение сервисных характеристик столичных гостиниц. Технические основания нового гостиничного сервиса.

**Раздел 6. Индустрия гостеприимства в США в XX веке.** Первая Мировая война. Hilton Hotels. Великая депрессия: 1930-е годы. 1940-е годы: Вторая мировая война и ее последствия. Стабилизация отрасли. Inter-Continental Hotels. Индустрия гостеприимства в 1950-е - начало 1960 гг. Появление франчайзинга и лизинга. Партнерство как способ финансирования. Глобализация американских гостиничных цепей. Концепция кондоминиума и тайм-шера: сущность, причины появления, примеры. Рыночная сегментация. Компьютеризация, дизайн, поиск новых концепций. Операционные цепи в индустрии питания.

**Раздел 7. Глобализация мировой индустрии гостеприимства.** Определение глобализации: основные подходы. Тренды глобализации в мировой индустрии гостеприимства. Определение транснациональной компании (ТНК). Общая характеристика мировой индустрии гостеприимства и гостиничного хозяйства. Новейшие отели мира. Лучшие гостиничные цепи. Специфические типы отелей.

**Раздел 8. Характеристика и классификация средств размещения в странах мира.** Проблема классификации гостиниц. Классификация гостиничных номеров в странах мира. Французская система классификации гостиниц. Индийская система классификации. Классификация гостиниц в США. Классификация гостиниц в Великобритании. Критерии оценки качества средств размещения в странах Европы, Азии, Америки, Африки, Австралии и Океании.

**Раздел 9. Характеристика ресторанного бизнеса в странах мира.** Предприятия общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Ресторан. Рестораны при гостиницах. Классификация ресторанов. Городские рестораны. Рестораны самообслуживания. Вокзальные рестораны. Вагоны-рестораны. Рестораны на теплоходах.

Рестораны для мототуристов. Рестораны для вегетарианцев и приверженцев здорового образа жизни. Религиозные рестораны.

**Раздел 10. Глобальные аспекты гостинично-ресторанного бизнеса.** Концепция устойчивого развития гостиничного бизнеса. Гостинично-туристская инфраструктура. Основные направления планирования устойчивого развития гостинично-ресторанной деятельности. Влияние международных отношений на гостинично-ресторанный бизнес. Современные тенденции взаимодополнения гостинично-ресторанного бизнеса.

**Раздел 11. Структура мировой гостиничной индустрии.** Малые гостиницы. Хостелы. Особенности малых гостиниц в странах мира. Отличия малых гостиниц. Формы управления гостиничным предприятием. Управление по договору франчайзинга. Малые гостиницы в странах Европы, Азии, Северной и Латинской Америки, Африки, Австралии и Океании. Особенности малых форм средств размещения в городской и сельской местности.

**Раздел 12. Консорциумы, гостиничные группы и гостиничные сети за рубежом.** Значение консорциумов в индустрии гостеприимства. REZolutions Inc. Supranational Hotels. Flag Choice Hotels Group. Группы гостиниц. Cendant Corporation. Accor. Операции групп гостиниц и их преимущества. Проблемы гостиничных групп. Пределы централизации гостиничных групп. Гостиничные сети. Современное состояние гостиничных сетей. Перспективы развития.

**Раздел 13. Индустрия гостеприимства в регионах мира.** Индустрия гостеприимства в США и Канаде. Индустрия гостеприимства в Западной, Центральной, Северной, Восточной и Южной Европе. Индустрия гостеприимства в Юго-Западной, Южной, Центральной, Юго-Восточной и Восточной Азии. Индустрия гостеприимства в Африке. Индустрия гостеприимства в Латинской Америке. Индустрия гостеприимства в Австралии и Океании.

