



**УТВЕРЖДЕНО:**  
Педагогическим советом Колледжа

Протокол №4 от «24» февраля 2021 г.  
с изм. Протокол №5 от 5 апреля 2021г.  
с изм. Протокол №6 от 18 июня 2021г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОП.05. Требования к зданиям и инженерным системам  
гостиничного предприятия**

основной профессиональной образовательной программы среднего  
профессионального образования – программы подготовки специалистов среднего  
звена

по специальности: *43.02.14 Гостиничное дело*  
Квалификация: *специалист по гостеприимству*  
год начала подготовки: *2021*

**Разработчики:**

должность	подпись	ученая степень и звание, ФИО
<i>преподаватель</i>		<i>к.т.н. Цикин В.И.</i>

**Рабочая программа согласована и одобрена руководителем ППСЗ:**

должность	подпись	ученая степень и звание, ФИО
<i>Руководитель ОПОП 43.02.14.Гостиничное дело</i>		<i>Варламова А.В.</i>



## ***СОДЕРЖАНИЕ***

- 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**



## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ "Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия»

### 1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.14. Гостиничное дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1 - ОК 10, ПК 1.1. - ПК 1.3., ПК 2.1.- ПК 2.3., ПК 3.1.- ПК 3.3.

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01.	Определять основные характеристики концепции гостиничного продукта	Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий
ОК 02.	Анализировать спрос и предложения гостиничной отрасли	Основные требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия
ОК 03.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК04.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива. Психология личности. Основы проектной деятельности
ОК 05.	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.



ОК 06.	Презентовать. структуру профессиональной деятельности по специальности. Общечеловеческие ценности.	Правила поведения входе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07.	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08.	Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности. Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности	Средства профилактики перенапряжения. Основы здорового образа жизни. Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности
ОК 09.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей деятельности и объяснить свои действия(текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности



ПК 1.1	Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий. Знать основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
ПК 1.2.	Владеть актуальными методами работы в профессионально и смежных сферах; Реализовать составленный план	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
ПК 1.3.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах
ПК 2.1.	Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью)	Стандарты ,требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий Знать основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
ПК 2.2.	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
ПК 2.3.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах
ПК 3.1.	Составить план действия. Определить необходимые ресурсы.	Стандарты, требования и рекомендации по оснащению



	Оценить результат и последствия своих действий, самостоятельно или с помощью	гостиничных предприятий. Знать основные источники информации и ресурсов для решения задачи проблем в профессиональном и/или социальном контексте
ПК 3.2.	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
ПК 3.3	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах
ЛР 14		
ЛР 15		
ЛР 16		
ЛР 17		
ЛР 18		
ЛР 19		
ЛР 20		
ЛР 21		

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	96
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	-
в т. ч.:	
теоретическое обучение	37
лабораторные работы (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	39
курсовая работа (проект) (если предусмотрено для специальностей)	-



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

СМК  
РГУТИС

Лист 7

контрольная работа ( <i>если предусмотрено</i> )	-
<i>Самостоятельная работа</i>	6
<i>Консультации</i>	2
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	12

## 2.2. Примерный тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Тема 1. Современные принципы проектирования гостиничных зданий.</b>	Содержание учебного материала	<b>6</b>	ОК 1 - ОК 10, ПК 1.1. - ПК 1.3., ПК 2.1.- ПК 2.3., ПК 3.1.- ПК 3.3.
	1 Экономическая сущность туристско-экскурсионной системы и ее роль в экономике.	<i>1</i>	
	2 Материально-техническая база туристских учреждений. Состав основных фондов туристских учреждений.	<i>1</i>	
	3 Продукт «гостиница». Алгоритм гостиничного проекта: основные понятия проектирования; этапы проектирования гостиничных предприятий; виды проектов; принципы проектирования.	<i>2</i>	
	4 Влияние месторасположения объекта на типологию гостиничных предприятий (туристская дестинизация). Основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов.	<i>2</i>	
<b>Тема 2: Архитектурно –</b>	Содержание учебного материала	<b>6</b>	ОК 1 - ОК 10, ПК 1.1. - ПК 1.3., ПК 2.1.- ПК 2.3., ПК 3.1.- ПК 3.3.
	1 Основы градостроительного решения древних городов.	<i>2</i>	





