

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 13.05.2023 13:30:03
Уникальный программный ключ:
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»

Факультет _____ экономики и сервиса _____

Кафедра _____ маркетинга, сервиса и туризма _____



УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета
экономики и сервиса

С. К. Енугова

2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине ФТД.01 История развития индустрии гостеприимства

по направлению подготовки
магистров _____ 43.04.03 Гостиничное дело _____

программа магистратуры Гостиничная деятельность

квалификация (степень)
выпускника _____ магистр _____

форма обучения _____ очная, заочная _____

год начала подготовки _____ 2021 _____

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки магистров 43.04.03 Гостиничное дело

Составитель рабочей программы:

Доцент, кандидат экономических наук, доцент



С.В. Калашникова

(должность, ученое звание, степень)

(подпись)

(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры
Маркетинга, сервиса и туризма

(наименование кафедры)

Заведующий кафедрой
«24» августа 2021 г.


(подпись)

А.Р. Кумпилова
(Ф.И.О.)

Одобрено учебно-методической комиссией факультета
(где осуществляется обучение)

«24» августа 2021 г.

Председатель
учебно-методического
совета направления (специальности)
(где осуществляется обучение)


(подпись)

А.Р. Кумпилова
(Ф.И.О.)

Декан факультета
(где осуществляется обучение)
«24» августа 2021 г.



(подпись)

С.К. Ешугова
(Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:
Начальник УМУ
«24» августа 2021 г.



(подпись)

Н.Н. Чудесова
(Ф.И.О.)

Зав. выпускающей кафедрой
по направлению (специальности)


(подпись)

А.Р. Кумпилова
(Ф.И.О.)

Руководитель магистерской программы


(подпись)

А.Р.Кумпилова
(Ф.И.О.)

1. Цели и задачи учебной дисциплины

Целью изучения учебной дисциплины «История развития индустрии гостеприимства» является приобретение обучающимися теоретических знаний и практических навыков оказания услуг в гостиницах и других средствах размещения, а также формирование у обучающихся системы знаний и представлений о современных технологических процессах в гостиницах. В процессе освоения дисциплины анализируется возможность использования передового зарубежного опыта организации гостиничного дела в российской практике.

Задачи учебной дисциплины:

- формирование знаний в области основных этапов возникновения и развития гостиничных услуг в мире, основными периодами развития гостиничного дела в мире;
- формирование знаний в области альтернатив исторического развития с учетом исторических реалий, присущих конкретным историческим условиям в гостеприимстве;
- формирование знаний в области истории формирования наиболее значимых гостиничных цепей мира;
- формирование навыков использования полученных в ходе изучения теоретического материала знаний, выделения основных факторов, способствующих развитию гостеприимства на разных этапах его становления;
- формирование навыков использования историко-культурного потенциала территорий при разработке туристского продукта;
- формирование знаний об основных этапах развития мирового и отечественного туризма и гостеприимства.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП по направлению подготовки

Дисциплина «История развития индустрии гостеприимства» является факультативом.

Курс «История развития индустрии гостеприимства» изучается в 1/2 семестре и является предшествующим для таких дисциплин, как: «Организация проектной деятельности в сфере гостеприимства», «Формирование стратегических маркетинговых программ развития сферы гостеприимства и общественного питания», «Формирование производственной концепции и внедрение технологических инноваций в сферу гостеприимства и общественного питания», «Развитие информационных систем в гостеприимстве и туризме», «Экономика организаций сферы гостеприимства и общественного питания: стратегический уровень», «Стратегическое и программно-целевое управление в сфере гостеприимства и общественного питания», «Оптимизация бизнес-процессов предприятий сферы гостеприимства», «Система управления качеством услуг организаций сферы гостеприимства и общественного питания», «Инновационные технологии в сфере гостеприимства и общественного питания» и др.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП

В процессе освоения дисциплины у обучающихся формируются следующие компетенции:

УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия

Индикаторы достижения компетенции:

УК-5.1. Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывается актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии;

УК-5.2. Выстраивается социальное профессиональное взаимодействие с учетом

особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп;

УК-5.3. Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

знать:

- исторические предпосылки развития индустрии гостеприимства;
- особенности развития индустрии гостеприимства;
- принципы и аспекты глобализации мирового гостиничного хозяйства;
- правовые нормативные документы, регулирующие деятельность предприятий индустрии гостеприимства;

уметь:

- выделять исторические этапы развития индустрии гостеприимства;
- давать характеристику основным историческим этапам развития индустрии гостеприимства;
- характеризовать туризм и гостиничное хозяйство регионов мира;
- приводить исторические данные о развитии индустрии гостеприимства и России и мире;

владеть:

- навыками выделения основных исторических этапов развития индустрии гостеприимства;
- навыками использования специальной терминологии, необходимой для анализа деятельности предприятий индустрии гостеприимства.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины

4.1. Объем дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

Вид учебной работы	Всего часов/з.е.	Семестры		
		1		
Контактные часы (всего)	26,25/0,73	26,25/0,73		
В том числе:				
Лекции (Л)	13/0,36	13/0,36		
Практические занятия (ПЗ)	13/0,36	13/0,36		
Лабораторные работы (ЛР)	-	-		
Контактная работа в период аттестации (КРАТ)	-	-		
Самостоятельная работа под руководством преподавателя (СРП)	0,25/0,01	0,25/0,01		
Самостоятельная работа (СР) (всего)	45,75/1,27	45,75/1,27		
В том числе:				
Расчетно-графические работы	-	-		
Реферат	-	-		
<i>Другие виды СР (если предусматриваются, приводится перечень видов СРС)</i>				
1. Составление плана-конспекта	15,25/0,42	15,25/0,42		
2. Обсуждение докладов	15,25/0,42	15,25/0,42		
3. Подготовка ответов на вопросы	15,25/0,42	15,25/0,42		
Курсовой проект (работа)	-	-		
Контроль (всего)	-	-		
Форма промежуточной аттестации:	Зачет	Зачет		

