

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 06.09.2023 16:15:33

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ
Т.А.Шебзухова

Рабочая программа учебной дисциплины

**ОП.05 ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И ИНЖЕНЕРНЫМ СИСТЕМАМ
ГОСТИНИЧНОГО ПРЕДПРИЯТИЯ**

Специальность 43.02.14 Гостиничное дело

Форма обучения очная

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия в гостиничном деле разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО 43.02.14 Гостиничное дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. N 1552 примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.11 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия в гостиничном деле с учетом направленности на удовлетворение потребностей регионального рынка труда и работодателей.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана:

- 1 Жилинская Н.Г., преподаватель колледжа Пятигорского института (филиал) СКФУ

фамилия, имя, отчество, ученая степень, ученое звание, место работы преподавателя

1. Паспорт рабочей программы учебной дисциплины

1.1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия является частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы: Учебная дисциплина ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия в гостиничном деле входит в общепрофессиональный цикл и изучается в 4 семестре.

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

В результате освоения учебной дисциплины 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен 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.
- 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.
- 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.

1.4. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

Общие компетенции	Показатели оценки результата
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 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 1.1	Планировать потребности службы приема и размещения в материальных ресурсах и персонале.
ПК 1.2	Организовывать деятельность работников службы приема и размещения в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
ПК 1.3	Контролировать текущую деятельность работников службы питания для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.
ПК 2.1	Планировать потребности службы питания в материальных ресурсах и персонале.
ПК 2.2	Организовывать деятельность работников службы питания в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
ПК 2.3	Контролировать текущую деятельность работников 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 работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
ПК 3.3	Контролировать текущую деятельность работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.
ПК 4.1	Планировать потребности службы бронирования и продаж в материальных ресурсах и персонале.
ПК 4.2	Организовывать деятельность работников службы бронирования и продаж в соответствии с текущими планами и стандартами гостиницы.
ПК 4.3	Контролировать текущую деятельность работников службы бронирования и продаж для поддержания требуемого уровня качества обслуживания гостей.

1.5. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 72 часа, в том числе:

- в форме практической подготовки – 16 часов;
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 56 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 4 часа;
- промежуточной аттестации – 12 часов.

2. Структура и содержание учебной дисциплины

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
в т.ч. в форме практической подготовки	16
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	56

в том числе:	
лекции	28
лабораторные работы	-
практические занятия	28
Контрольные работы (не предусмотрены)	-
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	4
в том числе:	
- подготовка реферата	4
Промежуточная аттестация в форме экзамена в 5 семестре	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основы конструктивных решений и технической эксплуатации гостиниц и туристских комплексов.			
Тема 1.1 Введение. Основы проектирования гостиничных предприятий	Содержание учебного материала		4
	1. Виды и классификации рекреационных комплексов. Планировочная организация рекреационных учреждений. Проектирование как технологический процесс. Характеристика этапов современного проектирования систем.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия Виды и классификации рекреационных комплексов. Планировочная организация рекреационных учреждений. Проектирование как технологический процесс. Характеристика этапов современного проектирования систем.	2	
	Контрольные работы(не предусмотрены)		
Самостоятельная работа обучающихся (не предусмотрены)			
Тема 1.2. Нормативная база	Содержание учебного материала		

проектирования и строительства гостиниц и туристских комплексов.	1. Нормативная база проектирования и строительства гостиниц и туристских комплексов	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия Нормативная база проектирования и строительства гостиниц и туристских комплексов: СНИП, ГОСТ, СанПин.	2	
	Контрольные работы(не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся (не предусмотрены)		
Раздел 2. Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов			
Тема 2.1. Планировочные решения по земельному участку гостиниц.	Содержание учебного материала		4
	1. Правила эксплуатации территории, прилегающей к гостинице и проведение санитарно-гигиенических мероприятий, техническое содержание, уборка, санитарная очистка, озеленение территории.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия Генеральный план участка. Схемы застройки.	2	
	Контрольные работы(не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся Вид самостоятельной работы: написание реферата по заданной теме.	2	

Тема 2.2. Объемно-планировочные решения зданий гостиниц	Содержание учебного материала		4
	1 Объемно-планировочное решение зданий гостиниц. Композиционные схемы.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия Композиционные схемы зданий гостиниц. Приемы планировки зданий гостиничных предприятий.	2	
	Контрольные работы(не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся (не предусмотрены)		
Тема 2.3 Общественная часть гостиницы. Жилая часть гостиницы.	Содержание учебного материала		4
	1. Различные группы помещений. Внутренние, входные и выходные потоки. Жилая часть гостиницы. Горизонтальные коммуникации, вертикальные коммуникации.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия Особенности проектирования помещений общественной части.	2	

