

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 09.09.2021 14:45:14
Уникальный программный ключ:
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9531e605f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Одобрена
на заседании Педагогического совета колледжа

15.01.2020 г.
протокол № 6
Директор колледжа Т.В. Мальцева

Утверждена
Советом по учебно-методическим вопросам
и качеству образования

15 января 2020 г.
протокол № 2



(Handwritten signature)
Д.А. Карх
(подпись)

Председатель

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Здания и инженерные системы гостиниц
Специальность	43.02.11 Гостиничный сервис
Форма обучения	очная
Год набора	2020
Разработана:	
	Ястремский С.А.
	Доцент, к.э.н. Корнова Г.Р.

Екатеринбург
2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	4
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	7
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	7
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	9
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	12
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	12
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	13
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	14

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной образовательной программы среднего профессионального образования - программы подготовки специалистов среднего звена, разработанной в соответствии с ФГОС СПО

ФГОС СПО	Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис . (приказ Минобрнауки России от 07.05.2014 г. № 475)
ПС	

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью освоения дисциплины «Здания и инженерные системы гостиниц» является формирование у студентов представления о функционировании предприятий гостиничной индустрии, эксплуатации зданий, сооружений и оборудования, исходя из практики работы гостиниц и туристских комплексов, в том числе формирование системных знаний в сфере проектирования и эксплуатации зданий, основных помещений гостиниц и туристских комплексов, навыков работы с литературными источниками и нормативно-правовыми материалами эксплуатации инженерных систем гостиницы, представлений о работе инженерно-технических служб в гостинице и эксплуатации инженерных систем гостиницы.

В результате освоения дисциплины студент 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;

Уметь:

- использовать ресурс- 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;

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к базовой части учебного плана.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточный контроль	Часов					З.е.
	Всего за семестр	Контактная работа (по уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Практические занятия, включая курсовое проектирование		
Семестр 4						
Экзамен	0	72	36	36	36	0

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС СПО.

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
ПК 3.2 Организовывать и выполнять работу по предоставлению услуги питания в номерах (room-service)	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- основные требования к зданиям гостиниц;- архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц;- принципы оформления интерьеров гостиничных зданий;- требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц;- особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности;- правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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;
ПК 3.1 Организовывать и контролировать работу обслуживающего и технического персонала хозяйственной службы при предоставлении услуги размещения, дополнительных услуг, уборке номеров и служебных помещений.	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- основные требования к зданиям гостиниц;- архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц;- принципы оформления интерьеров гостиничных зданий;- требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц;- особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности;- правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- 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;

<p>ПК 3.3 Вести учет оборудования и инвентаря гостиницы</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные требования к зданиям гостиниц; - архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц; - принципы оформления интерьеров гостиничных зданий; - требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц; - особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности; - правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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;
<p>ПК 3.4 Создавать условия для обеспечения сохранности вещей и ценностей проживающих</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные требования к зданиям гостиниц; - архитектурно-планировочные решения и функциональную организацию зданий гостиниц; - принципы оформления интерьеров гостиничных зданий; - требования к инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения гостиниц; - особенности обеспечения безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности; - правовые, нормативные и организационные основы охраны труда в организации <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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;

Общие компетенции (ОК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
<p>ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - способы самообразования <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - планирование профессионального и личностного развития обучающегося в ходе обучения. - определять задачи профессионального и личностного развития

<p>ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий профессиональной деятельности.</p>	<p>Знать: - технологии, используемые в профессиональной деятельности гостиничного сервиса</p> <p>Уметь: - ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>
<p>ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>Знать: - сущность и социальную значимость своей будущей профессии</p> <p>Уметь: - демонстрировать интереса к будущей профессии</p>
<p>ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.</p>	<p>Знать: - методы поиска, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личного развития</p> <p>Уметь: - использовать различных источников для поиска информации включая Интернет-ресурсы; - использовать необходимые информации при выполнении</p>
<p>ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>Знать: - каким образом себя вести в нестандартных ситуациях</p> <p>Уметь: - решать проблемных ситуаций; - участвовать в работе «малых групп» на теоретических и практических занятиях</p>
<p>ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>Знать: - свои профессиональные задачи</p> <p>Уметь: - применять методов и способов решения профессиональных задач; - демонстрировать эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</p>
<p>ОК 7 Брать на себя ответственность за членов команды (подчиненных), результат выполнения задания.</p>	<p>Знать: - виды ответственности при выполнении трудовых операций, разнообразных заданий</p> <p>Уметь: - проявлять ответственности при выполнении трудовых операций, разнообразных заданий</p>
<p>ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>Знать: - способы эффективного общения с коллегами, руководством, потребителями</p> <p>Уметь: - работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение взаимодействие с обучающимися, преподавателями в ходе обучения.</p>