Общая трудоемкость	72/2	72/2		
---------------------------	-------------	-------------	--	--

4.2. Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.
Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы (72 часа)

Вид учебной работы	Всего часов/з.е.	Семестры		
		2		
Контактные часы (всего)	8,25/0,23	8,25/0,23		
В том числе:				
Лекции (Л)	4/0,11	4/0,11		
Практические занятия (ПЗ)	4/0,11	4/0,11		
Лабораторные работы (ЛР)	-	-		
Контактная работа в период аттестации (КРАТ)	0,25/0,01	0,25/0,01		
Самостоятельная работа под руководством преподавателя (СРП)	-	-		
Самостоятельная работа (СР) (всего)	60/1,67	60/1,67		
В том числе:				
Расчетно-графические работы	-	-		
Реферат	-	-		
<i>Другие виды СР (если предусматриваются, приводится перечень видов СРС)</i>				
1. Составление плана-конспекта	20/0,55	20/0,55		
2. Обсуждение докладов	20/0,55	20/0,55		
3. Подготовка ответов на вопросы	20/0,55	20/0,55		
Курсовой проект (работа)	-	-		
Контроль (всего)	3,75/0,1	3,75/0,1		
Форма промежуточной аттестации:	Зачет	Зачет		
Общая трудоемкость	72/2	72/2		

5. Структура и содержание дисциплины

5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)						Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Л	ПЗ	КРАТ	СРП	Контроль	СР	
1 семестр									
1.	Тема 1. История индустрии гостеприимства.	1-2	2	2	-	-	-	6	Блиц-опрос Обсуждение докладов
2.	Тема 2. Становление индустрии гостеприимства (конец XIX - начало XX вв.).	3-4	2	2	-	-	-	6	Блиц-опрос Обсуждение докладов
3.	Тема 3. Формирования	5- 6	2	2	-	-	-	6	Блиц-опрос

	институциональных основ индустрии гостеприимства (1910 - 1945 гг.).								Обсуждение докладов
4.	Тема 4. Количественный и качественный рост (1946 - 1980 гг.).	7-8	2	2	-	-	-	6	Блиц-опрос Обсуждение докладов
5.	Тема 5. Стоимостное расширение бизнеса гостеприимства (1970 - 1990 гг.).	9-10	2	2	-	-	-	6	Блиц-опрос Обсуждение докладов
6.	Тема 6. Компетентностный подход к развитию бизнеса индустрии гостеприимства.	11-12	2	2	-	-	-	6	Блиц-опрос Обсуждение докладов
7.	Тема 7. Развитие индустрии гостеприимства в Российской Федерации.	13	1	1	-	-	-	9,75	Блиц-опрос Обсуждение докладов
8.	Промежуточная аттестация	-	-	-	-	-		-	Зачет
9.	Итого за семестр:	-	13	13	-	0,25	-	45,75	-

5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)					
		Л	ПЗ	КРАГ	СРП	Контроль	СР
2 семестр							
1.	Тема 1. История индустрии гостеприимства.	2	2	-	-	-	8
2.	Тема 2. Становление индустрии гостеприимства (конец XIX - начало XX вв.).	2	2	-	-	-	8
3.	Тема 3. Формирования институциональных основ индустрии гостеприимства (1910 - 1945 гг.).	-	-	-	-	-	8
4.	Тема 4. Количественный и качественный рост (1946 - 1980 гг.).	-	-	-	-	-	8
5.	Тема 5. Стоимостное расширение бизнеса гостеприимства (1970 - 1990 гг.).	-	-	-	-	-	8
6.	Тема 6. Компетентностный подход к развитию бизнеса индустрии гостеприимства.	-	-	-	-	-	8

7.	Тема 7. Развитие индустрии гостеприимства в Российской Федерации.	-	-	-	-	-	12
8.	Промежуточная аттестация: зачет	-	-	0,25	-	-	-
9.	Итого за семестр:	4	4	0,25	-	3,75	60

5.3. Содержание разделов дисциплины «История развития индустрии гостеприимства», образовательные технологии
Лекционный курс

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы / зач. ед.)		Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО				
1.	Тема 1. История индустрии гостеприимства.	2/0,05	2/0,05	Основные исторические этапы развития гостеприимства. Древний Восток. Античная Греция. Древний Рим. Средние века и эпоха Возрождения. Новое время. Основные события индустрии гостеприимства в XX веке.	УК-5	Знать: исторические предпосылки развития индустрии гостеприимства. Уметь: выделять исторические этапы развития индустрии гостеприимства. Владеть: навыками выделения основных исторических этапов развития индустрии гостеприимства.	Составление плана-конспекта Лекция-презентация
2.	Тема 2. Становление индустрии гостеприимства (конец XIX - начало XX вв.).	2/0,05	2/0,05	Формирование инфраструктуры и материальной базы индустрии гостеприимства. Появление концепций развития предприятий. Дифференциация и специализация предложения. Независимое управление – наиболее распространенная форма управления предприятиями.	УК-5	Знать: особенности развития индустрии гостеприимства. Уметь: давать характеристику основным историческим этапам развития индустрии гостеприимства. Владеть: навыками использования специальной терминологии, необходимой для анализа деятельности предприятий	Составление плана-конспекта Лекция-презентация Интерактивные методы обучения