<b>планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий.</b>		Обычное и необычное в градостроительстве Основные тенденции архитектурного решения современных гостиниц. Композиционные схемы помещений. Конструктивные схемы гостиничных предприятий: бескаркасные, каркасные и с неполным каркасом. Типы зданий гостиничных предприятий, мотелей и кемпингов. Категории гостиниц.		ОК 1 - ОК 10, ПК 1.1. - ПК 1.3., ПК 2.1.- ПК 2.3., ПК 3.1.- ПК 3.3.
	2	Схемы функциональной организации малой бюджетной гостиницы и большой гостиницы повышенной категории. Объемно-планировочное решение гостиничного объекта: основные блоки помещений и функциональные требования к ним, связь между отдельными блоками помещений.	4	
	<b>Практическое занятие 1.</b> Решение задач на определение категории гостиниц и функционального зонирования основных помещений гостиниц. Расчет площади различных помещений гостиницы в зависимости от категории и назначения предприятия.		3	
	<b>Практическое занятие 2.</b> Расчет числа посадочных мест в предприятиях питания. Расчет площади служебных и вспомогательных помещений.		3	
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Оформление эскизов функционального зонирования различных		2	



<b>Тема 3:</b> <b>Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц.</b>	помещений гостиничных предприятий. 2. Оформление презентации на тему «Архитектурно-планировочные решения современных гостиниц. Оформление помещений гостиниц» 3. Составление схем организации гостиниц.		ОК 1 - ОК 10, ПК 1.1. - ПК 1.3., ПК 2.1.- ПК 2.3., ПК 3.1.- ПК 3.3.
	Содержание учебного материала	<b>12</b>	
	1. Общие требования к инженерно-техническому оборудованию гостиничных предприятий, требования ТУ. Принципы подбора оборудования: модульная координация, однотипность, унификация.	<b>2</b>	
	2. Назначение и состав инженерной инфраструктуры: санитарно-технические системы (отопление, холодное и горячее водоснабжение, вентиляция и кондиционирование воздуха, канализация, централизованная система пылеудаления); лифтовое оборудование, энергетическое оборудование (электрическое освещение, его виды).	<b>2</b>	
	3. Телекоммуникационные системы (телефонная и радиотелефонная связь, локальная компьютерная сеть, система контроля доступа, комплексная система обеспечения безопасности, комплексная система оснащения конференц-залов).	<b>2</b>	



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

СМК  
РГУТИС

Лист 11

	4	Профессиональное технологическое оборудование (уборочные машины, оборудование прачечных и химчисток, оборудование службы приема и размещения).	2	ОК 1 - ОК 10, ПК 1.1. - ПК 1.3., ПК 2.1.- ПК 2.3., ПК 3.1.- ПК 3.3.
	5	Правила эксплуатации инженерного оборудования, система планово-предупредительного ремонта. Управление системой жизнеобеспечения, автоматизация и диспетчеризация работы инженерного оборудования.	2	
	6	Использование системы жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих и безопасных условий труда персонала.	2	
	<b>Практическое занятие 3.</b> Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования.		4	
	<b>Практическое занятие 4.</b> Анализ технической эксплуатации оборудования службы приема и размещения.		4	
	<b>Практическое занятие 5.</b> Изучение требований СНиПа 31-01 по составу инженерной инфраструктуры.		4	



