



Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация
«Высший инженерный колледж» (АНПОО «ВИК»)

Пушкинская ул., д. 268, 426008, г. Ижевск. Тел.: +7 (3412) 32-02-32. Тел./факс: 43-62-22. E-mail: mveu@mveu.ru, www.anogik.ru
ОКПО 43666726. ОГРН 1021801652927. ИНН 1833017258. КПП 183101001

УТВЕРЖДАЮ:

Директор

В.В. Новикова

«__» _____ 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

ОП.05 ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ

для специальности

43.02.11 Гостиничный сервис

(базовой подготовки)

г. Ижевск, 2020

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО), 43.02.11 Гостиничный сервис.

Организация разработчик:

Автономная некоммерческая профессиональная образовательная организация «Высший инженерный колледж»

Рабочая программа рассмотрена на ПЦК

Протокол № _____ «___» _____ 2020 г.

Председатель ПЦК _____ / _____ /
расшифровка подписи

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 5. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАЗРАБОТКЕ И РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ СПО**

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ЗДАНИЯ И ИНЖЕНЕРНЫЕ СИСТЕМЫ ГОСТИНИЦ»

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.11 «Гостиничный сервис» (базовая подготовка).

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области экономики и управления

1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Данная учебная дисциплина относится к профессиональному циклу как общепрофессиональная дисциплина в структуре основной профессиональной образовательной программы. Данный курс предполагает изучение объектов бухгалтерского учета и техники их учета в организациях в соответствии с действующим законодательством

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности;
- использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта приживающихся;
- осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- основные требования к зданиям гостиниц и туристических комплексов;
- архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристических комплексов;
- принципы оформления интерьеров гостиничных зданий;
- требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристических комплексов;
- особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации.

Менеджер должен обладать **общими компетенциями**, включающими

в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Менеджер должен обладать **профессиональными компетенциями**, соответствующими основным видам профессиональной деятельности.

ПК 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.

ПК 3.2. Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).

ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.

ПК 3.4. Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.

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

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>	
	<i>Дневное</i>	<i>Заочное</i>
Максимальная учебная нагрузка (всего)	105	105
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	70	16
в том числе:		
лабораторные занятия	-	
практические занятия	42	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	35	89
Итоговая аттестация в форме	<i>Дифференцированный зачет</i>	

2. 2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Здания и инженерные системы гостиниц

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов		Уровень освоения
		Дневное	Заочное	
1	2	3		4
Раздел 1. Архитектурно-планировочные решения.				
Тема 1.1. Развитие формы здания гостиницы. Современные архитектурные решения гостиничных зданий.	Содержание учебного материала			
	Урок-семинар История развития предприятий индустрии гостеприимства. Гостиницы в государствах Древнего мира. Развитие гостиничного хозяйства в Западной Европе и США. Гостиничные цели. Гостиницы в России. Архитектурные решения современных гостиниц.	2		2
	Самостоятельная работа обучающихся	3		
	Реферат «Роль архитектуры в формировании имиджа гостиниц»			
Тема 1.2. Виды гостиниц и гостиничных объектов. Классификация гостиниц.	Содержание учебного материала			
	Виды гостиниц и гостиничных объектов. Деление гостиниц на разряды, характеризующие уровень комфортности. Разрядность гостиниц и туркомплексов. Классификация средств размещения. Гостиницы для постоянного и временного проживания. Транзитные гостиницы и гостиницы целевого назначения. Типы гостиничных предприятий	1	2	2
	Самостоятельная работа обучающихся	3	4	3
	Реферат «Классификация гостиниц»			
Тема 1.3. Основные принципы проектирования гостиничных предприятий	Содержание учебного материала			
	Принципы проектирования. Основные фонды гостиничных предприятий. Основные понятия проектирования. Состав предпроектных работ. Виды проектов. Принципы проектирования. Нормативная база проектирования и строительства. Требования, предъявляемые к зданиям гостиничных предприятий.	1	2	1
	Самостоятельная работа обучающихся	3	6	3