						индустрии гостеприимства.	
3.	Тема 3. Формирования институциональных основ индустрии гостеприимства (1910 - 1945 гг.).	2/0,05	-	Сегментация рынка. Централизация управления. Отраслевые объединения гостиничных предприятий. Стандартизация гостиничного предложения. Специализированное профессиональное образование. Появление сетевых форм гостиничной организации.	УК-5	Знать: особенности развития индустрии гостеприимства. Уметь: давать характеристику основным историческим этапам развития индустрии гостеприимства. Владеть: навыками использования специальной терминологии, необходимой для анализа деятельности предприятий индустрии гостеприимства.	Составление плана-конспекта Лекция-презентация Интерактивные методы обучения
4.	Тема 4. Количественный и качественный рост (1946 - 1980 гг.).	2/0,05	-	Развития сетевой концепции организации гостиничного, ресторанного и туристического бизнеса. Географическая экспансия (локальный уровень, рост количества отелей и количества географических точек присутствия). Стратегическое сотрудничество авиакомпаний и гостиничных сетей. Глобальные системы бронирования. Формирование логистической системы создания и сбыта туристского продукта.	УК-5	Знать: особенности развития индустрии гостеприимства. Уметь: давать характеристику основным историческим этапам развития индустрии гостеприимства. Владеть: навыками использования специальной терминологии, необходимой для анализа деятельности предприятий индустрии гостеприимства.	Составление плана-конспекта Лекция-презентация

5.	Тема 5. Стоимостное расширение бизнеса гостеприимства (1970 - 1990 гг.).	2/0,05	-	Стоимостной подход в индустрии гостеприимства. Экологические отели и защита окружающей среды. Контракты на управление. Франчайзинг. Ресурсная концепция стратегического развития.	УК-5	Знать: особенности развития индустрии гостеприимства. Уметь: давать характеристику основным историческим этапам развития индустрии гостеприимства Владеть: навыками использования специальной терминологии, необходимой для анализа деятельности предприятий индустрии гостеприимства.	Составление плана-конспекта Лекция-презентация
6.	Тема 6. Компетентностный подход к развитию бизнеса индустрии гостеприимства.	2/0,05	-	Накопление знаний и опыта о рынке и отрасли. Компетентностный подход в разработке стратегии развития. Формирование труднокопируемых и уникальных управленческих технологий. Формирование портфеля брендов (мультибрендовая стратегия. Стратегические альянсы. Информационные технологии и электронная коммерция.	УК-5	Знать: особенности развития индустрии гостеприимства. Уметь: давать характеристику основным историческим этапам развития индустрии гостеприимства. Владеть: навыками использования специальной терминологии, необходимой для анализа деятельности предприятий индустрии гостеприимства.	Составление плана-конспекта Лекция-презентация
7.	Тема 7. Развитие индустрии	1/0,03	-	Этапы развития индустрии гостеприимства и туризма в	УК-5	Знать: исторические предпосылки развития	Составление плана-конспекта

	гостеприимства в Российской Федерации.			России: Просветительский (до 90-х гг. XIX века). Предпринимательский (1890 – 1917). Организационно–централизованный (1930– 1970). Административно–нормативный (1971–1990). Рыночной экономики (с 1991).		индустрии гостеприимства; принципы и аспекты глобализации мирового гостиничного хозяйства; правовые нормативные документы, регулирующие деятельность предприятий индустрии гостеприимства. Уметь: характеризовать туризм и гостиничное хозяйство регионов мира; приводить исторические данные о развитии индустрии гостеприимства и России и мире. Владеть: навыками выделения основных исторических этапов развития индустрии гостеприимства.	Лекция-презентация Интерактивные методы обучения
9.	Итого	13/0,36	4/0,11	-	-	-	-

5.4. Практические и семинарские занятия, их наименование, содержание и объем в часах

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование практических и семинарских занятий	Объем в часах / трудоемкость в з.е.	
			ОФО	ЗФО
1 семестр (ОФО)/ 2 семестр (ЗФО)				
1.	Тема 1. История индустрии гостеприимства.	История индустрии гостеприимства.	2/0,05	2/0,05
2.	Тема 2. Становление индустрии гостеприимства (конец XIX - начало XX вв.).	Становление индустрии гостеприимства (конец XIX - начало XX вв.).	2/0,05	2/0,05
3.	Тема 3. Формирования институциональных основ индустрии гостеприимства (1910 - 1945 гг.).	Формирования институциональных основ индустрии гостеприимства (1910 - 1945 гг.).	2/0,05	-
4.	Тема 4. Количественный и качественный рост (1946 - 1980 гг.).	Количественный и качественный рост (1946 - 1980 гг.).	2/0,05	-
5.	Тема 5. Стоимостное расширение бизнеса гостеприимства (1970 - 1990 гг.).	Стоимостное расширение бизнеса гостеприимства (1970 - 1990 гг.).	2/0,05	-
6.	Тема 6. Компетентностный подход к развитию бизнеса индустрии гостеприимства.	Компетентностный подход к развитию бизнеса индустрии гостеприимства.	2/0,05	-
7.	Тема 7. Развитие индустрии гостеприимства в Российской Федерации.	Развитие индустрии гостеприимства в Российской Федерации.	1/0,03	-
8.	Итого за семестр		13/0,36	4/0,11

5.5. Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах
Лабораторные занятия учебным планом не предусмотрены.

