

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**



Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**ІНЖЕНЕРНЕ ВИРІШЕННЯ**

**ТА**

**ДИЗАЙН ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА**

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні  
кафедри  
Протокол № \_\_\_ від 25.05.2021р.

м. Івано-Франківськ – 2022

## ЗМІСТ

1. Загальна інформація
2. Опис дисципліни
3. Структура курсу
4. Система оцінювання курсу
5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу
6. Ресурсне забезпечення
7. Контактна інформація
8. Політика навчальної дисципліни

## 1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Інженерне вирішення та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація	–
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Освітній рівень	Бакалавр
Статус дисципліни	Нормативна
Курс/семестр	1\1
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 30 год. Семінарські заняття – 30 год. Самостійна робота – 120 год.
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	<a href="https://test-d-learn.pnu.edu.ua/teacher/course/view/4509">https://test-d-learn.pnu.edu.ua/teacher/course/view/4509</a>

## 2. Опис дисципліни

**Мета курсу:** 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.

Основними цілями курсу є:

- 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.

**Компетентності:**

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів

**Програмні результати навчання:**

РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

PH 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.  
PH 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

### 3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Загальні відомості про будівлі і споруди.	Знати що таке будинки і споруди, їх вимоги та класифікація. Розуміти уніфікацію, типізацію і стандартизацію.	Питання, тести, семінарське заняття
2.	Економіка будівництва.	Вивчити про будівництво, як відображення економічних процесів Світового та місцевого рівня. Інвестування. Учасники будівництва. Системи управління будівництвом.	Питання, тести, семінарське заняття
3.	Організація будівництва.	Вивчити фінансові показники будівництва. Кошторис. Замовник. Підрядник.	Питання, тести, семінарське заняття
4.	Передпроектний аналіз. Проектування.	Знати містобудівну документацію. Документи для початку будівництва. Стадії проектування та способи ведення будівельних робіт.	Питання, тести, семінарське заняття
5.	Структура будівель	Знати конструкційні схеми будівель. Матеріали виконання конструкцій.	Питання, тести, семінарське заняття
6.	Експлуатація будівель	Знати експлуатацію будівлі. Посадові ролі та обов'язки працівників. Використання сторонніх організацій для утримання будівлі.	Питання, тести, семінарське заняття
7.	Інженерне забезпечення будівель	Знати інженерне забезпечення будівель. Система технічних рішень.	Питання, тести, семінарське заняття
8.	Системи опалення. Їх класифікація і конструктивна характеристика.	Знати основні поняття про елементи систем, види і параметри теплоносіїв, влаштування опалювальних приладів, їх підбір, пересування і видалення повітря, труби, арматура.	Питання, тести, семінарське заняття
9.	Класифікація і влаштування систем гарячого водопостачання будівель, системи холодного водопостачання та внутрішня каналізація готельно-ресторанних комплексів.	Знати про місцеві і центральні системи гарячого водопостачання, схеми системи гарячого водопостачання житлового будинку, готельно-ресторанного комплексу, елементи систем гарячого водопостачання. Знати загальні поняття про влаштування внутрішньої водопровідної системи, схеми систем внутрішнього водопостачання, їх обладнання, внутрішній водопровід та його елементи. Знати про класифікацію, влаштування та елементи систем внутрішньої каналізації, їх обладнання, матеріали та обладнання систем	Питання, тести, семінарське заняття

		внутрішньої каналізації, внутрішні водостоки.	
10.	Класифікація систем вентиляції будівель.	Знати основні поняття про природну каналну вентиляцію, принципові схеми механічної вентиляції будівлі, її обладнання, призначення, влаштування і класифікація систем кондиціонування повітря і їх обладнання.	Питання, тести, семінарське заняття
11.	Пожежна безпека в готельно-ресторанних комплексах.	Знати про протипожежні водопроводи, поливальні водопроводи, системи пожежної сигналізації в готельно-ресторанних комплексах, вогнегасники, їх характеристика та призначення.	Питання, тести, семінарське заняття
12.	Газопостачання та сміттєвидалення в готельно-ресторанних комплексах.	Знати про 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.	Питання, тести, семінарське заняття
13.	Меблі та устаткування в інтер'єрі.	Знати про 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.	Питання, тести, семінарське заняття
14.	Дизайн. Сучасні тенденції в архітектурі та дизайні.	Вивчити основні напрями дизайну. Створення задуму та його шляхів реалізації.	Питання, тести, семінарське заняття
15.	Підбір стилю дизайну. Ландшафтний дизайн.	Вивчити характеристику основних класичних архітектурних стилів. Характерні риси української архітектури, використовувані у сучасних будівлях. Поняття ландшафтного дизайну. Основні класичні та сучасні стилі ландшафтного дизайну.	Питання, тести, семінарське заняття

#### 4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семінарські заняття	75
Самостійна робота	5
Проміжний тестовий контроль	20
Залік	0
<b>Максимальна кількість балів</b>	<b>100</b>

## 5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу

Види навчальної роботи	Навчальні тижні															Разом
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Лекції																0
Семінарські заняття	10	5	5	5	5	5		5	10	5	5	5		5	5	75
Самостійна робота															5	5
Проміжний тестовий контроль							10						10			20
Залік																0
Всього за тиждень	10	5	5	5	5	5	10	5	10	5	5	5	10	5	10	100

## 6. Ресурсне 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 території».

### 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**

1. Планування і проектування готелів - діючі норми [Електронний ресурс]. URL: <http://kafedam.pp.ua/12582-planuvannya-proektuvannya-gotelv-dyuch-normi.html>.
2. 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/\](http://teplodim.info/upload/blocks/dbna-2-2-3-2014_pdf_1435062567.pdf/\)

### **7. Контактна інформація**

<b>Кафедра</b>	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька, 201б, ауд.326, URL: <a href="https://kgrks.pnu.edu.ua/">https://kgrks.pnu.edu.ua/</a> , <a href="mailto:kgrks@pnu.edu.ua">kgrks@pnu.edu.ua</a>
<b>Викладач</b>	Асистентка кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Мендела Євгенія Миколаївна
<b>Гостьові лектори</b>	
<b>Контактна інформація викладача</b>	<a href="mailto:zenjamendela3@ukr.net">zenjamendela3@ukr.net</a>

### **8. Політика навчальної дисципліни**

<b>Академічна доброчесність</b>	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України.
<b>Пропуски занять</b>	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни.
<b>Виконання завдання пізніше встановленого терміну</b>	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
<b>Невідповідна поведінка під час заняття</b>	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету.
<b>Відповідь викладача</b>	Відповідь на роботу, яка надіслана на електронну пошту, студент отримує впродовж 24 годин.
<b>Додаткові бали</b>	Виставляються під час семінарських занять на додаткові питання.
<b>Неформальна освіта</b>	Є можливість отримати додаткові бали за проходження онлайн-курсів на платформах Coursera чи Prometheus, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем.

**Викладач**

**Мендела Є.М.**