

ООО «Академия»
Частное учреждение – профессиональная образовательная организация
«Краснодарский техникум управления, информатизации и сервиса»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины ОП.05 Требования к зданиям и инженерным
системам гостиничного предприятия
Наименование специальности
43.02.14 Гостиничное дело

2022 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.05. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия** является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.14 Гостиничное дело, входит в общепрофессиональный цикл

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины ОП.05. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия обучающийся должен обладать **общими компетенциями**, включающими в себя способность:

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 общечеловеческих ценностей.

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.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате освоения учебной дисциплины ОП.05. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия обучающийся должен обладать **профессиональными компетенциями**, включающими в себя способность:

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

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

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;

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.

Код ПК, ОК	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.	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>Современная научная и профессиональная терминология</p> <p>Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК04.	<p>Организовывать работу коллектива и команды</p> <p>Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива</p> <p>Психология личности</p> <p>Основы проектной деятельности</p>
ОК 05.	<p>Излагать свои мысли на государственном языке</p> <p>Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста</p> <p>Правила оформления документов.</p>
ОК 06.	<p>Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности</p>	<p>Общечеловеческие ценности</p> <p>Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
ОК 07.	<p>Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p> <p>Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности</p> <p>Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
ОК 08.	<p>Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности</p> <p>Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной специальности</p>	<p>Средства профилактики перенапряжения</p> <p>Основы здорового образа жизни;</p> <p>Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности</p>
ОК 09.	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации</p> <p>Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10.	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</p>

	<p>(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</p>	<p>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</p>
ПК 1.1.	<p>Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>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.</p>
ПК 1.2.	<p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Реализовать составленный план</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p>
ПК 1.3.	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p>	<p>Актуальные методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p>
ПК 2.1.	<p>Составить план действия. Определить необходимые ресурсы. Оценить результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью</p>	<p>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.
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. 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 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

1.3. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

Всего – **74** часов, в том числе во взаимодействии с преподавателем – **54** часа, включая: 20 часов практических занятий.

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного .

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем учебной дисциплины	74
Практической	10
В том числе:	
теоретическое обучение	52
практические занятия	20
промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов/ практ. подготовка	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Современные принципы проектирования гостиничных зданий.	Содержание учебного материала	6	ОК 01. ОК 02.
	Материально-техническая база туристских учреждений. Состав основных фондов туристских учреждений.	2	
	Продукт «гостиница».	1	
	Алгоритм гостиничного проекта: основные понятия проектирования; этапы проектирования гостиничных предприятий; виды проектов; принципы проектирования.	1	
	Влияние месторасположения объекта на типологию гостиничных предприятий (туристская дестинация).	1	
	Основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов.	1	
	Тематика практических работ	2/1	
	Практическая работа № 1. Сбор данных для проектирования гостиницы в конкретном регионе (обоснование целесообразности).	2/1	
Тема 2. Архитектурно – планировочные решения и	Содержание учебного материала	6	ОК 01. ОК.03. ОК 04. ОК 10. ПК 1.1
	Основные тенденции архитектурного решения современных гостиниц.	1	
	Конструктивные схемы гостиничных предприятий: бескаркасные, каркасные и с неполным каркасом. Категории гостиниц.	1	
	Композиционные схемы помещений.	1	

функциональная организация гостиничных зданий.	Схемы функциональной организации малой бюджетной гостиницы и большой гостиницы повышенной категории.	1	ПК 2.1
	Объемно-планировочное решение гостиничного объекта: основные блоки помещений и функциональные требования к ним, связь между отдельными блоками помещений.	1	
	Функциональное зонирование основных помещений гостиниц. Требования к проектированию комплекса жилых и общественных помещений.	2	
	Тематика практических работ	10/5	
	Практическая работа № 2. Решение задач на определение категории гостиниц, пользуясь документом «Требования к гостиницам и другим средствам размещения различных категорий».	2/1	
	Практическая работа № 3. Расчет площади различных помещений гостиницы в зависимости от категории и назначения предприятия.	2/1	
	Практическая работа № 4. Расчет числа посадочных мест в предприятиях питания.	2/1	
	Практическая работа № 5. Расчет площади служебных и вспомогательных помещений.	2/1	
	Практическая работа № 6. Проведение функционального зонирования различных помещений гостиничных предприятий.	2/1	
Тема 3.	Содержание учебного материала	8	ОК 01. ОК 07. ПК 1.2 ПК 2.2
Современная инженерная инфраструктура гостиничных предприятий. Система	Общие требования к инженерно-техническому оборудованию гостиничных предприятий, требования ТУ.	1	
	Принципы подбора оборудования: модульная координация, однотипность, унификация.	1	
	Назначение и состав инженерной инфраструктуры: санитарно-технические системы (отопление, холодное и горячее водоснабжение, вентиляция и кондиционирование воздуха, канализация,	1	

жизнеобеспечения гостиниц.	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).	1	
	Профессиональное технологическое оборудование (уборочные машины, оборудование прачечных и химчисток, оборудование службы приема и размещения).	1	
	Правила эксплуатации инженерного оборудования, система планово-предупредительного ремонта.	1	
	Управление системой жизнеобеспечения, автоматизация и диспетчеризация работы инженерного оборудования.	1	
	Использование системы жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих и безопасных условий труда персонала.	1	
	Тематика практических работ	2/1	
	Практическая работа № 7. Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями инженерно-технического оборудования	2/1	
Тема 4.	Содержание учебного материала	8	ОК 07. ОК 09. ПК 3.1 ПК 3.2
Ресурсосберегающие и энергосберегающие	Общая характеристика ресурсов. Определение потребности гостиничного предприятия в материальных и технических ресурсах.	2	
технологии в профессиональной деятельности	Контроль правильного использования материальных и технических ресурсов.	2	
	Роль ресурсосберегающих технологий в обеспечении прибыльности гостиницы. Применение новых ресурсосберегающих технологий в эксплуатации инженерного оборудования и функционировании предметно-пространственной среды: система оповещения на	2	