5.6. Примерная тематика курсовых проектов (работ)
Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен.

5.7. Самостоятельная работа студентов
Содержание и объем самостоятельной работы студентов

№ п/п	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах / трудоемкость в з.е.	
				ОФО	ЗФО
1 семестр (ОФО)/ 2 семестр (ЗФО)					
1.	Тема 1. История индустрии гостеприимства.	Составление плана-конспекта Подготовка докладов Подготовка ответов на вопросы	1-2	6/0,17	8/0,22
2.	Тема 2. Становление	Составление плана-	3-4	6/0,17	8/0,22

	индустрии гостеприимства (конец XIX - начало XX вв.).	конспекта Подготовка докладов Подготовка ответов на вопросы			
3.	Тема 3. Формирования институциональных основ индустрии гостеприимства (1910 - 1945 гг.).	Составление плана-конспекта Подготовка докладов Подготовка ответов на вопросы	5- 6	6/0,17	8\0,22
4.	Тема 4. Количественный и качественный рост (1946 - 1980 гг.).	Составление плана-конспекта Подготовка докладов Подготовка ответов на вопросы	7-8	6/0,17	8/0,22
5.	Тема 5. Стоимостное расширение бизнеса гостеприимства (1970 - 1990 гг.).	Составление плана-конспекта Подготовка докладов Подготовка ответов на вопросы	9-10	6/0,17	8/0,22
6.	Тема 6. Компетентностный подход к развитию бизнеса индустрии гостеприимства.	Составление плана-конспекта Подготовка докладов Подготовка ответов на вопросы	11-12	6/0,17	8/0,22
7.	Тема 7. Развитие индустрии гостеприимства в Российской Федерации.	Составление плана-конспекта Подготовка докладов Подготовка ответов на вопросы	13	9,75/0,27	12/0,33
8.	Итого за семестр:	-	-	45,75/1,27	60/1,67

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

6.1. Методические указания

1.Методические указания по изучению дисциплины «История развития индустрии гостеприимства» [Электронный ресурс]: для студентов всех форм обучения направления подготовки магистров 43.04.03 Гостиничное дело, магистерская программа Гостиничная деятельность / [составитель Калашникова С.В.]. - Майкоп, 2019. - 29 с. - Режим доступа: <http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100051495>

6.2. Литература для самостоятельной работы

1. Быстров, С.А. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс]: учебное пособие / С.А. Быстров. - М.: Форум, ИНФРА-М, 2019. - 432 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1034526>

2. Джум, Т. А. Организация гостиничного хозяйства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.А. Джум, Н.И. Денисова. - М.: Магистр: Инфра-М, 2019. - 400 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/product/1023717>

3. Овчаренко, Н.П. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.П. Овчаренко, Л.Л. Руденко, И.В. Барашок. - М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018. - 204 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/75213.html>

4. Медлик, С. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс]: учебник / С. Медлик, Х.

Инграм. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 240 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71186.html>

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

– в печатной форме увеличенным шрифтом.

Для лиц с нарушениями слуха:

– в печатной форме,

– в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

– в печатной форме,

– в форме электронного документа.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «История развития индустрии гостеприимства»

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

7.1.1. Для очной формы обучения

Этапы формирования компетенции (согласно учебному плану)	Наименование дисциплин, формирующих компетенции в процессе освоения ОП
УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	
1	Современные коммуникационные технологии межкультурного взаимодействия в сфере гостеприимства
1	История развития индустрии гостеприимства
1	Ознакомительная практика
2	Организационно-управленческая практика
3	Проектно-технологическая практика
4	Научно-исследовательская работа
4	Преддипломная практика
4	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
4	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

7.1.2. Для заочной формы обучения

Этапы формирования компетенции (согласно учебному плану)	Наименование дисциплин, формирующих компетенции в процессе освоения ОП
УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	
1	Современные коммуникационные технологии межкультурного взаимодействия в сфере гостеприимства
1	Организационно-управленческая практика
1	История развития индустрии гостеприимства
1	Ознакомительная практика
2	Проектно-технологическая практика
2	Научно-исследовательская работа
3	Преддипломная практика

3	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
3	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
<p>УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия Индикаторы достижения компетенции: УК-5.1. Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития; обосновывается актуальность их использования при социальном и профессиональном взаимодействии; УК-5.2. Выстраивается социальное профессиональное взаимодействие с учетом особенностей основных форм научного и религиозного сознания, деловой и общей культуры представителей других этносов и конфессий, различных социальных групп; УК-5.3. Обеспечивает создание недискриминационной среды взаимодействия при выполнении профессиональных задач.</p>					
Знать: национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции населения; основные принципы межкультурного взаимодействия.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	Доклад, конспект, вопросы к зачету
Уметь: соблюдать этические нормы и права человека; анализировать особенности социального взаимодействия с учетом национальных, этнокультурных, конфессиональных особенностей; создавать благоприятную среду для межкультурного взаимодействия при выполнении профессиональных задач.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками создания благоприятной среды для межкультурного взаимодействия при выполнении профессиональных задач.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

7.3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Темы докладов:

