

**Державний вищий навчальний заклад
«Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника»**

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Проректор _____

«_____» _____ 20__ р.

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Інженерне вирішення та дизайн закладів готельно-ресторанного
господарства»

спеціальність: 241 «Готельно-ресторанна справа»

інститут, факультет: Факультет туризму

Робоча програма навчальної дисципліни «Інженерне вирішення та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». 2022. 12 с.

Розробник:

Мендела Євгенія Миколаївна, асистентка кафедри готельно-ресторанної та курортної справи.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Протокол від _____, № ____.

Завідувач кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Клапчук В.М.

____.____.____ р.

Схвалено Науково-методичною радою факультету туризму.

Протокол від « ____ » _____ 20 ____ р., № ____

Голова

Чорна Л.В.

« ____ » _____ 20 ____ р.

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 6,0		Нормативна	
Модулів – 1	Спеціальність (професійне спрямування): <u>241 «Готельно-ресторанна справа»</u>	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 3		1-й	1-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання – <u>Інженерне забезпечення громадських будівель, Дизайн закладів ГРГ</u>			
Загальна кількість годин – 180		Семестр	
		1-й	1-й
Тижневих годин для денної форми навчання: 4 аудиторних – 60 самостійної роботи студента – 120	Рівень вищої освіти: <u>бакалавр</u>	Лекції	
		30 год.	10 год.
		Практичні, семінарські	
		30 год.	10 год.
		Лабораторні	
		0 год.	0 год.
		Самостійна робота	
		120 год.	160 год.
		Індивідуальні завдання: год.	
Вид контролю: <u>екзамен</u>			

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 1/2

для заочної форми навчання – 1/8

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Мета: навчити розуміння процесів в будівництві та технологіях, що будуть застосовуватися в громадських закладах, які безпосередньо пов'язані з професійною діяльністю; організація середовища обміну досвідом та набуття нових знань; розвиток аналітичного та інженерного мислення для подальшого застосування в проектній діяльності. Формування відповідального замовника, що може укласти вимоги до проектних рішень, зібрати або організувати виготовлення вихідних даних, вести нагляд за проектом, спорудженням, експлуатацією.

Завдання ознайомитися із складовими процесу проектування, обґрунтування будівництва; вивчити основні системи конструктивних елементів, інженерного забезпечення будинків, методів та засобів декорування і дизайну середовища; знати як складати технічні та проектні вимоги до підрядних організацій; одержати досвід правильної експлуатації будівель, інженерного забезпечення, технічних засобів у виробничих приміщеннях.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен **знати:**

- етапи організації проектування, будівництва, реконструкції, капітального ремонту готельно-ресторанних закладів;
- орієнтуватися в конструкціях та будівельних матеріалах з яких вони можуть бути створені;
- обирати оптимальні інженерні рішення для забезпечення функціонування будівель;
- склад та зміст будівельної документації;
- актуальні стилі дизайну закладів ГРГ;
- основи ландшафтного дизайну

Вміти:

- підбирати ділянки і території для будівництва;
- вести нагляд за будівництвом в якості інженера-технолога;
- складати технічне завдання;
- оцінювати якість виконання документації;
- приймати готову будівлю на баланс.

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Громадські будівлі та будівництво в системі соціальних координат.

Тема 1. Загальні відомості про будівлі і споруди. Будинки і споруди, вимоги та класифікація. Уніфікація, типізація і стандартизація.

Тема 2. Економіка будівництва. Будівництво, як відображення економічних процесів Світового та місцевого рівня. Інвестування. Учасники будівництва. Системи управління будівництвом.

Тема 3. Організація будівництва. Фінансові показники будівництва. Кошторис. Замовник. Підрядник.

Тема 4. Передпроектний аналіз. Проектування. Містобудівна документація. Документи для початку будівництва. Стадії проектування та способи ведення будівельних робіт.

Тема 5 Структура будівель. Конструкційні схеми будівель. Матеріали виконання конструкцій.

Тема 6. Експлуатація будівель. Експлуатація будівлі. Посадові ролі та обов'язки працівників. Використання сторонніх організацій для утримання будівлі.

Тема 7. Інженерне забезпечення будівель. Інженерне забезпечення будівель. Система технічних рішень.

Змістовий модуль 2. Інженерне забезпечення готельно-ресторанних комплексів.

Тема 1. Системи опалення. Їх класифікація і конструктивна характеристика. Основні поняття про елементи систем, види і параметри теплоносіїв, влаштування опалювальних приладів, їх підбір, пересування і видалення повітря, труби, арматура.