	Особенности проектирования жилой части.		
	Контрольные работы(не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся (не предусмотрены)		
Раздел 3. Техническая эксплуатация гостиничных предприятий.			
Тема 3.1. Порядок ввода в эксплуатацию зданий и сооружений	Содержание учебного материала		4
	1 Срок службы здания. Система планово-предупредительного ремонта	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия Порядок ввода в эксплуатацию зданий и сооружений гостиниц.	2	
	Контрольные работы(не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся Вид самостоятельной работы: написание реферата по заданной теме.	2	
Тема 3.2. Конструктивные элементы зданий.	Содержание учебного материала		4
	1 Несущие и ограждающие элементы здания. Фундаменты, стены,	2	

	полы, окна, двери, перекрытия, крыша, эркеры, балконы, лоджии.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия Несущие и ограждающие элементы зданий	2	
	Контрольные работы(не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся (не предусмотрены)		
Раздел 4. Инженерное оборудование гостиниц и туристских комплексов			
Тема 4.1. Теплоснабжение. Система отопления. Эксплуатация системы теплоснабжения.	Содержание учебного материала		4
	1 . Центральная система водяного отопления. Другие системы отопления.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практическое занятие Виды систем отопления	2	
	Контрольные работы		

Тема 4.2 Система водоснабжения. Система холодного водоснабжения. Противопожарный водопровод. Эксплуатация систем водоснабжения.	Контрольная работа		4
	Самостоятельная работа обучающихся (не предусмотрены)		
	Содержание учебного материала		
	1 Система водоснабжения. Система холодного водоснабжения. Противопожарный водопровод.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия Оборудование систем холодного водоснабжения гостиниц. Оборудование системы противопожарного водопровода.	2	
	Контрольные работы(не предусмотрены)		
Самостоятельная работа обучающихся (не предусмотрены)		4	
Содержание учебного материала			
1 Система горячего водоснабжения. Местное, центральное или централизованное горячее водоснабжение.	2		
Лабораторные работы (не предусмотрены)			
Практические занятия			

Тема 4.3 Система канализации

Эксплуатация систем водоснабжения.	2	
Контрольные работы(не предусмотрены)		
Самостоятельная работа обучающихся (не предусмотрены)		
Содержание учебного материала		4
1. Схема устройства внутренней канализации	2	
Лабораторные работы (не предусмотрены)		
Практические занятия Техническая эксплуатация системы канализации.		
Контрольные работы(не предусмотрены)		
Самостоятельная работа обучающихся (не предусмотрены)		
Содержание учебного материала		4
1 Система вентиляции. Системы кондиционирования.	2	
Лабораторные работы (не предусмотрены)		
Практические занятия Эксплуатация систем вентиляции и кондиционирования воздуха гостиниц.	2	

Тема 4.4. Система вентиляции и кондиционирование воздуха.

Тема 4.5. Энергетическое хозяйство.

Основные понятия администрирования		
Контрольные работы(не предусмотрены)		
Самостоятельная работа обучающихся (не предусмотрена)		
Содержание учебного материала		4
1 Внутренняя электрическая сеть. Вводное устройство. Групповой щиток. Распределительный пункт. Схемы электросетей.	2	
Лабораторные работы (не предусмотрены)		
Практическое занятие Эксплуатация осветительных сетей и светильников. Эксплуатация электросетей и электрооборудования.	2	
Контрольные работы (не предусмотрены)		
Самостоятельная работа обучающихся (не предусмотрены)		
Содержание учебного материала		4
1. Система классификация лифтов. Особенности эксплуатации лифтов.	2	
Лабораторные работы (не предусмотрены)		
Практическое занятие Порядок приемки и ввода в эксплуатацию лифта.	2	