1. Зарождение основ путешествий и туризма в Древние века.
2. Зарождение основ путешествий и туризма в Средневековье.
3. Зарождение основ путешествий и туризма в Новое Время.
4. Особенности развития путешествий и туризма в Новейшей Истории.
5. Массовый характер современного туризма.
6. Особенности формирование инфраструктуры и материальной базы индустрии гостеприимства в XIX в.
7. Основные концепции развития предприятий гостеприимства появились в XIX в.
8. Дифференциация и специализация предложения предприятий гостеприимства в XIX в.
9. Панаевропейский характер развития туризма в конце XIX в.
10. Централизация управления в предприятиях гостеприимства в 1910-1930 гг.
11. Отраслевые объединения предприятий гостеприимства.
12. Сетевые формы гостиничной организации в 1910-1930 гг.
13. Стандартизации предложения гостиничных услуг.
14. Развитие сетевой концепции организации гостиничного, ресторанного и туристического бизнеса.
15. Особенности географической экспансии (локальный уровень, рост количества отелей и количества географических точек присутствия).
16. Стратегическое сотрудничество авиакомпаний и гостиничных сетей.
17. Глобальные системы бронирования и их роль в развитии индустрии гостеприимства.
18. Стоимостной подход в индустрии гостеприимства.
19. Защита окружающей среды и экологические отели.
20. Франчайзинг и контракты на управление в сфере гостеприимства.
21. Накопление знаний и опыта в деятельности предприятий индустрии гостеприимства.
22. Компетентностный подход в развитии предприятий гостеприимства.
23. Формирование труднокопируемых и уникальных управленческих технологий – основа успешного развития предприятия гостеприимства.
24. Стратегические альянсы в индустрии гостеприимства.
25. Информационные технологии и электронная коммерция в индустрии гостеприимства.
26. Зарождение основ индустрии гостеприимства в России в XIX-начале XX вв.
27. Развитие индустрии гостеприимства в России в советское время.
28. Современное состояние индустрии гостеприимства в Российской Федерации.

Приметные тестовые задания

1. Коллективное средство размещения – это:
 - 1) любой объект, который регулярно или иногда предоставляет туристам размещение для ночевки в комнате или каком-либо ином помещении, число номеров, которое в нем имеется не превышает определенный минимум;
 - 2) средство размещения с количеством номеров не ниже установленного, предоставляющее размещение, включая ночевку, для больших групп (коллективов) туристов;
 - 3) средство размещения, принадлежащее обществу (коллективу) собственников, имеющее количество номеров не ниже установленного законодательством, управляемое

на коллегиальной основе и обслуживающее, в основном, индивидуальных туристов (включая ночевки).

2. Основной производитель гостиничного продукта:

- 1) дирекция гостиницы;
- 2) руководитель службы приема и размещения;
- 3) горничная.

3. Какой системы классификации гостиниц не существует:

- 1) ключей;
- 2) букв;
- 3) цифр.

4. Апартаменты это:

- 1) гостиницы, имеющие в своем составе отдельные домики с удобствами на достаточно высоком уровне, рассчитанные на одну семью и предлагаемые достаточно богатым туристам;
- 2) гостиницы с номерами квартир типа для длительного проживания с доступными ценами, зависящими от времени проживания;
- 3) гостиницы, имеющие прекрасно оформленные апартаменты, рассчитанные на очень богатых туристов.

5. Франчайзинг – это:

- 1) метод предпринимательства, благодаря которому предприниматель может объединиться с уже действующей большой цепью и предоставляет «защищенное в законном порядке право заниматься определенной предпринимательской деятельностью, а так же помощь в организации этой деятельности, обучении, реализации и управлении за вознаграждение от франчайзополучателя»;
- 2) метод предпринимательской деятельности, позволяющий франшизополучателю принимать непосредственное участие в управлении фирмой франшизодателя для обеспечения проведения единой скоординированной политики на рынке средств размещения;
- 3) метод предпринимательской деятельности, препятствующий монополизации рынка предприятий и средств размещения за рубежом.

6. Контракт на управление, как правило, заключается между:

- 1) владельцами предприятия размещения и сертифицированным менеджером, специализирующимся на управлении гостиничным предприятием;
- 2) заключается между владельцем предприятия и компанией, которая занимается профессиональным управлением гостиницами на данном сегменте рынка;
- 3) туроператором и владельцами предприятия размещения, заключившими с принципалом договор на долгосрочную аренду ресурсов гостиницы.

7. Система владения отдыхом (таймшер) это:

- 1) временное использование клубного или аналогичного средства размещения без права продления срока аренды;
- 2) долгосрочная аренда клубных средств размещения с правом пользования ими в течение определённого времени;
- 3) система, позволяющая туристу долговременную аренду средства размещения по согласованию как с руководством предприятия размещения так и с туроператором, причем период аренды не должен иметь перерывов (времени, когда номер не занят туристом) в течение всего срока действия договора.

8. Наибольшее количество номерного фонда располагает:

- 1) Северная Америка;
- 2) Северная Африка;
- 3) Европа.

9. Сколько гостиниц функционировало в Москве в 1818 году:

- 1) гостиниц в Москве не было;
- 2) 3;
- 3) 7.

10. Какой электронной системы бронирования нет:

- 1) GALILEO;
- 2) RESERV;
- 3) Worldspan.

11. Меню «а ля карт» предполагает:

- 1) свободный выбор клиентом блюд из предлагаемого рестораном меню;
- 2) принцип смены блюд в период проживания туриста в данном средстве размещения;
- 3) оплату туристом питания за весь период турпоездки по установленному меню.

12. Одно из главных преимуществ обслуживания по принципу «Шведский стол» состоит в:

- 1) самообслуживании;
- 2) единой цене;
- 3) минимизации отходов.