#### 5.2.2. Содержание дисциплины по видам учебных занятий.

##### Лекционные занятия

Таблица 5.2.1

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.			Тема лекции
		ОФО	ЗФО	ОЗФО	
1	2	3	4	5	6
1	1	2	-	-	История развития индустрии гостеприимства в Древнем мире и в средние века
2	2	2	1	-	Эпоха великих географических открытий и путешествий как коммуникативная революция.
3	3	2	1	-	Появление ресторанного и гостиничного бизнеса в Европе и США
4	4	3	1	-	Развитие индустрии гостеприимства в России
5	5	3	1	-	Индустрия гостеприимства в США в XX веке
6	6	3	1	-	Мировая индустрия гостеприимства в XVIII-XX веках
7	7	3	1	-	Глобализация мировой индустрии гостеприимства
8	8	3	1	-	Характеристика и классификация средств размещения в странах мира
9	9	3	1	-	Характеристика ресторанного бизнеса в странах мира
10	10	3	1	-	Глобальные аспекты гостинично-ресторанного бизнеса
11	11	3	1	-	Структура мировой гостиничной индустрии
12	12	3	1	-	Консорциумы, гостиничные группы и гостиничные сети за рубежом.

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.			Тема лекции
		ОФО	ЗФО	ОЗФО	
1	2	3	4	5	6
13	13	3	1		Индустрия гостеприимства в регионах мира
Итого:		36	12	-	

### Практические занятия

Таблица 5.2.2

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.			Тема практического занятия
		ОФО	ЗФО	ОЗФО	
1	2	3	4	5	6
1	1	2	1	-	История развития индустрии гостеприимства в Древнем мире и в средние века
2	2	2	1	-	Эпоха великих географических открытий и путешествий как коммуникативная революция.
3	3	2	2	-	Появление ресторанного и гостиничного бизнеса в Европе и США
4	4	3	2	-	Развитие индустрии гостеприимства в России
5	5	3	2	-	Индустрия гостеприимства в США в XX веке
6	6	3	-	-	Мировая индустрия гостеприимства в XVIII-XX веках
7	7	3	2	-	Глобализация мировой индустрии гостеприимства
8	8	3	1	-	Характеристика и классификация средств размещения в странах мира
9	9	3	1	-	Характеристика ресторанного бизнеса в странах мира
10	10	3	2	-	Глобальные аспекты гостинично-ресторанного бизнеса
11	11	3	2	-	Структура мировой гостиничной индустрии
12	12	3	2	-	Консорциумы, гостиничные группы и гостиничные сети за рубежом.
13	13	3	2		Индустрия гостеприимства в регионах мира
Итого:		36	20	-	-

### Лабораторные работы

Лабораторные работы учебным планом не предусмотрены

### Самостоятельная работа студента

Таблица 5.2.3

№ п/п	Номер раздела дисциплины	Объем, час.			Тема	Вид СРС
		ОФО	ЗФО	ОЗФО		
1	2	3	4	5	6	7
1	1	4	7	-	История развития индустрии гостеприимства в Древнем мире и в средние века	Подготовка к устному опросу, презентации
2	2	5	7	-	Эпоха великих географических открытий и путешествий как	Подготовка к презентации, кейсу

					коммуникативная революция.	
3	3	5	7	-	Появление ресторанного и гостиничного бизнеса в Европе и США	Подготовка к устному опросу, презентации
4	4	5	7	-	Развитие индустрии гостеприимства в России	Подготовка к презентации, письменной работе
5	5	5	8	-	Индустрия гостеприимства в США в XX веке	Подготовка к устному опросу
6	6	6	8	-	Мировая индустрия гостеприимства в XVIII-XX веках	Подготовка к устному опросу
7	7	6	8	-	Глобализация мировой индустрии гостеприимства	Подготовка к устному опросу, презентации, кейсу
8	8	1	9	-	Характеристика и классификация средств размещения в странах мира	Подготовка к практической работе, презентации
9	9	1	9	-	Характеристика ресторанного бизнеса в странах мира	Подготовка к докладу
10	10	2	9	-	Глобальные аспекты гостинично-ресторанного бизнеса	Подготовка к дискуссии, устному опросу
11	11	2	9	-	Структура мировой гостиничной индустрии	Подготовка к тесту
12	12	1	9	-	Консорциумы, гостиничные группы и гостиничные сети за рубежом.	Подготовка к кейсу, устному опросу
13	13	2	8	-	Индустрия гостеприимства в регионах мира	Подготовка к презентации, кейсу
14	1-13	30	30		Курсовая работа	Подготовка курсовой работы
14	1-13	27	9			Подготовка к экзамену
Итого:		108	148	-	X	