	Реферат «Нормативная баз проектирования и строительства»			
Тема 1.4. Объемно-планировочное решение гостиниц и туристских комплексов. Техническая эксплуатация гостиничных предприятий.	Содержание учебного материала			
	Объемно-планировочное решение гостиниц и туристических комплексов. Планировочная структура участка гостиничного предприятия. Генеральный план. Объемно-планировочное решение зданий гостиниц. Системы застройки гостиничных предприятий: централизованная, блочная, павильонная, смешанная. Создание единого ансамбля гостиниц и туркомплексов в соответствии с общей архитектурно-планировочной и пространственной композицией окружающей застройки и естественного ландшафта. Порядок ввода в эксплуатацию зданий и сооружений. Срок службы здания. Система планового - предупредительного ремонта. Конструктивные элементы зданий	1	2	2
	Практические занятия	6	4	2
	Практическое занятие №1. Выбор объемно-планировочного решения здания гостиницы. Графическое изображение гостиницы в соответствии с общей архитектурно-планировочной и пространственной композицией окружающей застройки и естественного ландшафта			
Раздел 2. Функциональная организация зданий гостиниц и туристических комплексов.				
Тема 2.1. Состав помещений гостиницы. Функциональные связи гостиницы и обслуживания.	Содержание учебного материала			
	Урок-семинар Основные процессы в функционировании гостиниц и туристских комплексах, требования предъявляемые к ним. Службы гостиниц. Общая структура многофункционального здания гостиницы, основные виды (функциональные группы) помещений (административные помещения, хозяйственно- технические, общественные, жилые, для организации питания, для занятия спортом и т.д.) Функциональная организация здания, основные блоки помещений и требования к ним. Связь между отдельными блоками помещения.	2		1
	Самостоятельная работа обучающихся	3	10	3
	Работа с учебником и лекциями по вопросу «Основные процессы в функционировании гостиниц и туристских комплексов и требования, предъявляемые к ним»			
Тема 2.2. Общественная часть гостиницы и	Содержание учебного материала			
	Состав помещения общественной части гостиницы и предприятий питания. Функции	1		1

предприятия питания.	этих помещений. Особенности планировки помещений общественной части гостиницы и предприятий питания. Основные требования, предъявляемые к ним. Взаимосвязь с другими помещениями.			
	Практические занятия	6	4	2
	Практическое занятие №2 Выполнение несложной планировки помещений вестибюльной группы. Выполнение несложной планировки помещений группы общественного питания.			
Тема 2.3. Жилая и служебные части гостиницы.	Содержание учебного материала			
	Особенности планировки жилой части гостиницы. Основные требования, предъявляемые к ней. Состав помещений служебной части гостиницы. Функции этих помещений. Взаимосвязь жилой и служебной части гостиницы с другими помещениями.	2		
	Практические занятия	6	2	
	Практическое занятие №3 Выполнение несложной планировки жилой части гостиницы.			
	Самостоятельная работа обучающихся	3	10	
	Реферат «Взаимосвязь жилой и служебной части гостиницы с другими помещениями»			
Тема 2.4. Помещения культурно-массового и спортивно-оздоровительного назначения.	Содержание учебного материала			2
	Состав помещений культурно- массового и спортивно- оздоровительного назначения. Функции этих помещений. Особенности планировки. Основные требования, предъявляемые к ним. Взаимосвязь с другими помещениями.	1		
Тема 2.5. Помещения бытового обслуживания.	Содержания учебного материала			2
	Особенности планировки помещений бытового обслуживания. Основные требования, предъявляемые к ним. Состав помещений бытового обслуживания и их функции. Взаимосвязь помещений бытового обслуживания другими помещениями.	1		
	Самостоятельная работа обучающихся	3	10	

	Реферат « Взаимосвязь помещений бытового обслуживания с другими помещениями»			
Раздел 3. Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий.				
Тема 3.1. Интерьер и экстерьер гостиниц.	Содержания учебного материала			2
	Урок семинар. Понятие об интерьере и экстерьере зданий и помещений. Функциональное и эстетическое назначение интерьера. Основные требования к современному интерьеру гостиничных зданий и помещений. Методы организации интерьеров и зданий гостиниц и туристических комплексов. Определяющие факторы в формировании интерьера. Зависимость интерьера от внешнего облика и конструктивных особенностей здания гостиницы. Современный гостиничный дизайн, его средства и прием.	1		
	Самостоятельная работа обучающихся	3		
	Реферат « Методы организации интерьеров в зданиях гостиниц и туристских комплексах»			
Тема 3.2. Свет и цвет в интерьере гостиниц.	Содержания учебного материала			2
	Урок семинар. Цветовое решение интерьера жилых и общественных гостиниц. Выбор цветовой гаммы в интерьере. Световое решение интерьера жилых и общественных помещений гостиниц. Параметры светового климата. Виды освещения и осветительных приборов. Использование естественного и искусственного освещения в гостинице.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	3	10	
	Реферат « Использование естественного освещения в гостинице»			
Тема 3.3. Мебель в жилых и общественных помещениях гостиниц.	Содержания учебного материала			2
	Функциональное зонирование помещений гостиниц. Виды мебели для гостиниц. Требования к размещению мебели в гостиничных и туристских комплексах. Принципы меблировки. Порядок меблировки вестибюля и помещений общего пользования. Меблировка помещений жилого фонда гостиниц. Способы размещения мебели в номере.	1		
	Практические занятия	6		

