

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Среднее профессиональное образование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ И ИНЖЕНЕРНЫМ
СИСТЕМАМ ГОСТИНИЦ

Специальность
43.02.14 Гостиничное дело

Квалификация выпускника
Специалист по гостеприимству

Мурзаева Г.В. Требования к зданиям и инженерным системам гостиниц. Рабочая программа дисциплины. - Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2021.- 16 с.

Рабочая программа дисциплины «Требования к зданиям и инженерным системам гостиниц» по специальности 43.02.14 Гостиничное дело составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 года №1552.

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического совета «7» апреля 2021 г., протокол № 3.

© Казанский кооперативный институт, 2021

© Мурзаева Г.В., 2021

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	4
1.1. Область применения программы.....	4
1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:	4
1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения учебной дисциплины:.....	4
1.4 Количество часов на освоение дисциплины	6
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
2.1 ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ.....	7
2.2. Тематический план и содержание дисциплины.....	8
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12
3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению .	12
3.2 Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	12
3.3 Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	13
3.4 Особенности реализации дисциплины для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины «Требования к зданиям и инженерным системам гостиниц» является частью основной профессиональной образовательной программы – программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 43.02.14 Гостиничное дело.

1.2. Место дисциплины в структуре программы подготовки специалистов среднего звена:

Дисциплина относится к обязательной части общепрофессионального цикла.

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

Целью дисциплины является освоение системы знаний в области гостиничного дела.

Задачи изучения дисциплины.

В результате освоения 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;
- современную научную и профессиональную терминологию;
- возможные траектории профессионального развития и самообразования;
- психологию коллектива;
- психологию 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.
- В результате освоения 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.

Иметь практический опыт:

- организации своей деятельности, работы и общения в коллективе и команде, эффективного общения с коллегами, определения задач профессионального и личностного развития, самообразования.
- использования коммуникационных технологий, поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

Изучения дисциплины направлено на формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций:

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

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

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 Количество часов на освоение дисциплины

Объем образовательной программы дисциплины (суммарно) 115 часов, в том числе:

Обязательная часть 48 часов

Вариативная часть 67 часов

Объем образовательной программы дисциплины (суммарно) 115 часов, в том числе:

Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем 81 час;
самостоятельная работа обучающегося 22 часа;
промежуточная аттестация 12 часов.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной деятельности	Объем часов
Учебная нагрузка обучающихся (суммарно)	115
Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем	81
в том числе:	
<i>лекции</i>	48
<i>практические занятия</i>	32
<i>консультации</i>	1
Самостоятельная работа	22
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена 5 семестр	12

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов всего/ в том числе в форме практической подготовки	Объем часов всего/ в том числе в форме практической подготовки
1	2	3	4
Тема 1. Современные принципы проектирования гостиничных зданий.	Содержание учебного материала	8	ОК 01 ОК-02
	Материально-техническая база туристских учреждений. Состав основных фондов туристских учреждений. Продукт «гостиница». Алгоритм гостиничного проекта: основные понятия проектирования; этапы проектирования гостиничных предприятий; виды проектов; принципы проектирования. Влияние месторасположения объекта на типологию гостиничных предприятий (туристская дестинация). Основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов.		
	Самостоятельная работа	4	
Тема 2. Архитектурно – планировочные решения и функциональная организация гостиничных зданий.	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 04
	Основные тенденции архитектурного решения современных гостиниц. Композиционные схемы помещений. Конструктивные схемы гостиничных предприятий: бескаркасные, каркасные и с неполным каркасом. Категории гостиниц		
	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. Функциональное зонирование основных помещений гостиниц. Требования к проектированию комплекса жилых и общественных помещений		
	Практические занятия		