5.2.3. Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

- визуализация учебного материала в PowerPoint в диалоговом режиме (лекционные занятия);
- работа в малых группах (практические занятия);
- разбор практических ситуаций (практические занятия).

## **6. Тематика курсовых работ/проектов**

6.1. Методические указания для выполнения курсовых работ.

Выполнение курсовой работы обучающимися направлений подготовки бакалавриата кафедры МиМУ. Методические указания по написанию и защите курсовой работы для

обучающихся направления подготовки 43.03.03 «Гостиничное дело», 27.03.03 «Системный анализ», 42.03.01 «Реклама и связи с общественностью» всех форм обучения / сост. сост. Ребышева Л.В., Ситева С.С. – Тюмень: Издательский центр БИК ТИУ, 2025. – 26 с.

## 6.2. Тематика курсовых работ.

1. Институт «ксении» в Древней Греции: сакральное значение гостеприимства и первые формы размещения.
2. Система караван-сараев на Великом шелковом пути: архитектура, логистика и безопасность путешественников.
3. Монастырские гостиницы Средневековой Европы: роль церкви в становлении бесплатного приюта для паломников.
4. Ямская гоньба и постоялые дворы на Руси: государственное регулирование системы передвижения и отдыха.
5. Трактирная культура Москвы и Петербурга XIX века: социальные функции, меню и этикет.
6. Гостиницы Российской империи как центры культурной жизни: на примере «Метрополя» или «Астории».
7. Советское гостеприимство и ВАО «Интурист»: специфика обслуживания иностранных граждан в условиях идеологических ограничений.
8. История появления и развития ресторанного дела: от французских «восстанавливающих» бульонов до современных концепций.
9. Влияние промышленной революции на стандарты размещения: как железные дороги породили вокзальные отели.
10. Эволюция технического оснащения отелей: от газового освещения до первых лифтов и телефонизации.
11. Сезар Ритц и Огюст Эскофье: революция в управлении отелями и высокой кухне.
12. История династии Хилтон: как стандартизация и франчайзинг изменили мировой гостиничный рынок.
13. Конрад Хилтон против Джона Марриотта: сравнительный анализ подходов к созданию глобальных сетей.
14. Кодекс гостеприимства народов Кавказа: исторические корни и современное сохранение традиций.
15. Японские рёканы: история сохранения аутентичного сервиса в условиях глобализации.
16. Транснациональные гостиничные корпорации: стратегии экспансии на развивающиеся рынки (на примере Marriott или Accor).
17. Франчайзинг как основной инструмент роста в мировой системе гостеприимства: преимущества и риски.
18. Эволюция брендинга в индустрии гостеприимства: как создаются и позиционируются новые суббренды (Lifestyle, Boutique, Soft Brands).
19. Мировой опыт классификации отелей: сравнительный анализ систем «звезд» в Европе, США и Азии.
20. Влияние экономики деления (Sharing Economy) на традиционный гостиничный рынок: кейс Airbnb против классических отелей.
21. Цифровая трансформация мирового гостеприимства: внедрение искусственного интеллекта, чат-ботов и бесконтактных технологий.
22. Экологизация («Greening») мирового гостиничного бизнеса: международные сертификаты и устойчивое развитие (Sustainability).
23. Роль программ лояльности в удержании клиентов: международный опыт и эффективность.
24. Мировой рынок апарт-отелей и кондо-отелей: причины роста популярности и специфика управления.