ОК 5 Использовать информационно-коммуникативные технологии профессиональной деятельности	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - информационно-коммуникационные технологии, используемые в сфере гостиничного сервиса <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
--	--

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
			Семестр 4		108		
Тема 1.	Архитектурно-планировочное решение зданий гостиниц.	22	6		10	6	
Тема 2.	Функциональная организация здания, блоки помещений гостиниц.	24	8		10	6	
Тема 3.	Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий	20	6		8	6	
Тема 4.	Инженерно-техническое оборудование, системы жизнеобеспечения гостиниц.	20	8		6	6	
Тема 5.	Ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности.	22	8		2	12	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Тема 1-5	Вопросы	Устный опрос/дискуссия по вопросам	Оценивается от 2 до 5 баллов
Тема 1-5	Тест	Студент делает выбор правильного ответа из нескольких правдоподобных, предложенных на выбор. Задания закрытой формы содержат варианты ответа, как правильные, эталонные, так и отвлекающие. Задания открытой формы требуют написание собственного ответа. Оценивается знание изученного материала.	Оценивается от 2 до 5 баллов
Тема 1-5	Практические задания	Выполнение практических заданий по теме	Оценивается от 2 до 5 баллов
Промежуточный контроль (Приложение 5)			

4 семестр (Эк)	ЗАДАНИЕ № 30: Изобразите схематично план этажа, на котором расположено четыре гостиничных номера «стандарт» и два номера «люкс». Номера располагаются с двух сторон коридора, на этаже есть лифт, лестница и комната горничных.	Экзаменационный билет состоит из трех заданий: два теоретических вопросов и одного практического задания. Количество билетов 25	Оценивается от 2 до 5 баллов
-------------------	---	---	------------------------------

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущей и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущая аттестация. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течение семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущей аттестации, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончании дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончании формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Содержание лекций

<p>Тема 1. Архитектурно-планировочное решение зданий гостиниц. Эволюция здания гостиницы. Факторы, влияющие на архитектурно-планировочную структуру здания гостиницы. Критерии классификационных требований к гостиницам. Функциональное назначение и месторасположение гостиницы. Архитектурно-планировочные решения зданий гостиниц различных категорий. Конструктивные элементы зданий гостиниц</p>
<p>Тема 2. Функциональная организация здания, блоки помещений гостиниц. Функциональные связи и общая структура здания гостиниц. Служебные помещения гостиницы. Общественная часть гостиницы. Вестибюльная группа помещений. Внутригостиничные коммуникации. Помещения культурно-массового и спортивно-оздоровительного назначения. Помещения бытового обслуживания. Вспомогательные помещения на жилом этаже</p>
<p>Тема 3. Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий Понятие об интерьере зданий и помещений. Компоненты интерьера. Эстетические требования к помещениям вестибюльной группы. Основные принципы меблировки помещений жилого фонда. Декоративное оформление интерьера. Способы расстановки мебели в различных помещениях. Цветовое оформление интерьера</p>
<p>Тема 4. Инженерно-техническое оборудование, системы жизнеобеспечения гостиниц. Системы электроснабжения. Лифтовое оборудование. Системы отопления. Эксплуатация систем отопления. Система водоснабжения и водопроводное оборудование. Канализация и санитарное оборудование. Системы вентиляции и создание искусственного климата. Системы кондиционирования и сплит-системы. Система пожаротушения и пожарной сигнализации. Мусоропровод и пылеудаление. Производственно-технологическое оборудование. Техническая эксплуатация оборудования. Охрана труда в гостинице.</p>
<p>Тема 5. Ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности. Профилактический осмотр конструкций здания и его оснащения. Текущий и капитальный ремонт здания гостиницы. Срок службы здания гостиницы. Энергосберегающие технологии инженерно-технических систем. Современные технологии в создании интерьера гостиницы. Система кабельного отопления Devi.</p>

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

<p>Тема 1. Архитектурно-планировочное решение зданий гостиниц. Практическая работа №1 Основные признаки, характеризующие здание гостиницы Выполнение практических заданий по теме Практическая работа №2 Здание гостиницы и прилегающая к нему территория Выполнение практических заданий по теме</p>
<p>Практическая работа №3 Конструктивные схемы зданий и объёмно-планировочное решение гостиниц Выполнение практических заданий по теме Практическая работа №4 Изучение и анализ предметно-пространственного решения среды гостиницы Выполнение практических заданий по теме Практическая работа №5 Анализ архитектурно-планировочных решений зданий гостиниц Выполнение практических заданий по теме</p>

