

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.05 ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И ИНЖЕНЕРНЫМ СИСТЕМАМ  
ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ**

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
1.1. Область применения рабочей программы	4
1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена	4
1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины	4
1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины	7
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>7</b>
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы	7
2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины	8
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>
3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению	12
3.2. Информационное обеспечение обучения	12
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И ИНЖЕНЕРНЫМ СИСТЕМАМ ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО и ПООП СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

При реализации рабочей программы учебной дисциплины ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия могут быть использованы различные образовательные технологии, в том числе элементы дистанционных образовательных технологий, электронного обучения.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена (далее образовательная программа):** дисциплина входит в профессиональный цикл в обще профессиональные дисциплины.

**1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины:**

В результате изучения обязательной части цикла обучающийся должен

**уметь:**

- Определять основные характеристики концепции гостиничного продукта;
- Анализировать спрос и предложения гостиничной отрасли;
- Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;
- Выстраивать траектории профессионального и личностного развития;
- Организовывать работу коллектива и команды;
- Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;
- Излагать свои мысли на государственном языке;
- Оформлять документы;
- Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности;
- Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;
- Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;
- Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности;
- Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;
- Использовать современное программное обеспечение;
- 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 профессиональной деятельности;
- Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) ;
- Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;
- Составить план действия;
- Определить необходимые ресурсы;

- Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);
- Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
- Реализовать составленный план;
- Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
- Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
- Составить план действия;
- Определить необходимые ресурсы;
- Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью
- Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах
- Реализовать составленный план
- Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте
- Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
- Составить план действия
- Определить необходимые ресурсы
- Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью);
- Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;
- Реализовать составленный план;
- Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;
- Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;
- знать:**
- Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий;
- Основные требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия;
- Содержание актуальной нормативно-правовой документации;
- Современная научная и профессиональная терминология;
- Возможные траектории профессионального развития и самообразования;
- Психология коллектива;
- Психология личности;
- Основы проектной деятельности;
- Особенности социального и культурного контекста;
- Правила оформления документов;
- Общечеловеческие ценности;
- Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;
- Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;
- Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности;
- Пути обеспечения ресурсосбережения;
- Средства профилактики перенапряжения;
- Основы здорового образа жизни;
- Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;

- Современные средства и устройства информатизации;
- Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;
- 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;
- 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;
- Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
- Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.

#### **Перечень формируемых компетенций:**

##### Общие компетенции (ОК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

##### Профессиональные компетенции (ПК):

ПК 1.1. Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале

ПК 1.2. Организовывать деятельность сотрудников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы

ПК 1.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы приема и размещения для поддержания требуемого уровня качества

ПК 2.1. Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале

ПК 2.2. Организовывать деятельность сотрудников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы

ПК 2.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей

ПК 3.1. Планировать потребности службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в материальных ресурсах и персонале

ПК 3.2. Организовывать деятельность сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы

ПК 3.3. Контролировать текущую деятельность сотрудников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной программы – 72 часа, включая:

объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем - 60 часов;

самостоятельной (внеаудиторной) работы обучающихся – 12 часов

## **2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Объем образовательной программы</b>	118
<b>Объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем</b>	100
в том числе:	
теоретическое обучение	54
практические занятия	46
<b>Самостоятельная работа обучающихся (всего)</b>	6
в том числе:	
подготовка к аудиторным занятиям (изучение материала по заданным темам, написание сообщений, докладов, работа с конспектом лекций, подготовка презентаций)	
Консультация	6
Промежуточная аттестация в форме экзамена в 4 семестре	6

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Тема 1. Здания гостиниц и туристских комплексов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>ОК 01. ОК 02.</b>
	1. Разнообразие зданий гостиничных предприятий	2	
	2. Гостиничные здания в Санкт -Петербурге	2	
	3. Строительство и ремонт гостиничных предприятий	2	
<b>Тема 2. Архитектурно – планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	<b>ОК 01. ОК.03. ОК 04. ОК 10. ПК 1.1 ПК 2.1</b>
	Основные тенденции архитектурного решения современных гостиниц. Композиционные схемы помещений.	2	
	Конструктивные схемы гостиничных предприятий: бескаркасные, каркасные и с неполным каркасом. Категории гостиниц.	2	
	Схемы функциональной организации малой бюджетной гостиницы и большой гостиницы повышенной категории.	2	
	Объемно-планировочное решение гостиничного объекта: основные блоки помещений и функциональные требования к ним, связь между отдельными блоками помещений.	2	
	Функциональное зонирование основных помещений гостиниц. Требования к проектированию комплекса жилых и общественных помещений.	2	
	<b>Практические занятия</b>	<b>4</b>	<b>ОК 01. ОК.03. ОК 04. ОК 10. ПК 1.1 ПК 2.1</b>
	1. Решение задач на определение категории гостиниц, пользуясь документом «Требования к гостиницам и другим средствам размещения различных категорий». Расчет площади различных помещений гостиницы в зависимости от категории и назначения предприятия.	2	
	2. Расчет числа посадочных мест в предприятиях питания. Расчет площади служебных и вспомогательных помещений.	2	<b>ОК 01. ОК.03. ОК 04. ОК 10.</b>
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	
	Проведение функционального зонирования различных помещений гостиничных предприятий.	2	
<b>Тема 3.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>16</b>	<b>ОК 01.</b>