Тема 2. Класифікація і влаштування систем гарячого водопостачання будівель, системи холодного водопостачання та внутрішня каналізація готельно-ресторанних комплексів. Місцеві і центральні системи гарячого водопостачання, схеми системи гарячого водопостачання житлового будинку, готельно-ресторанного комплексу, елементи систем гарячого водопостачання. Загальні поняття про влаштування внутрішньої водопровідної системи, схеми систем внутрішнього водопостачання, їх обладнання, внутрішній водопровід та його елементи. Класифікація, влаштування та елементи систем внутрішньої каналізації, їх обладнання, матеріали та обладнання систем внутрішньої каналізації, внутрішні водостоки.

Тема 3. Класифікація систем вентиляції будівель. Основні поняття про природну каналну вентиляцію, принципові схеми механічної вентиляції будівлі, її обладнання, призначення, влаштування і класифікація систем кондиціонування повітря і їх обладнання.

Тема 4. Пожежна безпека в готельно-ресторанних комплексах. Протипожежні водопроводи, поливальні водопроводи, системи пожежної сигналізації в готельно-ресторанних комплексах, вогнегасники, їх характеристика та призначення.

Тема 5. Газопостачання та сміттєвидалення в готельно-ресторанних комплексах. Системи газопостачання житлових і громадських будівель, їх призначення і влаштування, схеми газопостачання житлового будинку, газові прилади, труби та арматура, призначення і влаштування систем сміттєвидалення будівель.

Тема 6. Меблі та устаткування в інтер'єрі. Роль меблів у дизайні та інтер'єрі. Класифікація меблів. Споживні властивості меблевих товарів. Особливості меблювання та устаткування закладів ресторанного господарства. Особливості меблювання та устаткування закладів готельного господарства.

Тема 7. Дизайн. Сучасні тенденції в архітектурі та дизайні. Основні напрями дизайну. Створення задуму та його шляхів реалізації.

Тема 8. Підбір стилю дизайну. Ландшафтний дизайн. Характеристика основних класичних архітектурних стилів. Характерні риси української архітектури, використовувані у сучасних будівлях. Поняття ландшафтного дизайну. Основні класичні та сучасні стилі ландшафтного дизайну.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
л		с	лаб.	інд.	с.р.	л		с	лаб.	інд.	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Змістовий модуль 1. Громадські будівлі та будівництво в системі соціальних координат.												
Тема 1. Загальні відомості про будівлі і споруди.	11	1	1	0	0	9	14	1	1	0	0	12
Тема 2. Економіка будівництва.	13	2	2	0	0	9	12	0	0	0	0	12
Тема 3. Організація будівництва.	11	1	1	0	0	9	14	1	1	0	0	12
Тема 4. Передпроектний аналіз. Проектування.	11	1	1	0	0	9	12	0	0	0	0	12
Тема 5. Структура будівель	10	1	1	0	0	8	14	1	1	0	0	12
Тема 6. Експлуатація будівель	12	2	2	0	0	8	12	1	1	0	0	10
Тема 7. Інженерне забезпечення будівель	12	2	2	0	0	8	12	1	1	0	0	10
<i>Разом за змістовим модулем 1</i>	80	10	10	0	0	60	90	5	5	0	0	80

Змістовий модуль 2. Інженерне забезпечення готельно-ресторанних комплексів.												
Тема 1. Системи опалення. Їх класифікація і конструктивна характеристика.	12	2	2	0	0	8	12	1	1	0	0	10
Тема 2. Класифікація і влаштування систем гарячого водопостачання будівель, системи холодного водопостачання та внутрішня каналізація готельно-ресторанних комплексів.	12	2	2	0	0	8	12	1	1	0	0	10
Тема 3. Класифікація систем вентиляції будівель.	12	2	2	0	0	8	12	1	1	0	0	10
Тема 4. Пожежна безпека в готельно-ресторанних комплексах.	12	2	2	0	0	8	12	1	1	0	0	10
Тема 5. Газопостачання та сміттєвидалення в готельно-ресторанних комплексах.	12	2	2	0	0	8	12	1	1	0	0	10
Тема 6. Меблі та устаткування в інтер'єрі.	12	2	2	0	0	8	12	1	1	0	0	10
Тема 7. Дизайн. Сучасні тенденції в архітектурі та дизайні.	16	4	4	0	0	8	12	1	1	0	0	10
Тема 8. Підбір стилю дизайну. Ландшафтний дизайн.	12	4	4	0	0	4	12	1	1	0	0	10
Разом за змістовим модулем 2	100	20	20	0	0	60	90	5	5	0	0	80
Усього годин	180	30	30	0	0	120	180	10	10	0	0	160
Модуль 2												
ІНДЗ	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Усього годин	180	30	30	0	0	120	180	10	10	0	0	160

5. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Загальні відомості про будівлі і споруди.	2
2	Економіка будівництва.	2
3	Організація будівництва.	2
4	Передпроектний аналіз. Проектування.	2
5	Структура будівель.	2
6	Експлуатація будівель.	2
7	Інженерне забезпечення будівель.	2
8	Системи опалення. Їх класифікація і конструктивна характеристика.	2
9	Класифікація і влаштування систем гарячого водопостачання будівель, системи холодного водопостачання та внутрішня каналізація готельно-ресторанних комплексів.	2
10	Класифікація систем вентиляції будівель.	2
11	Пожежна безпека в готельно-ресторанних комплексах.	2
12	Газопостачання та сміттевидалення в готельно-ресторанних комплексах.	2
13	Меблі та устаткування в інтер'єрі.	2
14	Дизайн. Сучасні тенденції в архітектурі та дизайні.	2
15	Підбір стилю дизайну. Ландшафтний дизайн.	2
Всього:		30

6. Теми практичних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

7. Теми лабораторних занять (не передбачені)

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1		

8. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Загальні відомості про будівлі і споруди.	4
2	Економіка будівництва.	6
3	Організація будівництва.	4
4	Передпроектний аналіз. Проектування.	10
5	Структура будівель.	8
6	Експлуатація будівель.	8
7	Інженерне забезпечення будівель.	6
8	Системи опалення. Їх класифікація і конструктивна характеристика.	8

9	Класифікація і влаштування систем гарячого водопостачання будівель, системи холодного водопостачання та внутрішня каналізація готельно-ресторанних комплексів.	10
10	Класифікація систем вентиляції будівель.	8
11	Пожежна безпека в готельно-ресторанних комплексах.	10
12	Газопостачання та сміттєвидалення в готельно-ресторанних комплексах.	10
13	Меблі та устаткування в інтер'єрі.	8
14	Дизайн. Сучасні тенденції в архітектурі та дизайні.	10
15	Підбір стилю дизайну. Ландшафтний дизайн.	10
Всього:		120

9. Індивідуальні завдання

1. План розпланування (розбивочний) в розділі «Генеральний план».
2. Склад ескізного проект.
3. Робочий проект.
4. Типовий проект (вказіть сучасне застосування типового проекту в будівництві готельних комплексів).
5. Теплова завіса при вході до ресторану.
6. Вентилювання у виробничих приміщеннях ресторану.
7. Опалення в гарячому цеху ресторану.
8. Опалення в холодному цеху.
9. Вентиляція. Технічні засоби.
10. Централізовані системи вентилявання.
11. Місцеві технічні засоби кондиціювання.
12. Холодне водопостачання в зеленій садибі.
13. Організація гарячого водопостачання в зеленій садибі.
14. Як організовується система вентилявання в малих готелях.
15. Які особливості присутні в конструкціях будівель, що споруджуються в сейсмічно-активних регіонах?
16. Сучасні ліфти. Чи доцільно встановлювати кабінку із прозорими дверцятами?
17. Забезпечення доступності підймальними механізмами.
18. Охоронна сигналізація в приміщеннях готелю.
19. Охоронна сигналізація в приміщеннях ресторану.
20. Засоби зв'язку в готелях.
21. Інтернет покриття в ресторанах.
22. Застосування АТС в засобах розміщення.
23. Базове устаткування для встановлення точок доступу доWifi.
24. Функції підрядника будівництві.
25. Унікальні конструкції для будівель Захи Хадіт.
26. Стійкість конструкцій при землетрусах.
27. Способи керування проектами SCRUM & Waterfall.
28. Частина робочого проекту.
29. «Генеральний план»- розділ робочої проектної документації.

30. Акумулявання тепла в системі вентиляції.
31. Недоліки водяного опалення.
32. Опалення торгових залів інфрачервоними обігрівачами.
33. Розробка Технічного завдання для дизайнер. Основні пункти.
34. Ескізний проєкт.
35. Господарський спосіб будівництва.

10. Методи навчання

1. Навчальна лекція з ілюстрацією

Як один з словесних методів навчання навчальна лекція припускає усне викладення матеріалу, що відрізняється великою ємністю, великою складністю логічних побудов, образів, доказів і узагальнень.

В ході лекції використовуються прийоми усного викладення інформації, підтримання уваги протягом тривалого часу, активізації мислення слухачів, прийоми забезпечення логічного запам'ятовування, переконання, аргументації, доказів, класифікації, систематизації і узагальнення.

2. Робота з літературою

Семінарські заняття

1. **Бесіда.** Метод бесіди припускає розмову викладача зі студентами. Бесіда проводиться з допомогою ретельно продуманої системи питань, що поступово підводять студентів до засвоєння системи фактів, нового поняття або закономірності.