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

СМК  
РГУТИС

Лист 12

	Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовка презентаций о современных электронных ключах 2. Подготовка презентаций о системе контроля доступа 3. Подготовка презентаций о контроле пользования мини-сейфами.	2	
<b>Тема 4. Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности.</b>	Содержание учебного материала	<b>6</b>	
	1 Общая характеристика ресурсов. Определение потребности гостиничного предприятия в материальных и технических ресурсах. Контроль правильного использования материальных и технических ресурсов.	2	ОК 1 - ОК 10, ПК 1.1. - ПК 1.3., ПК 2.1.- ПК 2.3., ПК 3.1.- ПК 3.3.
	2 Роль ресурсосберегающих технологий в обеспечении прибыльности гостиницы. Применение новых ресурсосберегающих технологий в эксплуатации инженерного оборудования и функционировании предметно-пространственной среды: система оповещения на фотоэлементах, система автоматического отключения света, оснащение ванной комнаты фотоэлементами.	2	
	3 Автоматизация здания гостиницы как основной фактор экономного использования человеческих ресурсов.	2	



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

СМК  
РГУТИС

Лист 13

	<b>Практическое занятие 6.</b> Решение производственных ситуаций, связанных с использованием ресурсосберегающих технологий.	4	ОК 1 - ОК 10, ПК 1.1. - ПК 1.3., ПК 2.1.- ПК 2.3., ПК 3.1.- ПК 3.3.
	<b>Практическое занятие 7.</b> Определение потребности гостиничного предприятия в материальных и технических ресурсах	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка презентаций по применению ресурсосберегающих технологий в гостиничном бизнесе.	2	
<b>Тема 5. Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий.</b>	Содержание учебного материала	<b>4</b>	ОК 1 - ОК 10, ПК 1.1. - ПК 1.3., ПК 2.1.- ПК 2.3., ПК 3.1.- ПК 3.3.
	1 Основные понятия архитектуры. Понятие «стиль» в архитектуре. Современные архитектурные стили гостиничных предприятий. Экстерьер здания и его влияние на создание интерьера. Ландшафтная архитектура.	1	
	2 Социальные и композиционные основы интерьера. Принципы оформления интерьера гостиничных зданий. Естественное и искусственное освещение в интерьере. Проблема цвета в интерьере и его физиологическое воздействие на человека. Колористическая композиция различных помещений	2	



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

СМК  
РГУТИС

Лист 14

		гостиничного предприятия.		
	3	Мебельные стили в интерьере. Требования к современным мебельным изделиям. Меблировка жилых и общественных помещений гостиницы. Декоративное искусство в художественном оформлении интерьера. Современные тенденции, влияющие на оформление гостиничных предприятий.	1	ОК 1 - ОК 10, ПК 1.1. - ПК 1.3., ПК 2.1.- ПК 2.3., ПК 3.1.- ПК 3.3.
		<b>Практическое занятие 8.</b> Выбор цветовой гаммы в оформлении интерьера конкретных помещений.	2	
		<b>Практическое занятие 9.</b> Составление схемы расстановки мебели с учетом стиля гостиницы и функционального назначения помещения.	4	
		<b>Практическое занятие 10.</b> Создание фирменного стиля гостиничного предприятия.	4	
<b>Тема 6. Создание системы безопасности в гостиничном</b>		Содержание учебного материала	3	ОК 1 - ОК 10, ПК 1.1. - ПК 1.3., ПК 2.1.- ПК 2.3., ПК 3.1.- ПК 3.3.
	1	Основные документы, регламентирующие охрану труда. Организация охраны труда на предприятии.	1	



ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ТУРИЗМА И СЕРВИСА»

СМК  
РГУТИС

Лист 15

<b>предприятия.</b>	2	Производственная экология и санитария. Надзор и контроль по охране труда. Ответственность работодателя и сотрудника за нарушение законодательных актов об охране труда.	1	
	3	Антитеррористическая и противо криминальная защита гостиничного объекта. Действия персонала гостиницы в чрезвычайных ситуациях. Организация пожарной безопасности в гостинице.	1	
	<b>Практическое занятие 11.</b> Анализ причин профессиональных заболеваний и травматизма.		5	
<b>Консультации</b>			2	
<b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>			12	
<b>Всего</b>			96	



### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета инженерных систем гостиницы.