<b>Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц</b>	Общие требования к инженерно-техническому оборудованию гостиничных предприятий, требования ТУ.	2	<b>ОК 07. ПК 1.2 ПК 2.2</b>
	Принципы подбора оборудования: модульная координация, однотипность, унификация.	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).	2	
	Телекоммуникационные системы (телефонная и радиотелефонная связь, локальная компьютерная сеть, система контроля доступа, комплексная система обеспечения безопасности, комплексная система оснащения конференц – залов).	2	
	Профессиональное технологическое оборудование (уборочные машины, оборудование прачечных и химчисток, оборудование службы приема и размещения).	2	
	Правила эксплуатации инженерного оборудования, система планово-предупредительного ремонта.	2	
	Управление системой жизнеобеспечения, автоматизация и диспетчеризация работы инженерного оборудования.	2	
	Использование системы жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих и безопасных условий труда персонала.	2	
<b>Практические занятия</b>	<b>2</b>	<b>ОК 07. ОК 09. ОК 01. ПК 3.1 ПК 3.2</b>	
1. Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования. 2. Анализ технической эксплуатации оборудования службы приема и размещения.	2		
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	<b>ПК 3.1 ПК 3.2</b>	
1. Подготовка презентаций о современных электронных ключах. 2. Подготовка презентаций о системе контроля доступа. Подготовка презентаций о контроле пользования мини-сейфами.	2		
<b>Тема 4. Ресурсосберегающие и энергосберегающие</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>ОК 05. ОК 09. ПК. 3.2 ПК 3.3</b>
	Общая характеристика ресурсов. Определение потребности гостиничного предприятия в материальных и технических ресурсах. Контроль правильного использования материальных и технических ресурсов.	2	



<b>технологии в профессиональной деятельности</b>	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	
	Автоматизация здания гостиницы как основной фактор экономного использования человеческих ресурсов.	2	
	<b>Практические занятия</b>	2	<b>ПК.1.3</b>
	Решение производственных ситуаций, связанных с использованием ресурсосберегающих технологий.	2	<b>ПК 2.3</b> <b>ПК 3.3</b>
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	<b>ПК.1.3</b>
	Подготовка презентаций по применению ресурсосберегающих технологий в гостиничном бизнесе.	2	<b>ПК 2.3</b> <b>ПК 3.3</b>
<b>Тема 5. Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>ОК 06. ОК 08.</b> <b>ПК.1.3</b> <b>ПК 2.3</b> <b>ПК 3.3</b>
	Основные понятия архитектуры. Понятие «стиль» в архитектуре. Современные архитектурные стили гостиничных предприятий. Экстерьер здания и его влияние на создание интерьера. Ландшафтная архитектура.	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 гостиничного предприятия.	2	
	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.	2	
	<b>Практические занятия</b>	2	<b>ПК.1.3</b>
	1. Выбор цветовой гаммы в оформлении интерьера конкретных помещений. Составление схемы расстановки мебели с учетом стиля гостиницы и функционального назначения помещения. Создание фирменного стиля гостиничного предприятия.	2	<b>ПК 2.3</b> <b>ПК 3.3</b>
	<b>Самостоятельная работа</b>	2	<b>ПК.1.3</b>

	1. Подготовка докладов, презентаций по различным архитектурным стилям. 2. Подготовка докладов и презентаций по современному оформлению интерьера гостиничных предприятий.	2	<b>ПК 2.3</b> <b>ПК 3.3</b>
<b>Тема 6. Создание системы безопасности в гостиничном предприятии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>ОК 06. ОК 08.</b> <b>ПК.1.3</b> <b>ПК 2.3</b> <b>ПК 3.3</b>
	Основные документы, регламентирующие охрану труда. Организация охраны труда на предприятии.	2	
	Производственная экология и санитария. Надзор и контроль по охране труда. Ответственность работодателя и сотрудника за нарушение законодательных актов об охране труда.	2	
	Антитеррористическая и противо криминальная защита гостиничного объекта. Действия персонала гостиницы в чрезвычайных ситуациях. Организация пожарной безопасности в гостинице.	2	
	<b>Самостоятельная работа</b>	<b>2</b>	<b>ПК.1.3</b> <b>ПК 2.3</b> <b>ПК 3.3</b>
	Подготовка сообщений об антитеррористической и противокриминальной защите гостиничного объекта.	2	
	<b>Всего</b>	<b>118</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: рабочее место преподавателя, учебная мебель, дидактические пособия, программное обеспечение, мультимедийные презентации лекционного материала, видеофильмы по отдельным темам.