25. Индустрия круизного гостеприимства: специфика сервиса и организации питания на «плавающих курортах».
26. МІСЕ-туризм в системе мирового гостеприимства: особенности обслуживания деловых мероприятий мирового уровня.
27. Развитие сегмента Luxury-отелей: как меняется понятие роскоши в XXI веке.
28. Межкультурные коммуникации в международном гостеприимстве: управление персоналом в мультикультурной среде.
29. Системы онлайн-бронирования (ОТА) и их влияние на доходность мировых отелей: борьба за прямого клиента.
30. Кризис-менеджмент в мировой индустрии гостеприимства: стратегии восстановления после пандемий и глобальных потрясений.

## **7. Контрольные работы**

### 7.1. Методические указания для выполнения контрольных работ.

Выполнение контрольной работы обучающимися по направлениям бакалавриата кафедры МиМУ. Методические рекомендации по выполнению контрольных работ для обучающихся направлений подготовки 42.03.01 Реклама и связи с общественностью; 43.03.03 Гостиничное дело заочной формы обучения / сост. Ситёва С.С., отв. редактор Белоножко М.Л.; Тюменский индустриальный университет. – Тюмень: Издательский центр БИК ТИУ 2025. – 25 с. – Текст: непосредственный.

### 7.2. Тематика контрольных работ.

1. Сакральный характер гостеприимства в первобытном обществе.
2. Трактиры и постоялые дворы в Древней Месопотамии (Законы Хаммурапи).
3. Культ гостеприимства в Древней Греции: понятие «ксения» и его значение.
4. Развитие дорожной сети и государственных почтовых станций в Древнем Риме.
5. Римские «мансио» и «таберны»: типология первых гостиничных предприятий.
6. Монастыри как центры средневекового гостеприимства.
7. Влияние крестовых походов на развитие сферы услуг в Европе.
8. История появления первых профессиональных объединений (цехов) трактирщиков.
9. Особенности постоялых дворов на Великом шелковом пути.
10. Караван-сарай: архитектура, быт и правила приема путешественников.
11. Рождение «высокой кухни» и ресторанного дела во Франции.
12. Эволюция английского паба: от придорожной таверны до клуба по интересам.
13. Кофейни Европы XVII–XVIII веков как центры общественной жизни.
14. Влияние промышленного переворота на массовые перемещения людей и сервис.
15. История появления первых гранд-отелей в XIX веке.
16. Традиции гостеприимства в Древней Руси: «хлебосольство» и прием послов.
17. История почтовых станций и ямской гоньбы в России.
18. Эволюция русских трактиров: от кабака до элитного заведения.
19. Первые фешенебельные гостиницы Москвы и Санкт-Петербурга XIX века.
20. Советская система «Интурист»: специфика сервиса в условиях плановой экономики.
21. Цезарь Риц и Огюст Эскофье: реформаторы европейского сервиса.
22. Концепция Эллсворта Статлера и рождение современного гостиничного менеджмента.
23. История создания и успеха империи Conrad Hilton.
24. Становление и развитие гостиничных сетей (Marriott, Holiday Inn, Accor).
25. История появления системы «All Inclusive»: от идеи до мирового стандарта.
26. Эволюция транспортных средств и их влияние на типы гостиниц (мотели, ботели).
27. История возникновения и развития Michelin Guide.
28. Традиции восточного гостеприимства (Япония, Китай, арабский мир).
29. Трансформация понятия «люкс» в индустрии гостеприимства сквозь века.
30. Развитие курортного дела: от античных терм до современных SPA-отелей.

## 8. Оценка результатов освоения дисциплины

8.1. Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций обучающихся очной формы обучения представлена в таблицах 8.1 и 8.2.