Оборудование учебного кабинета: специализированная учебная мебель. ТСО: Видеопроекторное оборудование. Доска.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

##### **Основные источники:**

1. Быстров, С. А. Организация гостиничного дела : учебное пособие / С.А. Быстров. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 432 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-552-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/185568>
2. Малолетко, А.Н. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия : учебник / Малолетко А.Н., Каурова О.В. — Москва : КноРус, 2022. — 256 с. — ISBN 978-5-406-09081-7. — URL: <https://book.ru/book/942441>
2. Можяева, Н. Г. Индустрия гостеприимства: практикум : учеб. пособие / Н.Г. Можяева, М.В. Камшечко. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. — 120 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-567-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/961505>

##### **Дополнительные источники:**

1. Гукова, О. Н. Организация предприятий сервиса / О. Н. Гукова, А. М. Петрова. - Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2019. - 384 с. - ((Профессиональное образование). - ISBN 978-5-91134-367-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1001129>



### Интернет-ресурсы:

1. <http://www.russiatourism.ru>
2. <http://www.hotelmaster.ru>
3. <http://www.hotres.ru>
4. <http://www.hotelline.ru>
5. <http://www.frontdesk.ru>
6. <http://ps-hotel.ru> Техническое оснащение гостиничных номеров.
7. <http://hotelexecutive.ru/>
8. <http://service-school72.ru/>
9. Каталог уборочного оборудования. - Режим доступа:  
<http://www.moyker.ru> ;
10. «Пять звезд. Гостиничный бизнес» – ежемесячный информационно-аналитический журнал для специалистов гостиничной отрасли., [Эл. Ресурс], Режим доступа: <http://5stars-mag.r>
11. Федерация Рестораторов и Отельеров России [Электронный ресурс]. – Режим доступа:<http://www.frio.ru>
12. Строительные нормы для гостиниц. Инженерные системы и оборудование гостиниц.-[Электронный ресурс], форма доступа:  
<http://www.unix-spb.ru/stroygost.php?review=7>
13. Нормы для гостиниц Москвы  
<http://www.gosthelp.ru/text/TSN3131699GostinicygMoskv.html>

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ** Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов.

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<b>Умения</b> -использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности; -использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для	Наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях при выполнении работ по решению производственных ситуаций, связанных с использованием ресурсосберегающих и энергосберегающих технологий. Наблюдение и экспертная оценка на



<p>обеспечения комфорта проживающих; -осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены;</p>	<p>практических занятиях при выполнении работ по решению производственных ситуаций, связанных с неисправностями работы инженерного оборудования. Анализ результатов проведенных ролевых игр или ситуационных задач.</p>
<p><b>Знания</b> -основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов; -архитектурно- планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристских комплексов; -принципы оформления интерьеров гостиничных зданий; -требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов; -особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации.</p>	<p>Анализ данных при проведении Тестирования. Экспертиза презентаций. Наблюдение и экспертная оценка на практических занятиях при выполнении работ по решению производственных ситуаций Экспертная оценка индивидуальных заданий.</p>
<p>ЛР 14. Выполняющий профессиональные навыки в сфере <i>гостиничного дела</i> с учетом специфики субъекта Российской Федерации</p>	
<p>ЛР 15. Выполняющий трудовые функции в сфере <i>гостиничного дела</i></p>	
<p>ЛР 16. Способный анализировать производственные ситуации, быстро принимающий решение в нестандартных ситуациях</p>	
<p>ЛР 17. Проявляющий интерес и стремление к процессу обучения, непрерывному образованию, владеющий инновационными методами</p>	
<p>ЛР 18. Проявляющий качества социально зрелой личности, обладающей четкой</p>	



социальной позицией и умеющей эффективно применять навыки бесконфликтного общения в профессиональной деятельности	
ЛР 19. Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере <i>гостиничного дела</i>	
ЛР. 20. Демонстрирующий нравственные принципы личности и способного выполнять функции гражданина, работника и семьянина.	
ЛР 21. Демонстрирующий осознание роли профессионала сферы гостеприимства, чувства ответственности перед выбранной специальностью, высокий уровень адаптации и социализации в современных условиях	



**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ТУРИЗМА И СЕРВИСА»**

СК РГУТИС

Лист 20 из 20