13. Half Board (Modified American Plan):

- 1) полное обслуживание, включающее размещение и трехразовое питание;
- 2) размещение и завтрак;
- 3) размещение и двухразовое питание.

14. Ресторан, в отличие от бара и кафе осуществляет:

- 1) изготовление и реализация разнообразного ассортимента блюд, изделий и напитков в ограниченном ассортименте и, с учетом специализации - создание условий для их потребления;
- 2) изготовление и реализация широкого ассортимента смешанных, крепких алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков, закусок, десертов, мучных кондитерских и булочных изделий, покупных товаров, а также создание условий для их потребления у барной стойки или в зале;
- 3) изготовление, реализация и организация потребления широкого ассортимента блюд и изделий сложного приготовления всех основных групп из различных продуктов и винно-водочных изделий. Услуги оказываются квалифицированным производственным и обслуживающим персоналом в условиях повышенного уровня комфорта и материально-технического оснащения в сочетании с организацией досуга.

15. Самый крупный гостиничный консорциум в мире это:

- 1) Аккор;
- 2) Бест Вестерн Интернэшнл;
- 3) Регент.

16. Клиент гостиницы это:

- 1) неотъемлемая часть гостиничного продукта и его потребитель;
- 2) потребитель гостиничного продукта, способный сопоставить гостиничный продукт предлагавшийся ему турфирмой с фактическим положением;
- 3) ни то, ни другое.

17. В каком количестве копий записывается телефонограмма в гостиницах высокого класса обслуживания для деловых людей:

- 1) 4;
- 2) 3;
- 3) 2.

18. Кто, как правило, работает в службе обслуживания гостиницы:

- 1) портье;
- 2) подносчик багажа;
- 3) горничная.

19. Гостиничные цепи чаще строятся по принципу ассоциаций в:

- 1) Европе;
- 2) Америке;
- 3) Азии.

20. Документ, на основе которого чаще всего строится работа гостиницы:

- 1) Устав;
- 2) Положение о работе гостиницы и ее функциональных служб;
- 3) Генеральная инструкция по эксплуатации гостиницы.

Вопросы к зачету

1. Дайте определение понятию «путешествие» и «туризм».
2. Сформулируйте исторические этапы развития туризма и путешествий.
3. Объясните характер и мотивацию миграции первобытных коллективов.
4. Дайте характеристику путешествий в Древней Греции.
5. Какие особенности путешествий существовали в Древнем Риме?
6. Каковы были главные причины, побуждавшие к путешествиям на Древнем Востоке?
7. Охарактеризуйте особенности паломничества в Средневековье.
8. В чем причины массовых миграций европейцев в Средние века, получивших название «крестовых походов»?
9. Какие усовершенствования в дорожном строительстве и транспортных средствах произошли в средневековой Европе?
10. Какова роль торговых путей и ярмарок для развития путешествий в Новое Время?
11. Охарактеризуйте развитие лечебного туризма в Новое Время.
12. В чем заключалось путешествие за знаниями в Новое Время.
13. Охарактеризуйте элитарный этап развития путешествий и туризма.
14. Какова роль Томаса Кука в организации туризма.
15. Что способствовало появлению массового туризма?
16. Объясните, как проходило формирование инфраструктуры и материальной базы индустрии гостеприимства в XIX в.
17. Какие концепции развития предприятий гостеприимства появились в XIX в.
18. В чем заключалась дифференциация и специализация предложения предприятий гостеприимства в XIX в.

19. Объясните суть независимого управления, как наиболее распространенной формы управления предприятиями гостеприимства в XIX в.
20. В чем проявлялась сегментация рынков услуг гостеприимства?
21. Объясните причины централизации управления в предприятиях гостеприимства.
22. Расскажите об отраслевых объединениях гостиничных предприятий.
23. Охарактеризуйте процесс стандартизации гостиничного предложения в этот период.
24. В чем отличие европейской концепции гостиниц от американской?
25. Как и когда зародилось специализированное профессиональное образование в индустрии гостеприимства?
26. Что вам известно о появлении сетевых форм гостиничной организации?
27. В чем состоят преимущества гостиничных цепей по сравнению с независимыми отелями?
28. Как и почему независимые отели могут конкурировать с гостиничными цепями?
29. В чем заключалась сетевая концепция организации гостиничного, ресторанного и туристического бизнеса?
30. Расскажите о географической экспансии гостиничного бизнеса (локальный уровень, рост количества отелей и количества географических точек присутствия).
31. Какова роль авиационных компаний в глобализации гостиничного бизнеса?
32. Что вам известно о стратегическом сотрудничестве авиакомпаний и гостиничных сетей.
33. Расскажите о глобальных системах бронирования.
34. В чем суть стоимостного подхода в индустрии гостеприимства?
35. Что вам известно о защите окружающей среды в индустрии гостеприимства?
36. Что вам известно о экоотелях?
37. В чем суть контрактов на управление?
38. Что понимается под термином франчайзинг?
39. В чем заключается ресурсная концепция развития предприятий индустрии гостеприимства?
40. Расскажите о процессе накопления знаний и опыта в индустрии гостеприимства.
41. Какова роль компетентностного подхода в развитии предприятий гостеприимства?
42. В чем важность формирования трудно копируемых и уникальных управленческих технологий для предприятий индустрии гостеприимства?
43. Раскройте классификацию технологий в индустрии гостеприимства.
44. Что означает формирование портфеля брендов в индустрии гостеприимства?
45. Что вам известно о стратегических альянсах в индустрии гостеприимства?
46. Расскажите об информационных технологиях и электронной коммерции в индустрии гостеприимства.
47. Какие мотивационные факторы способствовали развитию путешествий в Древней Руси?
48. Расскажите о появлении первых организаций обслуживания в Средневековой Руси.
49. Какие предприятия транспорта, размещения и питания сформировались в период Новой истории России и каковы были их функции?
50. Расскажите о зарождении туризма в Российской Империи.
51. Укажите основные события в индустрии гостеприимства России в XX веке.
52. Какие туристские организации создавались в Советском государстве в 1920-1930-е гг.?