Таблица 8.1

№ п/п	Виды мероприятий в рамках текущего контроля	Количество баллов
1	2	3
<b>2 семестр</b>		
1 текущая аттестация		
1.1	Устный опрос №1 по теме «История развития индустрии гостеприимства в Древнем мире и в средние века»	5
1.2	Презентация №1 по теме «История развития индустрии гостеприимства в Древнем мире и в средние века»	10
1.3	Презентация №2 по теме «Эпоха великих географических открытий и путешествий как коммуникативная революция»	10
1.4	Решение кейса №1 по теме «Эпоха великих географических открытий и путешествий как коммуникативная революция»	5
<b>ИТОГО за первую текущую аттестацию</b>		<b>30</b>
2 текущая аттестация		
2.1	Устный опрос №2 по теме «Появление ресторанного и гостиничного бизнеса в Европе и США»	5
2.2	Презентация №3 по теме «Появление ресторанного и гостиничного бизнеса в Европе и США»	10
2.3	Презентация №4 по теме «Развитие индустрии гостеприимства в России»	10
2.4	Письменная работа №1 по теме «Развитие индустрии гостеприимства в России»	5
<b>ИТОГО за вторую текущую аттестацию</b>		<b>30</b>
3 текущая аттестация		
3.1	Устный опрос №3 по теме «Индустрия гостеприимства в США в XX веке»	10
3.2	Устный опрос №4 по теме «Мировая индустрия гостеприимства в XVIII-XX веках»	10
3.3	Устный опрос №5 по теме «Глобализация мировой индустрии гостеприимства»	5
3.4	Презентация №5 по теме «Глобализация мировой индустрии гостеприимства»	10
3.5	Решение кейса №2 по теме «глобализация мировой индустрии гостеприимства»	5
<b>ИТОГО за третью текущую аттестацию</b>		<b>40</b>
<b>ВСЕГО</b>		<b>100</b>
<b>3 семестр</b>		
1 текущая аттестация		
1.1	Практическая работа №1 к теме «Характеристика и классификация средств размещения в странах мира»	10
1.2	Презентация №6 к теме «Характеристика и классификация средств размещения в странах мира»	10
1.3	Доклад №1 к теме «Характеристика ресторанного бизнеса в странах мира»	10

№ п/п	Виды мероприятий в рамках текущего контроля	Количество баллов
1	2	3
	ИТОГО за первую текущую аттестацию	<b>30</b>
2 текущая аттестация		
2.1	Дискуссия №1 к теме «Глобальные аспекты гостинично-ресторанного бизнеса»	10
2.2	Устный опрос №6 к теме «Глобальные аспекты гостинично-ресторанного бизнеса»	10
2.3	Тест №1 к теме «Глобальные аспекты гостинично-ресторанного бизнеса»	10
	ИТОГО за вторую текущую аттестацию	<b>30</b>
3 текущая аттестация		
3.1	Кейс №3 к теме «Консорциумы, гостиничные группы и гостиничные сети за рубежом»	10
3.2	Устный опрос №7 к теме «Консорциумы, гостиничные группы и гостиничные сети за рубежом»	10
3.3	Презентация №7 к теме «Индустрия гостеприимства в регионах мира»	10
3.4	Кейс №4 к теме «Индустрия гостеприимства в регионах мира»	10
	ИТОГО за третью текущую аттестацию	<b>40</b>
	<b>ВСЕГО</b>	<b>100</b>

#### Курсовая работа

Таблица 8.2

№ п/п	Виды мероприятий в рамках текущего контроля	Количество баллов
1 текущая аттестация		
1.1	Использование современных информационных технологий и средств в работе	15
1.2	Соответствие содержания курсовой работы заявленной теме.	5
	ИТОГО за первую текущую аттестацию	20
2 текущая аттестация		
2.1	Актуальность выбранной темы и наличие практической значимости. Уровень использования материалов социальной тематики в процессе написания курсовой работы	30
	ИТОГО за вторую текущую аттестацию	30
3 текущая аттестация		
3.1	Наличие завершенности работы, системности и логической взаимосвязи всех разделов работы друг с другом. Содержание доклада.	15
3.2	Доклад обоснован, лаконичен, изложение свободное, умело использованы иллюстративные материалы. Тема курсовой работы в докладе раскрыта	15
3.3	Ответы на вопросы. Ответы на дополнительные вопросы по теме курсовой работы лаконичные, обоснованные, полноценные.	20
	ИТОГО за третью текущую аттестацию	50
	<b>ВСЕГО</b>	<b>100</b>

8.2 Рейтинговая система оценивания степени полноты и качества освоения компетенций обучающихся заочной формы обучения в представлена в таблице 8.3 и 8.4.