	фотоэлементах, система автоматического отключения света, оснащение ванной комнаты фотоэлементами		
	3. Автоматизация здания гостиницы как основной фактор экономного использования человеческих ресурсов.	2	
	Тематика практических работ	2/1	
	Практическая работа № 8. Решение производственных ситуаций, связанных с использованием ресурсосберегающих технологий	2/1	
Тема 5. Современная архитектура и интерьер гостиничных зданий	Содержание учебного материала	12	ОК 05. ОК 09. ПК. 3.2 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.	2	
	2. Социальные и композиционные основы интерьера. Принципы оформления интерьера гостиничных зданий. Естественное и искусственное освещение в интерьере.	2	
	Проблема цвета в интерьере и его физиологическое воздействие на человека. Колористическая композиция различных помещений гостиничного предприятия.	2	
	3. Мебельные стили в интерьере. Требования к современным мебельным изделиям.	2	
	Меблировка жилых и общественных помещений гостиницы. Декоративное искусство в художественном оформлении интерьера.	2	
	Современные тенденции, влияющие на оформление гостиничных предприятий.	2	
	Тематика практических работ	2/1	
	Практическая работа № 9. Составление схемы расстановки мебели с учетом стиля гостиницы и функционального назначения помещения. Создание фирменного стиля гостиничного предприятия.	2/1	
	Содержание учебного материала	10	ОК 06.

Тема 6. Создание системы безопасности в гостиничном предприятии.	Основные документы, регламентирующие охрану труда. Организация охраны труда на предприятии.	2	ОК 08. ПК.1.3 ПК 2.3 ПК 3.3
	Производственная экология и санитария.	2	
	Надзор и контроль по охране труда.	2	
	Ответственность работодателя и сотрудника за нарушение законодательных актов об охране труда.	2	
	3. Антитеррористическая и противокриминальная защита гостиничного объекта.	2	
	Действия персонала гостиницы в чрезвычайных ситуациях. Организация пожарной безопасности в гостинице.	2	
	Тематика практических работ	2/1	
	Практическая работа № 10. Действия персонала гостиничного предприятия в чрезвычайных ситуациях	2	
Дифференцированный зачет		2/1	
Всего:		74	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины **ОП.05. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия** должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

наличие учебных кабинета «ОП.05 Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия».

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

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе

Основные источники (печатные издания):

1. Безрукова С.В. Здания и инженерные системы гостиниц. Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования, М.: Академия, 2014, 208 с.

2. Гражданский кодекс Российской Федерации

3. Налоговый кодекс Российской Федерации

4. Трудовой кодекс Российской Федерации

Интернет источники (электронные издания)

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.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>.

Дополнительные источники

1. Основы архитектурных зданий и сооружений.- Ростов н/Д "Феникс", 2014
2. Е.С.Агранович-Понамарева. Интерьер и предметный дизайн жилых зданий. Ростов н/Д"Феникс",2013
3. Романов В.А. и др. Гостиничные комплексы. МарТ Ростов-н/Д,2013
4. Овчаров А.О. Туристический комплекс России.-М.ИНФРА-М.2014
5. Гаврилова А.Е. Деятельность административно - хозяйственной службы.-М.:Академия,2012.

3.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по учебной дисциплине: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю учебной дисциплины.

3.4. Общие требования к организации образовательного процесса

Учебная дисциплина изучается параллельно с другими учебными дисциплинами.

Формой промежуточной аттестации по дисциплине **ОП.05. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничного предприятия** является экзамен.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль освоения обучающимися программы дисциплины осуществляется путем текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль знаний обучающихся осуществляется преподавателем на учебных занятиях в формах устного и письменного опроса; при проведении практических занятий; по результатам выполнения обучающимися индивидуальных практикоориентированных заданий, проектов, исследований, в том числе при подготовке к экзамену.

Формы и периодичность текущего контроля отражаются в календарно-тематическом плане, а контрольно-измерительные материалы и критерии оценки результатов входят в состав контрольно-оценочных средств по дисциплине.

Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине является экзамен. Для проведения экзамена преподавателем разрабатывается перечень экзаменационных вопросов и практических задач, формируются экзаменационные билеты.

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знать: концепцию обеспечения безопасности гостиничных предприятий основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов; типовые архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов; состав инженерных служб гостиничных комплексов требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов порядок оперативного реагирования в случае нарушения в системах жизнеобеспечения; основы охраны здоровья, санитарии и гигиены</p>	<p>Характеристики демонстрируемых знаний</p>	<p>Устный опрос Оценка выполнения ситуационных задач Оценка результатов деятельности при участии в деловой игре Оценка результатов деятельности при участии в ролевой игре Тестирование</p>
<p>Уметь: определять нарушения в системах жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристических комплексов для обеспечения комфорта проживающих; контролировать выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены на рабочем месте;</p>	<p>Характеристики демонстрируемых умений</p>	<p>Оценка результатов выполнения практической работы</p>