	Практическое занятие № 1 Решение задач на определение категории гостиниц, пользуясь документом «Требования к гостиницам и другим средствам размещения различных категорий».	6	
	Практическое занятие № 2 Расчет площади различных помещений гостиницы в зависимости от категории и назначения предприятия.		
	Практическое занятие № 3 Расчет числа посадочных мест в предприятиях питания		
	Практическое занятие № 4 . Расчет площади служебных и вспомогательных помещений.		
	Самостоятельная работа	4	
	Проведение функционального зонирования различных помещений гостиничных предприятий.		
Тема 3. Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система жизнеобеспечения гостиниц.	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 07
	Общие требования к инженерно-техническому оборудованию гостиничных предприятий, требования ТУ. Принципы подбора оборудования: модульная координация, однотипность, унификация. 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). Телекоммуникационные системы (телефонная и радиотелефонная связь, локальная компьютерная сеть, система контроля доступа, комплексная система обеспечения безопасности, комплексная система оснащения конференц – залов).		
	Профессиональное технологическое оборудование (уборочные машины, оборудование прачечных и химчисток, оборудование службы приема и размещения). Правила эксплуатации инженерного оборудования, система планово-предупредительного ремонта. Управление системой жизнеобеспечения, автоматизация и диспетчеризация работы инженерного оборудования.. Использование системы жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих и безопасных условий труда персонала		
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 5 Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования	6	

	Практическое занятие № 6 Анализ технической эксплуатации оборудования службы приема и размещения		
	Самостоятельная работа	4	
	Подготовка презентаций о современных электронных ключах Подготовка презентаций о системе контроля доступа Подготовка презентаций о контроле пользования мини-сейфами		
Тема 4. Ресурсосберегающие и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала		
	Общая характеристика ресурсов. Определение потребности гостиничного предприятия в материальных и технических ресурсах. Контроль правильного использования материальных и технических ресурсов.		
	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. Автоматизация здания гостиницы как основной фактор экономного использования человеческих ресурсов	6	
	Практические занятия		
	Практическое занятие № 7 Решение производственных ситуаций, связанных с использованием ресурсосберегающих технологий	4	
	Самостоятельная работа		
	Подготовка презентаций по применению ресурсосберегающих технологий в гостиничном бизнесе		
Тема 5. Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий	Содержание учебного материала	8	ОК 09, ПК.3.2, ПК 3.3
	Основные понятия архитектуры. Понятие «стиль» в архитектуре. Современные архитектурные стили гостиничных предприятий. Экстерьер здания и его влияние на создание интерьера. Ландшафтная архитектура 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.		
	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		

	Практические занятия		
	Практическое занятие № 8 Выбор цветовой гаммы в оформлении интерьера конкретных помещений.	6	
	Практическое занятие № 9 Составление схемы расстановки мебели с учетом стиля гостиницы и функционального назначения помещения.		
	Практическое занятие № 10 Создание фирменного стиля гостиничного предприятия		
	Самостоятельная работа	4	
	Подготовка докладов, презентаций по различным архитектурным стилям. Подготовка докладов и презентаций по современному оформлению интерьера гостиничных предприятий		
Тема 6. Создание системы безопасности в гостиничном предприятии	Содержание учебного материала	8	ПК 3.3
	Основные документы, регламентирующие охрану труда. Организация охраны труда на предприятии Производственная экология и санитария. Надзор и контроль по охране труда. Ответственность работодателя и сотрудника за нарушение законодательных актов об охране труда		
	Антитеррористическая и противокриминальная защита гостиничного объекта. Действия персонала гостиницы в чрезвычайных ситуациях. Организация пожарной безопасности в гостинице.		
	Практические занятия	8	
	Практическое занятие № 11 Анализ причин профессиональных заболеваний и травматизма.		
	Практическое занятие № 12 Изучение инструктажей по технике безопасности Практическое занятие № 13 Изучение огнегасящих средств и правил пользования ими.		
	Самостоятельная работа	2	
	Подготовка сообщений о действиях персонала гостиничного предприятия в чрезвычайных ситуациях		
	Консультация	1	
	Промежуточная аттестация	12	
	Всего:	115	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия кабинета инженерных систем гостиницы и охраны труда.

Оборудование учебного кабинета:

Стандартная учебная мебель:

Столы аудиторные двухместные;

Стул;

Стулья ученические;

Доска аудиторная;

Кафедра;

Шкаф д/документов со стеклом;

Шкаф комбинированный;

Тумбы для плакатов.

Дидактические пособия;

Программное обеспечение;

Мультимедийные презентации лекционного материала.