<p>Тема 2. Функциональная организация здания, блоки помещений гостиниц. Практическая работа №6 Жилая часть гостиницы. Структура однокомнатного номера Выполнение практических заданий по теме Практическая работа №7 Жилая часть гостиницы. Структура многокомнатного номера Выполнение практических заданий по теме Практическая работа №8 Требования к помещениям предприятий питания Выполнение практических заданий по теме Практическая работа №9 Характеристика архитектурно-планировочных решений номеров различных категорий Выполнение практических заданий по теме Практическая работа №10 Анализ планировки помещений предприятий питания Выполнение практических заданий по теме</p>
<p>Тема 3. Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий Практическая работа №11 Эстетические требования к помещениям жилого фонда Выполнение практических заданий по теме Практическая работа №12 Мебель для гостиниц. Требования к мягкой мебели. Выполнение практических заданий по теме Практическая работа №13 Оборудование номеров мебелью. Оборудование мебелью холлов, гостиных Выполнение практических заданий по теме Практическая работа №14 Декоративные растения в интерьере гостиницы Выполнение практических заданий по теме</p>
<p>Тема 4. Инженерно-техническое оборудование, системы жизнеобеспечения гостиниц. Практическая работа №15 Слаботочные устройства Выполнение практических заданий по теме Практическая работа №16 Техническое оснащение помещений гостиницы Выполнение практических заданий по теме Практическая работа №17 Правила эксплуатации систем жизнеобеспечения Выполнение практических заданий по теме</p>
<p>Тема 5. Ресурсо- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности. Практическая работа №18 Требования к техническому оборудованию гостиниц различных категорий Эксплуатационные характеристики зданий гостиниц Выполнение практических заданий по теме</p>

7.3. Содержание самостоятельной работы

<p>Тема 1. Архитектурно-планировочное решение зданий гостиниц. Изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, законодательных и нормативных правовых актов, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников. Подготовка к практическим занятиям.</p>
<p>Тема 2. Функциональная организация здания, блоки помещений гостиниц. Изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, законодательных и нормативных правовых актов, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников. Подготовка к практическим занятиям.</p>
<p>Тема 3. Принципы оформления интерьеров гостиничных зданий Изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, законодательных и нормативных правовых актов, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников. Подготовка к практическим занятиям.</p>
<p>Тема 4. Инженерно-техническое оборудование, системы жизнеобеспечения гостиниц. Изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, законодательных и нормативных правовых актов, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников. Подготовка к практическим занятиям.</p>

Тема 5. Ресурс- и энергосберегающие технологии в профессиональной деятельности.
Изучение понятийного аппарата темы, лекционного материала, законодательных и нормативных правовых актов, глав рекомендованных учебников и дополнительных источников.
Подготовка к практическим занятиям.
Подготовка к экзамену

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ
не предусмотрено

7.4. Электронное портфолио обучающегося
материалы не размещаются

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы
не предусмотрено

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
не предусмотрено

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

1. Вильчик Н. П.. Архитектура зданий. [Электронный ресурс]:учебник для студентов средних специальных учебных заведений, обучающихся по специальности 08.02.01 "Строительство и эксплуатация зданий и сооружений". - Москва: ИНФРА-М, 2018. - 319 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/939984>

2. Варфоломеев Ю. М., Орлов В. А.. Санитарно-техническое оборудование зданий. [Электронный ресурс]:учебник для студентов средних специальных учебных заведений, обучающихся по специальности 08.02.08 «Монтаж и эксплуатация оборудования и систем газоснабжения». - Москва: ИНФРА-М, 2019. - 249 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/988149>

3. Опарин С. Г., Леонтьев А. А., Опарин С. Г.. Здания и сооружения. Архитектурно-строительное проектирование [Электронный ресурс]:учебник и практикум для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования. - Москва: Юрайт, 2019. - 283 с. – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/bcode/437309>

Дополнительная литература:

1. Сысоева Е. В., Трушин С. И., Коновалов В. П., Кузнецова Е. Н.. Архитектурные конструкции и теория конструирования: малоэтажные жилые здания. [Электронный ресурс]:учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 07.03.01 «Архитектура». - Москва: ИНФРА-М, 2016. - 280 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/522650>

2. Варфоломеев Ю. М., Орлов В. А.. Санитарно-техническое оборудование зданий [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018. - 249 с. – Режим доступа: <https://new.znanium.com/catalog/product/917865>

3. Калинин В. М., Сокова С. Д.. Оценка технического состояния зданий. [Электронный ресурс]:учебник для студентов средних специальных учебных заведений, обучающихся по специальности 08.02.01 "Строительство и эксплуатация зданий и сооружений". - Москва: ИНФРА-М, 2019. - 268 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/988138>

4. Клиорина Г. И., Осин В. А., Шумилов М. С.. Инженерная подготовка городских территорий [Электронный ресурс]:учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования. - Москва: Юрайт, 2019. - 331 с. – Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/bcode/438195>

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионное программное обеспечение:

Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии -без ограничения срока

-Справочно-правовая система Консультант +. Договор № 194-У-2019 от 09.01.2020. Срок действия лицензии до 31.12.2020

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.