53. Какие цели и задачи ставились перед отечественным туризмом в 1920—1930-е гг., и как они выполнялись?

54. Как развивался туризм в предвоенный период?

55. Каковы особенности современного туризма в России?

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Требования к написанию доклада

Доклад - продукт самостоятельной работы обучающегося, представляющий собой письменное или устное сообщение по представлению полученных результатов определенной темы.

Цель подготовки доклада: сформировать научно-исследовательские навыки и умения у обучающегося; способствовать овладению методами научного познания; освоить навыки публичного выступления; научиться критически мыслить.

Текст доклада должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Доклад должен быть структурирован и включать введение, основную часть, заключение.

Критерии оценивания доклада:	
«отлично»	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Представленная информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов. Широко использованы информационные технологии. Отсутствуют ошибки в представляемой информации. Ответы на вопросы полные с приведением примеров и пояснений. Выводы обоснованы.
«хорошо»	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без дополнительной литературы. Не все выводы сделаны или не все обоснованы. Представленная информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов. Используются информационные технологии. На дополнительные вопросы даны неполные ответы.
«удовлетворительно»	Проблема раскрыта не полностью. Представленная информация не систематизирована или не последовательна. Используются 1-2 профессиональных термина. Используются информационные технологии частично. Допущены фактические ошибки в содержании доклада или при ответе на дополнительные вопросы; отсутствуют выводы.
«неудовлетворительно»	Тема доклада не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Критерии оценки знаний при проведении тестирования

Отметка «отлично» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 85% тестовых заданий;

Отметка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа не менее чем 70 % тестовых заданий;

Отметка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа не менее 50 %;

Отметка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа менее чем на 50 % тестовых заданий.

Результаты текущего контроля используются при проведении промежуточной

аттестации.

Критерии оценки знаний студентов на зачете

«Зачтено» - выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

«Не зачтено» - выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Основная литература

1. Быстров, С.А. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс]: учебное пособие / С.А. Быстров. - М.: Форум, ИНФРА-М, 2019. - 432 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/1034526>

2. Джум, Т. А. Организация гостиничного хозяйства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.А. Джум, Н.И. Денисова. - М.: Магистр: Инфра-М, 2019. - 400 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/product/1023717>

3. Овчаренко, Н.П. Организация гостиничного дела [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.П. Овчаренко, Л.Л. Руденко, И.В. Барашок. - М.: Дашков и К, Ай Пи Эр Медиа, 2018. - 204 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/75213.html>

8.2. Дополнительная литература

1. Методические указания по изучению дисциплины «История развития индустрии гостеприимства» [Электронный ресурс]: для студентов всех форм обучения направления подготовки магистров 43.04.03 Гостиничное дело, магистерская программа Гостиничная деятельность / [составитель Калашникова С.В.]. - Майкоп, 2019. - 29 с. - Режим доступа: <http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100051495>

2. Медлик, С. Гостиничный бизнес [Электронный ресурс]: учебник / С. Медлик, Х. Инграм. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 240 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71186.html>

3. Богомолова, Е.С. Индустрия гостеприимства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.С. Богомолова, Н.Г. Шаповалова. - Майкоп: МГТУ, 2009. - 248 с. - Режим доступа: <http://mark.nbmgtu.ru/libdata.php?id=1000071074>

8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

1. Единое окно доступа к образовательным ресурсам [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://window.edu.ru>

2. «RATA news»: ежедневная электронная газета. Самые достоверные новости турбизнеса [Электронный ресурс]: Режим доступа: www.ratanews.ru

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Раздел / Тема с указанием основных учебных элементов	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения	Формируемые компетенции/ трудовые функции
<p>Тема 1. История индустрии гостеприимства. Основные исторические этапы развития гостеприимства. Древний Восток. Античная Греция. Древний Рим. Средние века и эпоха Возрождения. Новое время. Основные события индустрии гостеприимства в XX веке.</p>	<p>Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков</p>	<p>Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний). Проведение занятий с использованием ЭО и ДОТ.</p>	<p>Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия</p>	<p>УК-5</p>
<p>Тема 2. Становление индустрии гостеприимства (конец XIX - начало XX вв.). Формирование инфраструктуры и материальной базы индустрии гостеприимства. Появление концепций развития предприятий. Дифференциация и специализация предложения. Независимое управление – наиболее распространенная форма управления предприятиями.</p>	<p>Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков</p>	<p>Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний). Проведение занятий с использованием ЭО и ДОТ.</p>	<p>Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия</p>	<p>УК-5</p>
<p>Тема 3. Формирования институциональных</p>	<p>Лекция, конспектирование,</p>	<p>Аудиторная</p>	<p>Устная речь,</p>	<p>УК-5</p>