	Практическое занятие № 4 Составление плана расстановки мебели в одно- и двухместном номерах различной площади.			
	<i>Самостоятельная работа обучающихся</i> Работа с учебником и лекциями по вопросу «Функциональное зонирование помещений гостиниц и туристских комплексов»	3	10	
Тема 3.4. Декоративное оформление помещений в гостинице.	Содержания учебного материала			2
	Урок-семинар Декоративное оформление интерьеров в гостиничных туристских комплексов. Декоративно-прикладное искусство в интерьере гостиниц. Декоративные растения в гостиничном номере. Подбор, размещение растений и уход за ними. Использование текстильных материалов в интерьере гостиниц. Функциональное назначение декоративных тканей. Оформление оконных и дверных проемов.	2		
	Практические занятия	6		2
	Практическое занятие № 5 Выбор современного решения интерьеров для помещений гостиниц и туристских комплексов.			
Раздел 4. Инженерно-техническое оснащение гостиниц и туристических комплексов.				
Тема 4.1. Инженерное оборудование гостиниц.	Содержания учебного материала	2		2
	Инженерно-техническое оборудование и системы жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов, их назначение и состав. Система отопления. Система горячего и холодного водоснабжения. Система канализации и санитарное оборудование. Система вентиляции и кондиционирования воздуха. Энергетическое хозяйство. Лифтовое оборудование гостиниц. Система удаления мусора. Требования, предъявляемые к инженерно-техническому оборудованию и система жизнеобеспечения. Правила их эксплуатации. Использование систем жизнеобеспечения и оборудования гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфортных условий жизнедеятельности.			
	Практические занятия	6		

	Практическое занятие № 6 Разбор и решение производственных ситуаций, связанных с неисправностями инженерно- технического оборудования и систем жизнеобеспечения в гостиницах и туристских комплексов.			2
	Самостоятельная работа обучающихся	2	10	3
	Работа с учебником и лекциями по вопросу «Использование систем жизнеобеспечения и оборудования в гостиницах и туристских комплексов для обеспечения комфортных условий жизнедеятельности».			
Тема 4.2. Телекоммуникационные системы.	Содержания учебного материала			2
	Телекоммуникационные системы в гостиницах и туристских комплексах, их состав и назначение. Слаботочные установки- телефонная связь, радио- и телевизионная сеть. Система обеспечения безопасности. Система оснащения конференц- залов. Техническая эксплуатация оборудования телекоммуникационных систем.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	2		3
	Реферат « Техническая эксплуатация оборудования телекоммуникационных систем».			
Тема 4.3. Профессионально- технологическое оборудование гостиниц.	Содержания учебного материала			2
	Уборочные машины и механизмы: пылесосы для сухой и влажной уборки, поломоечные и подметательные машины, пароочистители. Правила эксплуатации уборочных машин и механизмов. Оборудование прачечных: стиральные, сушильные и гладильные машины. Оборудование службы приема и размещения. Техническая эксплуатация службы приема и размещения.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	9	
	Техническая эксплуатация профессионально- технического оборудования гостиниц и туристских комплексов.			
Раздел 5. Ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности. Охрана труда.				
Тема 5.1 Ресурсно- и	Содержания учебного материала			2

энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности.	Понятие, значение и общая характеристика ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности в области гостиничного сервиса. Ресурсосберегающие технологии в формировании предметно- пространственной среды и оформлении интерьеров гостиниц и туристских комплексов. ресурсо- и энергосберегающие технологии в эксплуатации инженерно- технического оборудования и систем жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов.	2		
Тема 5.2 Особенности обеспечения безопасных условий труда сфере профессиональной деятельности	Содержания учебного материала			2
	Особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности. Правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации.	2		
	Практические занятия	4		
	Практическое занятие № 7 Ресурсо- и энергосберегающие технологии в гостиничном сервисе и их значение.			
	<i>Самостоятельная работа обучающихся:</i> Изучение материала по разделу по учебникам и правовым документам Ресурсосберегающие технологии в формировании предметно- пространственной среды и оформлении интерьеров гостиниц и туристских комплексов. Ресурсо- и энергосберегающие технологии в эксплуатации инженерно- технического оборудования и систем жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов. Правовые и нормативные документы охраны труда и организации.	2		
	Дифференцированный зачет	2		
Всего:		105		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация дисциплины предполагает наличие кабинета инженерных систем гостиницы и охраны труда, оборудованного:

Стол преподавателя, доска, столы, стулья, ноутбук, экран, проектор, колонки
Наглядные учебные пособия в электронном виде

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет -ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 336 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04589-5.
2. Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 331 с. — (Серия : Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-03427-1.

Дополнительные источники:

1. И. А. Румянцева. Архитектурно-планировочные решения и функциональная организация зданий гостиниц [Электронный ресурс] : курс лекций / И. А. Румянцева. — Электрон. текстовые данные. — М. : Московская государственная академия водного транспорта, 2015. — 53 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/46812.html2>

Перечень методических указаний, разработанных преподавателем

Методические рекомендации по выполнению практических работ

Методические рекомендации по организации и методическому сопровождению самостоятельной работы студентов

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>Освоенные умения</i> - использовать ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности; - использовать системы жизнеобеспечения и оборудование гостиниц и туристских комплексов для обеспечения комфорта проживающих; - осуществлять контроль выполнения правил и норм охраны труда и требований производственной санитарии и гигиены.	Текущий: устный опрос, тестирование, оценка практических работ, внеаудиторной самостоятельной работы Рубежный: устный опрос Итоговый: дифференцированный зачет
<i>Усвоенные знания</i> - основные требования к зданиям гостиниц и туристских комплексов; - архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц и туристских комплексов; - принципы оформления интерьеров гостиничных зданий; - требования к инженерно - техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц и туристских комплексов; - особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности, правовые, нормативные и	Текущий: устный опрос, тестирование, оценка самостоятельных работ Рубежный: устный опрос Итоговый: дифференцированный зачет

организационные основы охраны труда на предприятии.	
---	--

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 3.1. Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.	1.Знает организацию и контроль работы обслуживающего технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений	Текущий: тестирование; устный опрос, экспертная оценка результатов выполнения практического занятия; экспертная оценка результатов выполнения самостоятельной работы Рубежный: устный опрос Итоговый: дифференцированный зачет
	2.Умеет проверять и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений	
	3.Готов проводить проверку и контроль работы обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги	

	размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений	
ПК 3.2. Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service).	1. Знает методы правила работы по предоставлению услуг питания в номерах. 2. Умеет организовывать и выполнять работу по предоставлению питания в номерах. 3. Готов продемонстрировать уверенные навыки предоставления услуг.	Текущий: тестирование; устный опрос, экспертная оценка результатов выполнения практического занятия; экспертная оценка результатов выполнения самостоятельной работы Рубежный: устный опрос Итоговый: дифференцированный зачет
ПК 3.3. Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы.	1. Знает особенности учета оборудования и инвентаря гостиниц. 2. Умеет вести учет оборудования. 3. Готов демонстрировать правила учета оборудования и инвентаря гостиницы.	Текущий: тестирование; устный опрос, экспертная оценка результатов выполнения практического занятия; экспертная оценка результатов выполнения самостоятельной работы Рубежный: устный опрос Итоговый: дифференцированный зачет
ПК 3.4. Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих.	1. Знает условия и правила сохранности вещей и ценностей проживающих 2. Умеет создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих. 3. Готов продемонстрировать уверенные навыки для обеспечения сохранности вещей и	Текущий: тестирование; устный опрос, экспертная оценка результатов выполнения практического занятия; экспертная оценка результатов выполнения самостоятельной работы Рубежный: устный опрос

	ценностей проживающих..	Итоговый: дифференцированный зачет
--	-------------------------	--