В ході застосування методу бесіди використовуються прийоми порушення питань (основних, додаткових, навідних і ін.), обговорення відповідей і думок студентів, корегування їх відповідей, прийоми формулювання висновків з бесіди.

2. Практична робота.

3. **Індивідуальні завдання.** Підготовка доповідей та індивідуальних завдань за темами семінарських занять.

11. Методи контролю

- 1) усне опитування на семінарських заняттях;
- 2) письмові контрольні роботи;
- 3) індивідуальні завдання;
- 4) письмові екзаменаційні завдання та усне опитування.

12. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточне тестування та самостійна робота														Підсумковий тест	Сума			
Змістовий модуль 2							Змістовий модуль 1											
Поточний контроль, контрольна робота № 1							Поточний контроль, контрольна робота № 2							Сам. Роб.	Залік			
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	T10	T11	T12	T13	T14	T15				
35							40							5	0	20	100	

Виконання курсової роботи (не передбачена)

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
80 – 89	B	добре	
70 – 79	C		
60 – 69	D	задовільно	
50 – 59	E		
26 – 49	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-25	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

13. Методичне забезпечення

Методична література

1. Апатенко Т. М. «Громадське будівництво» : конспект лекцій для студентів денної та заочної форм навчання за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2017. 41 с.
2. Губар Л.С. Економіка будівництва: Навчальний посібник. Київ. «Аграрна освіта», 2014. 560 с.
3. Капцова Н. І. Інженерне обладнання будівель : конспект лекцій для студентів денної та заочної форм навчання освітнього рівня «бакалавр» спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2019. 135 с.

Базова

1. Закон України «Про регулювання містобудівної діяльності» № 1686-IX від 15.07.2021, ВВР, 2021, № 42, ст.343.
2. Закон України «Про Генеральну схему планування території України» N 5459-VI (5459-17) від 16.10.2012, ВВР, 2013, N 48, ст.682.
3. Закон України «Про основи містобудування» № 124-IX від 20.09.2019, ВВР, 2019, № 46, ст.295.
4. Закон України «Про архітектурну діяльність» № 711-IX від 17.06.2020, ВВР, 2020, № 46, ст.394.

5. Закон України «Про комплексну реконструкцію кварталів (мікрорайонів) застарілого житлового фонду» № 132-IX від 20.09.2019, ВВР, 2019, № 46, ст.299.

6. Закон України «Про землеустрій» № 155-IX від 03.10.2019, ВВР, 2019, № 48, ст.325

7. ДБН А.2.2-3-2014 «Склад та зміст проектної документації на будівництво».

8. ДБН Б.1.1-2012 «Склад та зміст детального плану територій».

Допоміжна

1. Банько В. Г. Будівлі, споруди, обладнання туристичних комплексів та експлуатація : навчальний посібник. К. : Центр інформаційних технологій. Київ, 2016. 292 с.

2. Гнатченко Є. Ю. Економіка будівництва : конспект лекцій для студентів денної і заочної форм навчання освітнього рівня «бакалавр» за спеціальністю 192 Будівництво та цивільна інженерія. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 62 с.

3. Жуковський С. С., Лабай В. Й. Системи енергопостачання і забезпечення мікроклімату будинків та споруд. Навчальний посібник для ВЗО. Львів: Астрономо-геодезичне товариство, 2018. 259 с.

4. Кравченко В. С. Інженерне обладнання будівель. Київ . «Видавничий дім Професіонал», 2018. 480 с.

5. Соколан Ю. С. Інженерне обладнання будівель. Частина I: Навчальний посібник для студентів, які навчаються за освітньо-професійною програмою підготовки бакалавра за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа». Хмельницький: ХНУ, 2018. 178 с.

Інформаційні ресурси

2. Планування і проектування готелів - діючі норми [Електронний ресурс]. URL: <http://kafedam.pp.ua/12582-planuvannya-proektuvannya-gotelv-dyuch-normi.html>.

Склад та зміст проектної документації на будівництво. Державні будівельні норми України [Електронний ресурс]. URL: http://teplodim.info/upload/blocks/dbna-2-2-3-2014_pdf_1435062567.pdf/\

Примітки:

1. Робоча програма навчальної дисципліни є нормативним документом вищого навчального закладу і містить виклад конкретного змісту навчальної дисципліни, послідовність, організаційні форми її вивчення та їх обсяг, визначає форми та засоби поточного і підсумкового контролів.

2. Розробляється лектором. Робоча програма навчальної дисципліни розглядається на засіданні кафедри, у методичній комісії факультету, інституту, підписується завідувачем кафедри, головою методичної комісії і затверджується проректором з науково-педагогічної роботи.