Технические средства обучения:

Видеопроекционное оборудование для презентаций - Экран;

Средства звуковоспроизведения - колонки;

Компьютеры с доступом к базам данным и Интернет.

3.2 Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Основная литература

1. Захарова, Н. А. Здания и инженерные системы гостиниц : учебное пособие для СПО / Н. А. Захарова. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с. — ISBN 978-5-4488-0816-6, 978-5-4497-0482-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93539.html> (дата обращения: 20.08.2020).

Дополнительная литература

1. Гончарова, Л. П. Гостиничный сервис: Учебное пособие / Гончарова Л.П. - М.:Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 174 с. -(Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-107227-1 (online). - Текст : электронный // ЭБС Znanium.com [сайт]. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/987236> (дата обращения: 23.08.2020).

2. Можаяева, Н. Г. Гостиничный сервис : учебник / Н.Г. Можаяева, Г.В. Рыбачек. — 2-е изд., испр. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 242 с. + Доп. материалы. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-16-015561-6. - Текст : электронный // ЭБС Znanium.com [сайт]. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1041498> (дата обращения: 23.08.2020).

3. Серков, Б. Б. Здания и сооружения: Учебник / Серков Б.Б., Фирсова Т.Ф. - Москва :КУРС, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 168 с.: - (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-906818-38-6. - Текст : электронный // ЭБС Znanium.com [сайт]. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/956761> (дата обращения: 23.08.2020).

4. Калинин, В. М. Обследование и испытание конструкций зданий и сооружений : учебник / В.М. Калинин, С.Д. Сокова, А.Н. Топилин. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 336 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-004786-7. - Текст : электронный // ЭБС Znanium.com [сайт]. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1063706> (дата обращения: 23.08.2020).

5. Замедлина, Е. А. Экономика отрасли: туризм : учеб. пособие / Е.А. Замедлина, О.Н. Козырева. — Москва : Альфа-М : ИНФРА-М, 2017. — 204 с. — (ПРОФИЛЬ). - ISBN 978-5-98281-121-9. - Текст : электронный // ЭБС Znanium.com [сайт]. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/917757> (дата обращения: 23.08.2020).

3.3 Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», включая профессиональные базы данных

- <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru
- <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks
- <https://ibooks.ru/> -ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
- <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»
- <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com
- <https://dlib.eastview.com/> - База данных East View

2. Информационно-справочные системы

СПС КонсультантПлюс. Компьютерная справочная правовая система, широко используется учеными, студентами и преподавателями (подписка на ПО)

3. Лицензионно программное обеспечение

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.

a. Office ProPlus All LngLic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензия на пакет Office Professional Plus)

- b. Windows 8
- 2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система
- 3. Система тестирования INDIGO.
- 4. 1С: Предприятие 8

- 4. Свободно распространяемое программное обеспечение
 - 1. AdobeAcrobat – свободно-распространяемое ПО
 - 2. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

3.4 Особенности реализации дисциплины для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Лица, с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются печатными и электронными образовательными ресурсами (учебные пособия, материалы для самостоятельной работы и т.д.) в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

В институте создана безбарьерная среда, учитывающая потребности следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья: с нарушениями зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий и самостоятельной работы.

Оценка качества освоения программы дисциплины включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию по итогам освоения дисциплины.

Текущий контроль проводится в форме:

- защита реферата;
- опрос;
- тестирование.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме: экзамена – 5 семестр.

Результаты обучения (умения, знания)	Формы контроля результатов обучения
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:	

<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 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. 	<p>Оценка результатов выполнения самостоятельной работы</p>
<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; - современную научную и профессиональную терминологию; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; - психологию коллектива; - психологию личности; 	<p>Оценка результатов тестирования.</p> <p>Оценка результатов опроса</p> <p>Оценка результатов экзамена</p>

<ul style="list-style-type: none"> - 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 	
<p>В результате освоения дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт:</p>	
<ul style="list-style-type: none"> - организации своей деятельности, работы и общения в коллективе и команде, эффективного общения с коллегами, определения задач профессионального и личностного развития, самообразования; - использования коммуникационных технологий, поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. 	<p>Оценка результатов тестирования. Оценка результатов самостоятельной работы Оценка результатов проведенного экзамена</p>