Таблица 8.3

№ п/п	Виды мероприятий в рамках текущего контроля	Количество баллов
<b>5 семестр</b>		
1	Устный опрос №1, №2, №3 по темам	20
2	Решение кейса №1, №2	10
3	Презентации №1, №4, №5	30
6	Контрольная работа №1	40
	<b>ВСЕГО</b>	<b>100</b>
<b>6 семестр</b>		
1	Практическая работа №1	10
2	Решение кейса №3, №4	20
3	Презентация №6, №7	20
4	Доклад №1	10
5	Тест №1	10
6	Дискуссия №1	10
7	Устный опрос №6, №7	20
	<b>ВСЕГО</b>	<b>100</b>

## Курсовая работа

Таблица 8.4

№ п/п	Виды мероприятий в рамках текущего контроля	Количество баллов
1	Использование современных информационных технологий и средств в работе	15
2	Соответствие содержания курсовой работы заявленной теме.	5
3	Актуальность выбранной темы и наличие практической значимости. Уровень использования материалов социальной тематики в процессе написания курсовой работы	30
4	Наличие завершенности работы, системности и логической взаимосвязи всех разделов работы друг с другом. Содержание доклада.	15
5	Доклад обоснован, лаконичен, изложение свободное, умело использованы иллюстративные материалы. Тема курсовой работы в докладе раскрыта	15
6	Ответы на вопросы. Ответы на дополнительные вопросы по теме курсовой работы лаконичные, обоснованные, полноценные.	20
	<b>ВСЕГО</b>	<b>100</b>

**9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

9.1. Перечень рекомендуемой литературы представлен в Приложении 1.

9.2. Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

- Электронный каталог/Электронная библиотека ТИУ <http://webirbis.tsogu.ru/>
- Электронно-библиотечная система «Лань» <https://e.lanbook.com>
- Цифровой образовательный ресурс – библиотечная система IPR SMART —

<https://www.iprbookshop.ru>

- Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU <http://www.elibrary.ru>
- Электронно-библиотечная система «Консультант студента» [www.studentlibrary.ru](http://www.studentlibrary.ru)
- Национальная электронная библиотека (НЭБ).

9.3. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в т.ч. отечественного производства:

1. Microsoft Office Professional.
2. Microsoft Windows.

## 10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Помещения для проведения всех видов работы, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимым оборудованием и техническими средствами обучения.

Таблица 10.1

	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	<p>Лекционные занятия Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации, Оснащенность: Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная. Компьютер в комплекте, проектор, проекционный экран</p>	625039, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Мельникайте, д.70
	<p>Практические занятия Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля и промежуточной аттестации. Оснащенность: Учебная мебель: столы, стулья, доска аудиторная. Компьютер в комплекте, проектор, проекционный экран.</p>	625039, Тюменская область, г. Тюмень, ул. Мельникайте, д.70

## 11. Методические указания по организации СРС

### 11.1. Методические указания по подготовке к практическим занятиям.

На практических занятиях обучающиеся знакомятся с содержанием задания, изучают методику и выполняют письменную работу в формате практического задания. Для эффективной работы, обучающиеся должны иметь соответствующие канцелярские принадлежности, конспект лекций. В процессе подготовки к практическим занятиям, обучающиеся могут прибегать к консультациям преподавателя.

Задания для выполнения на практических занятиях, раздаточный и справочный материал обучающиеся получают индивидуально от преподавателя.