Формы и методы контроля и оценки результатов обучения должны позволять проверять у обучающихся не только сформированность профессиональных компетенций, но и развитие общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания, сформированные ОК)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
Сформированные общие компетенции: ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	-результативно участвует в профессионально значимых мероприятиях (олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства, конференциях, проектах); -результативно участвует в исследовательской работе. -корректно ведет/составляет диалог, монологическое высказывание по предложенной теме; -планирует деятельность по решению задания в рамках заданной темы; -выбирает способ решения задания в соответствии с предъявляемыми требованиями -осуществляет текущий контроль своей деятельности по заданному алгоритму; -оценивает продукт своей деятельности на основе заданных	Текущий: тестирование; устный опрос, экспертная оценка результатов выполнения практического занятия; экспертная оценка результатов выполнения самостоятельной работы Рубежный: устный опрос Итоговый: дифференцированный зачет

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. ОК 5.Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности. ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством,	критериев; -оценивает результаты деятельности по заданным показателям; -выполняет самоанализ и коррекцию собственной деятельности на основании достигнутых результатов; -определяет проблему на основе самостоятельно проведенного анализа ситуации -выделяет из содержащего избыточную информацию источника необходимую информацию; -самостоятельно находит источник информации по заданному вопросу, пользуясь поисковыми системами интернет; -формулирует вопросы различных типов для получения недостающей информации - обрабатывает текстовую и табличную информацию -использует деловую графику и мультимедиа-информацию, создает презентации; -использует информационные ресурсы для поиска и хранения информации; - читает (интерпретирует) интерфейс специализированного программного обеспечения, находит контекстную помощь -участвует в групповом обсуждении, высказываясь в соответствии с заданным	
---	--	--

потребителями. ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий. ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	вопросом, темой; -отвечает на вопросы по предложенной теме, используя аргументацию, эмоционально-оценочные средства; -создает стандартный продукт письменной коммуникации простой структуры (заполнение открытки, анкеты); -создает стандартный продукт письменной коммуникации сложной структуры (написание письма-запроса, письма-предложения); -запрашивает мнение партнера по заданному вопросу, теме; -дает сравнительную оценку идей, высказанных участниками группы по заданному вопросу, теме. -осуществляет взаимопомощь и взаимоконтроль при работе в команде; -активно участвует в обсуждении предложенного вопроса, темы, распределяет роли, предлагает разные способы выполнения задания; -проявляет ответственность за работу членов команды и конечный результат; - выполняет руководящие роли при решении ситуационных задач; -предъявляет результаты работы, в том числе с помощью ИКТ - называет трудности, с которыми столкнулся при выполнении задания, предлагает пути их преодоления в дальнейшей деятельности;	
---	---	--

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- указывает «точки успеха» и «точки роста»; указывает причины успехов и неудач в деятельности; - анализирует/формулирует запрос на внутренние ресурсы (знания, умения, навыки, способы деятельности, ценности) для решения профессиональной задачи; - анализирует собственные мотивы и внешнюю ситуацию при принятии решений, касающихся своего продвижения.	
---	--	--

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАЗРАБОТКЕ И РЕАЛИЗАЦИИ АДАПТИРОВАННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРОГРАММ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Особенности организации образовательной деятельности для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Содержание среднего профессионального образования и условия организации обучения в АНПОО «ВИК» (далее – колледж) обучающихся с ограниченными возможностями здоровья определяются адаптированной образовательной программой (при необходимости – наличии обучающихся с ограниченными возможностями здоровья), а для инвалидов также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида.

Обучение по образовательной программе среднего профессионального образования обучающихся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется колледжем с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких лиц.

В колледже созданы (при необходимости – наличии обучающихся с ограниченными возможностями здоровья) специальные условия для получения среднего профессионального образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Под специальными условиями для получения среднего профессионального образования обучающимися с ограниченными возможностями здоровья понимаются условия обучения, воспитания и развития таких лиц, включающие в себя использование специальных образовательных программ и методов обучения и воспитания, специальных учебников, учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и

индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания колледжа и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ лицам с ограниченными возможностями здоровья.

В целях доступности получения среднего профессионального образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья колледжа обеспечивается (при необходимости – наличии обучающихся с ограниченными возможностями здоровья):

- для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья по слуху услуги сурдопереводчика и обеспечение надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

- для обучающихся, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, материально-технические условия обеспечивают возможность беспрепятственного доступа в учебные помещения, столовые, туалетные и другие помещения колледжа, а также их пребывания в указанных помещениях (наличие расширенных дверных проемов и других приспособлений).

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах. Численность лиц с ограниченными возможностями здоровья в учебной группе устанавливается до 15 человек.

С учетом особых потребностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья колледжем обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

С учетом особых потребностей обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в колледже предусмотрена возможность обучения по индивидуальному плану.