

## СИЛЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Громадське будівництво»

Галузь знань		24 «Сфера послуг»		Освітній рівень	Перший (бакалаврський)
Освітньо-професійні програми		«Готельно-ресторанна справа»		Тип дисципліни	обов'язкова
Обсяг:	Кредитів ECTS	Годин	За видами занять		
			Лекцій	Семінарських занять	Практичних занять
	3	90	32/8	-	16

### АНОТАЦІЯ КУРСУ

#### Взаємозв'язок у структурно-логічній схемі

Для вивчення дисципліни здобувач має володіти знаннями та навичками з:	Інженерна графіка. Креслення.
Онлайн курси, які можуть бути корисними для попереднього вивчення та в процесі набуття компетентностей за неформальною освітою	Keystone academicourses <a href="https://www.akademichnikursy.com/kurs">https://www.akademichnikursy.com/kurs</a> Платформа онлайн-освіти <a href="https://www.edu.dystlab.com/">https://www.edu.dystlab.com/</a>
<b>Мета курсу:</b>	навчання проектуванню архітектурно-будівельної частини будівель і складових їх елементів без розгляду конструювання і розрахунку цих елементів. Освоєння методів комплексного проектування будівель із застосуванням сучасних прогресивних конструкцій, цікавих проектних архітектурно-будівельних рішень, традиційних і нових будівельних технологій.

#### Компетентності, в тому числі відповідно до освітньо-професійної програми

Soft- skills / Загальні компетентності (ЗК)	Hard-skills / Спеціальні (фахові) компетентності (СК)
ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 04. Здатність використовувати інформаційні і комунікаційні технології. ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності в процесі роботи підприємств сфери гостинності. ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

#### Результати навчання (програмні результати навчання – ПРН)

ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів. ПРН14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.
--

## ОРГАНІЗАЦІЯ НАВЧАННЯ

Тема	Вид заняття	Розподіл балів	Форми та методи навчання (форми робіт, за які здобувач отримує бали)
Тема 1. Вступ. Загальні положення.	Лекція 1	1	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 1	3	Робота з наочними посібниками, ознайомлення з довідковими даними
Тема 2. Об'ємно-планувальне рішення. Класифікація будівель та споруд. Основні принципи проектування.	Лекція 2	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 2	3	Робота з графічними об'єктами, кресленнями, практична робота зі складання планувальних рішень
Тема 3. Основи та фундаменти.	Лекція 3	1	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 3	4	Практичні роботи з розрахунку фундаментів, робота з технічною та комерційною інформацією, виконання креслень
Тема 4. Елементи стіни каркаса.	Лекція 4	1	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 4	4	Практичні роботи з розрахунку та підбору матеріалів, виконання креслень, робота з інформаційними джерелами
Тема 5. Перекриття	Лекція 5	1	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 5	3	Практичні роботи з розрахунку та підбору інформації, виконання креслень, робота з інформаційними джерелами.
Тема 6. Дахи та покрівлі, перегородки, підлоги, вікна та двері.	Лекція 6	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 6	3	Робота над літературними джерелами, практичні роботи зі створення графічних об'єктів
Тема 7. Розміщення будинків. Земельні ділянки.	Лекція 7	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 7	4	Тренінг з роботи з довідковою інформацією, формулювання проектних рішень та пропозиції, робота в командах
Тема 8. Функціонально-планувальні вимоги до структури будинків готелів та їх окремих елементів.	Лекція 8	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 8	4	Проведення спостереження, формування робочих пропозицій та гіпотез, дискусії, робота в команді
Тема 9. Приміщення громадського призначення. Приймально-вестибюльна група.	Лекція 9	1	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 9	3	Обробка та інтерпретація даних, робота з інформаційними джерелами.
Тема 10. Підприємства харчування.	Лекція 10	1	Лекція-візуалізація (Power Point), робота з науковими працями
	Практичне заняття 10	3	Виконання графічних робіт в командах, тренінгові завдання
Тема 11. Приміщення побутового обслуговування і торгівлі в готелях.	Лекція 11	1	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 11	3	Робота з довідковою та нормативною документацією, дискусії
Тема 12. Приміщення культурно - дозвіллевого призначення готелю.	Лекція 12	1	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 12	3	Робота над літературними джерелами, практичні роботи зі створення графічних об'єктів, обговорення результатів.
Тема 13. Приміщення та споруди фізкультурно-оздоровчого призначення.	Лекція 13	1	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 13	3	Робота над літературними джерелами, практичні роботи зі