### 11.2. Методические указания по организации самостоятельной работы.

Выполнение самостоятельной работы обучающимися направлений подготовки бакалавриата кафедры МиМУ. Методические рекомендации к организации самостоятельной работы обучающихся всех форм обучения / сост. С.С. Ситёва; отв. редактор М.Л. Белоножко; Тюменский индустриальный университет. – Тюмень: Издательский центр БИК ТИУ, 2025. – 16 с.

**КАРТА  
обеспеченности дисциплины учебной и учебно-методической литературой**

Дисциплина: **История гостеприимства. Мировая система гостеприимства**

Код, направление подготовки: 43.03.03 Гостиничное дело

Направленность (профиль): Международный гостиничный бизнес

№ п/п	Название учебного, учебно-методического издания, автор, издательство, вид издания, год издания	Количество экземпляров в БИК	Контингент обучающихся, использующих указанную литературу	Обеспеченность обучающихся литературой, %	Наличие электронного варианта в ЭБС (+/-)
1	2	3	4	5	6
1	Михайлова, Н. К. История гостеприимства : учебное пособие для вузов / Н. К. Михайлова. - 3-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2024. - 92 с. - URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/422270">https://e.lanbook.com/book/422270</a> . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ISBN 978-5-507-50366-7 : Б. ц. - Текст :	ЭР*	30	100	+
2	Лайко, М.Ю. Мировая индустрия гостеприимства : учебное пособие / М. Ю. Лайко, Д. А. Штыхно ; Российская экономическая Академия им. Г. В. Плеханова. - Москва : Российская экономическая академия, 2006. - 216 с. - ISBN 5-7307-0486-0 : 149.10 р. - Текст : непосредственный.	ЭР*	30	100	+
3	Королева, И. С. Туристическое страноведение : учебное пособие / И. С. Королева. - Белгород : НИУ БелГУ, 2022. - 186 с. - URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/329258">https://e.lanbook.com/book/329258</a> . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ISBN 978-5-9571-3321-6 : Б. ц. - Текст : непосредственный.	ЭР*	30	100	+
4	Голубничая, С. Н. Туристическое страноведение : учебное пособие для студентов направления подготовки 43.03.02 туризм очной и заочной форм обучения / С. Н. Голубничая. - Донецк : ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2023. - 104 с. - URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/403907">https://e.lanbook.com/book/403907</a> . - Режим доступа: для автор. пользователей. - Б. ц. - Текст : непосредственный.	ЭР*	30	100	+
5	Кужель, Ю.Л. Туристское страноведение. Центральная и Южная Америка : учебник для вузов / Ю. Л. Кужель [и др.] ; под научной редакцией Ю. Л. Кужеля. - Электрон. дан.col. - Москва : Юрайт, 2025. - 449 с. - (Высшее образование). - URL: <a href="https://urait.ru/bcode/566305">https://urait.ru/bcode/566305</a> . - Режим доступа: для автор. пользователей. - ISBN 978-5-534-11614-4 : 2159.- Текст : непосредственный	ЭР*	30	100	+

6	<p>Иванова, М. В. Туристское страноведение. Западная и Северная Европа. Япония : учебник для вузов / М. В. Иванова, Л. В. Сазонкина, Л. А. Польшина, Ю. Л. Кужель ; под научной редакцией Ю. Л. Кужеля. - 2-е изд., пер. и доп. - Электрон. дан.col. - Москва : Юрайт, 2025. - 574 с. - (Высшее образование).          - URL: <a href="https://urait.ru/bcode/564875">https://urait.ru/bcode/564875</a>. - Режим доступа: для автор. пользователей. - ISBN 978-5-534-12222-0 : 2699.00 р. - Текст : непосредственный.</p>	ЭР*	30	100	+
---	---	-----	----	-----	---

ЭР\* – электронный ресурс для авторизованных пользователей доступен через Электронный каталог/Электронную библиотеку ТИУ <http://webirbis.tsogu.ru/>