Технические средства обучения: видеопроекторное оборудование для презентаций, средства звуковоспроизведения, экран, компьютеры с доступом к базам данных и Интернет.

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. СанПиН 2.1.2. - 14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию гостиниц и иных объектов размещения людей».
2. Гражданский кодекс Российской Федерации.
3. Налоговый кодекс Российской Федерации.
4. Трудовой кодекс Российской Федерации.

Основная литература:

1. Безрукова С.В., Требования к зданиям и инженерным системам гостиничных предприятий. ИЦ Академия. Издание: 3-е изд. стер., 2019. – 208 с.
2. Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для вузов / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. – Москва : Издательство Юрайт, 2021. – 751 с.

Дополнительная литература:

1. Ушаков Р.Н. Авилова Н.Л. Организация гостиничного дела: обеспечение безопасности: учеб. пособие — М.: ИНФРА-М, 2017. — 136 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). Электронно-библиотечная система znanium.com
2. Баумгартен Л.В. Стандартизация и контроль качества гостиничных услуг. ИЦ Академия. Издание: 1-е изд. Год выпуска: 2014. – 328 с.

Интернет - ресурсы

1. Федеральное агентство по туризму. Официальный сайт. Режим доступа: <http://www.russiatourism.ru>
2. Hotel Master. Официальный сайт Режим доступа: <http://www.hotelmaster.ru>
3. Бизнес Академия МБА Сити. Официальный сайт. Режим доступа: <http://www.hotres.ru>
4. HOTELLINE. Портал гостиничного бизнеса. Режим доступа: <http://www.hotelline.ru>
8. Школа гостеприимства и сервиса. Режим доступа: <http://service-school72.ru/>
9. Каталог уборочного оборудования. - Режим доступа: <http://www.mouker.ru> ;
10. «Пять звезд. Гостиничный бизнес» – ежемесячный информационно-аналитический журнал для специалистов гостиничной отрасли., [Эл. Ресурс], Режим доступа: <http://5stars-mag.ru>
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>.

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Текущий контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения занятий, а также выполнения обучающимися самостоятельной (внеаудиторной) работы. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>В результате освоения учебной дисциплины учащийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– Определять основные характеристики концепции гостиничного продукта;</li><li>– Анализировать спрос и предложения гостиничной отрасли;</li><li>– Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li><li>– Выстраивать траектории профессионального и личностного развития;</li><li>– Организовывать работу коллектива и команды;</li><li>– Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;</li><li>– Излагать свои мысли на государственном языке;</li><li>– Оформлять документы;</li><li>– Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности;</li><li>– Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li><li>– Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</li><li>– Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности;</li><li>– Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li><li>– Использовать современное программное обеспечение;</li><li>– Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);</li><li>– Понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li><li>– Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li><li>– Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li><li>– Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) ;</li><li>– Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li><li>– Составить план действия;</li><li>– Определить необходимые ресурсы;</li><li>– Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li><li>– Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li><li>– Реализовать составленный план;</li></ul>	<p>Собеседование Тестирование Практическая работа Проектная работа Дифференцированный зачет</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>– Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>– Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>– Составить план действия;</li> <li>– Определить необходимые ресурсы;</li> <li>– Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью)</li> <li>– Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах</li> <li>– Реализовать составленный план</li> <li>– Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте</li> <li>– Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> <li>– Составить план действия</li> <li>– Определить необходимые ресурсы</li> <li>– Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью);</li> <li>– Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>– Реализовать составленный план;</li> <li>– Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>– Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</li> </ul> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– концепцию обеспечения безопасности гостиничных предприятий;</li> <li>– основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов;</li> <li>– типовые архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов;</li> <li>– состав инженерных служб гостиничных комплексов;</li> <li>– требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов;</li> <li>– порядок оперативного реагирования в случае нарушения в системах жизнеобеспечения;</li> <li>– основы охраны здоровья, санитарии и гигиены.</li> </ul> <p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий;</li> <li>– Основные требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия;</li> <li>– Содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>– Современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>– Возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>– Психология коллектива;</li> </ul>	
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>– Психология личности;</li> <li>– Основы проектной деятельности;</li> <li>– Особенности социального и культурного контекста;</li> <li>– Правила оформления документов;</li> <li>– Общечеловеческие ценности;</li> <li>– Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности;</li> <li>– Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>– Пути обеспечения ресурсосбережения;</li> <li>– Средства профилактики перенапряжения;</li> <li>– Основы здорового образа жизни;</li> <li>– Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;</li> <li>– Современные средства и устройства информатизации;</li> <li>– Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;</li> <li>– Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>– Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) ;</li> <li>– Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>– Особенности произношения;</li> <li>– Правила чтения текстов профессиональной направленности;</li> <li>– Стандарты, требования и рекомендации по оснащению гостиничных предприятий;</li> <li>– Знать основные источники информации и ресурсов для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>– Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>– Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.</li> </ul>	
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--