Тема 4.6. Лифтовое оборудование гостиниц

Тема 4.7. Система удаления мусора			4
	Контрольные работы(не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся (не предусмотрены)		
	Содержание учебного материала		
	1. Мусоропроводы гостиниц. Схема, основные элементы.	2	
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практические занятия Элементы мусоропровода, эксплуатация и обслуживание.	2	
	Контрольные работы(не предусмотрены)		
Раздел 5. Оформление жилых и общественных помещений гостиниц	Самостоятельная работа обучающихся (не предусмотрены)		4
	Содержание учебного материала		
	1. Интерьер. Экстерьер. Природно-климатические требования. Психологические требования. Градостроительные требования.	2	
Тема 5.1 Интерьер и качество обслуживания.	Лабораторные работы (не предусмотрены)		

	Практическое занятие Экстерьер здания гостиницы.	2	
	Контрольные работы(не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся (не предусмотрены).	2	
Тема 5.2. Цветовое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц.	Содержание учебного материала		4
	1. Характеристика цвета. Определение цветового решения.Круг Гете. Прием создания цветовой гармонии. Использование цвета для ориентации в больших гостиниц.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практическое занятие Экстерьер здания гостиницы.		
	Контрольные работы(не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 5.1 Световое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц	Содержание учебного материала		4
	1. Параметры светового климата.		
	Лабораторные работы (не предусмотрены)		
	Практическая работа Виды освещения и осветительных приборов		
	Контрольные работы(не предусмотрены)		
	Самостоятельная работа обучающихся (не предусмотрены)		
Итого за 5 семестр		56	
Самостоятельная работа		4	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		12	

Всего:	72	
---------------	-----------	--

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. Условия реализации программы учебной дисциплины

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Учебная аудитория для проведения занятий всех видов, предусмотренных образовательной программой, в том числе групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная оборудованием, техническими средствами обучения и материалами, учитывающими требования международных стандартов: Кабинет инженерных сетей и оборудования зданий, Комплект учебной мебели, учебная доска.

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

Основные источники:

1. Здания, сооружения и их устойчивость при пожаре : учебное пособие / Ю. А. Андреев, А. Н. Батуро, Д. А. Едимичев [и др.]. — Железногорск : Сибирская пожарно-спасательная академия ГПС МЧС России, 2019. — 154 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/90179.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей
2. Ушаков, Р.Н. Организация обеспечения безопасности гостиницы : учебное пособие / Р.Н. Ушаков, Н.Л. Авилова. – Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2016. – 139 с. : табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=442851>. – Библиогр.: с. 122-124. – ISBN 978-5-4475-8304-0. – DOI 10.23681/442851. – Текст : электронный.
3. Безрукова С.В. Здания и инженерные системы гостиниц. Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования, М.: Академия, 2014, 208 с.

Дополнительные источники:

1. Отопление и вентиляция жилого здания : учебное пособие / В. Ф. Васильев, И. И. Суханова, Ю. В. Иванова [и др.]. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2017. — 97 с. — ISBN 978-5-9227-0723-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/80754.html>. — Режим доступа для авторизир. пользователей
2. Расчет и проектирование несущих конструкций стального каркаса здания : учебно-методическое пособие для СПО / С. Н. Колодежнов, Д. Н. Кузнецов, Н. А. Лисицын, А. В. Панин. — Саратов : Профобразование, 2019. — 94 с. — ISBN 978-5-4488-0533-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/87276.html>. — Режим доступа: для авторизир. пользователей
3. Беляева, С. Ю. Расчёт и конструирование несущих элементов каркаса однопролётного здания : учебно-методическое пособие для СПО / С. Ю. Беляева, Д. Н. Кузнецов. — Саратов : Профобразование, 2019. — 137 с. — ISBN 978-5-4488-0367-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL:

Интернет источники:

<http://lib.uni-dubna.ru> – сайт библиотеки университета "Дубна";

www.garant.ru - Система «Гарант», правовые базы российского законодательства;

www.consultant.ru - Общероссийская сеть распространения правовой информации

(Консультант-Плюс);

www.rbc.ru - РИА «РосБизнесКонсалтинг»;

www.pravo.ru - Право в области информационных технологий; www.rg.ru - сервер «Российской газеты»;

www.elibrary.ru – журналы АИР.

4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися рефератов.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки
<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <p>должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 	<p>Контрольная работа Защита реферата</p> <p>Наблюдение за выполнением практического задания. Оценка выполнения практического задания</p>

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;

<ul style="list-style-type: none"> •Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:</p>
<ul style="list-style-type: none"> •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

<p>профессиональном и/или социальном контексте.</p> <ul style="list-style-type: none"> •Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить •Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах. •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. • 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. 	
---	--