<p>основ индустрии гостеприимства (1910 - 1945 гг.). Сегментация рынка. Централизация управления. Отраслевые объединения гостиничных предприятий. Стандартизация гостиничного предложения. Специализированное профессиональное образование. Появление сетевых форм гостиничной организации.</p>	<p>приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков</p>	<p>(изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний). Проведение занятий с использованием ЭО и ДОТ.</p>	<p>письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия</p>	
<p>Тема 4. Количественный и качественный рост (1946 - 1980 гг.). Развития сетевой концепции организации гостиничного, ресторанного и туристического бизнеса. Географическая экспансия (локальный уровень, рост количества отелей и количества географических точек присутствия). Стратегическое сотрудничество авиакомпаний и гостиничных сетей. Глобальные системы бронирования. Формирование логистической системы создания и сбыта туристского продукта.</p>	<p>Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков</p>	<p>Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний). Проведение занятий с использованием ЭО и ДОТ.</p>	<p>Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия</p>	<p>УК-5</p>
<p>Тема 5. Стоимостное расширение бизнеса гостеприимства (1970 - 1990 гг.). Стоимостной подход в индустрии гостеприимства. Экологические отели и защита окружающей среды. Контракты на управление. Франчайзинг. Ресурсная концепция стратегического развития.</p>	<p>Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений навыков</p>	<p>Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация</p>	<p>Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия</p>	<p>УК-5</p>

		знаний, контроль и коррекция знаний). Проведение занятий с использованием ЭО и ДОТ.		
Тема 6. Компетентностный подход к развитию бизнеса индустрии гостеприимства. Накопление знаний и опыта о рынке и отрасли. Компетентностный подход в разработке стратегии развития. Формирование труднокопируемых и уникальных управленческих технологий. Формирование портфеля брендов (мультимарочная стратегия. Стратегические альянсы. Информационные технологии и электронная коммерция.	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний). Проведение занятий с использованием ЭО и ДОТ.	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	УК-5
Тема 7. Развитие индустрии гостеприимства в Российской Федерации. Этапы развития индустрии гостеприимства и туризма в России: Просветительский (до 90-х гг. XIX века). Предпринимательский (1890 –1917). Организационно–централизованный (1930–1970). Административно–нормативный (1971–1990). Рыночной экономики (с 1991).	Лекция, конспектирование, приобретение знаний, формирование умений и навыков, закрепление, проверка знаний, умений и навыков	Аудиторная (изучение нового учебного материала, формирование и совершенствование умений и навыков, обобщение и систематизация знаний, контроль и коррекция знаний). Проведение занятий с использованием ЭО и ДОТ.	Устная речь, письмо, схемы, рисунки, учебники, учебные пособия	УК-5

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, позволяют:

- организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов;
- контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования;
- автоматизировать расчеты аналитических показателей, предусмотренные программой научно-исследовательской работы;
- автоматизировать поиск информации посредством использования справочных систем.

10.1. Перечень необходимого программного обеспечения

Наименование программного обеспечения, производитель	Реквизиты подтверждающего документа (№ лицензии, дата приобретения, срок действия)
Операционная система «Windows»	Договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015
Adobe Reader	Бесплатно, бессрочный
К-Lite Codec Pack, Codec Guide	Бесплатно, бессрочный
7-zip.org	GNU LGPL
Офисный пакет WPSOffice	Свободно распространяемое ПО

10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

1. Электронная библиотечная система «IPRbooks» (<http://www.iprbookshop.ru/>)
2. Электронная библиотечная система «ZNANIUM.COM» (<http://www.znanium.com>).

Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

1. Консультант Плюс – справочная правовая система (<http://consultant.ru>)
2. Web of Science (WoS) (<http://apps.webofknowledge.com>)
3. Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru>)
4. Электронная Библиотека Диссертаций (<https://dvs.rsl.ru>)
5. КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru>)
6. Национальная электронная библиотека (<http://нэб.рф>)

11. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Специальные помещения		
Учебные аудитории для	Переносное мультимедий-	1. Операционная система

<p>проведения занятий лекционного типа: № ауд. 3-12, 3-15, 3-17, 3-19, 3-20, 3-22, адрес: г. Майкоп, ул. Пушкина 177.</p> <p>Аудитории для занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: ауд. 3-11, 3-12, 3-15, 3-16, 3-17, 3-19, 3-20, 3-22, адрес: г. Майкоп, ул. Пушкина 177.</p> <p>Компьютерный класс: ауд. 3-2 адрес: г. Майкоп, ул. Пушкина 177.</p>	<p>ное оборудование, доска, мебель для аудиторий, компьютерный класс на 12 посадочных мест, оснащенный компьютерами Pentium с выходом в Интернет.</p>	<p>«Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-Lite Codec»; 2. Офисный пакет «WPS Office»; 3. Программа для работы с архивами «7zip»; 4. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobe Reader»
<p>Помещения для самостоятельной работы</p>		
<p>Учебные аудитории для самостоятельной работы: ауд. 3-11, 3-16 адрес: г. Майкоп, ул. Пушкина 177.</p> <p>Читальный зал: ул. Первомайская, 191, 3 этаж.</p>	<p>Переносное мультимедийное оборудование, доска, мебель для аудиторий, компьютерный класс на 12 посадочных мест, оснащенный компьютерами Pentium с выходом в Интернет.</p> <p>Читальный зал имеет 60 посадочных мест, оснащен 15 компьютерами с выходом в Интернет, специализированной мебелью, стационарным мультимедийным оборудованием, оргтехникой.</p>	<p>1. Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-Lite Codec»; 2. Офисный пакет «WPS Office»; 3. Программа для работы с архивами «7zip»; 4. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobe Reader»