			створення графічних об'єктів, обговорення результатів.
Тема 14. Службові, господарські та виробничі приміщення готелів.	Лекція 14	1	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 14	3	Робота з довідковою та нормативною документацією, дискусії
<b>Разом за роботу у семестрі</b>		<b>60</b>	
<b>Підсумковий контроль знань</b>		<b>40</b>	Екзамен. Теоретичні питання. Практичні задачі.
Додаткові бали в рамках неформальної освіти		<b>до 10</b>	Участь у наукових конференціях, підготовка наукових публікацій, проектна робота тощо.

<b>СИСТЕМА ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ І КОНТРОЛЮ</b> (дистанційний курс) – <a href="https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=5099">https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=5099</a>		
<b>ІНФОРМАЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ</b>		
<p><b>Актуальні журнали для поглибленого вивчення дисципліни</b></p> <p>1) Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації <a href="http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/">http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/</a></p> <p>2) Ресторанна індустрія <a href="https://uk.restorator.ua/">https://uk.restorator.ua/</a></p> <p>3) Інформаційно-аналітичне видання <a href="https://www.budjurnal.com.ua/">https://www.budjurnal.com.ua/</a></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Дистанційний курс: Горелков Д.В. Громадське будівництво // Навчально-методична праця. – Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2021-2022. Режим доступу: <a href="https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=5099">https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=5099</a>.</li> <li>2. Дуб В. В., Терешкін О. Г., Горелков Д. В. Інжиніринг в готельному господарстві : навчальний посібник. Х. : ХДУХТ, «Друкарня Мадрид», 2017. 176 с.</li> <li>3. Кравченко В. С. Водопостачання та каналізація : підручник. К. : Кондор, 2009. 288 с.</li> <li>4. Громадське будівництво : навч. посіб. / за заг. ред. А.А. Мазаракі. К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. 360 с.</li> <li>5. Технологія монтажу будівельних конструкцій : навчальний посібник. В. К. Черненко та ін. ; за ред. В. К. Черненка. – Вид. 1-ше і 2-ге. Видання. К. : Горобець, 2011. – 372 с.</li> <li>6. Технологія будівельного виробництва : практикум : навчальний посібник. М. Г. Ярмоленко та ін.; за заг. ред. М. Г. Ярмоленка. К. : Вища шк., 2007. 207 с.</li> </ol>	
<b>ПОЛІТИКА КУРСУ («ПРАВИЛА ГРИ»)</b>		
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Середовище в аудиторії є дружнім, творчим, відкритим до конструктивної критики.</li> <li>• Освоєння дисципліни передбачає обов'язкове відвідування лекцій і практичних занять, а також самостійну роботу. Перескладання істипу відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).</li> <li>• Самостійна робота включає в себе: підготовку індивідуального проєкту та / або проєкту в команді з трьох осіб.</li> <li>• Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін.</li> <li>• Якщо студент відсутній з поважної причини, він презентує виконані завдання під час самостійної підготовки та консультації.</li> <li>• Здобувачі вищої освіти мають слідувати принципам академічної доброчесності. У разі виявлення факту плагіату у виконаних роботах здобувач отримує за завдання 0 балів.</li> <li>• Курс передбачає роботу в команді (до 3-х осіб).</li> <li>• Передбачено перезарахування результатів навчання, отриманих у неформальній освіті. Для зарахування теми або частини теми здобувач надає відповідний сертифікат, де зазначені результати навчання та обсяг курсу (модуля) у годинах (кредитах ЄКТС). Передбачається зарахування результатів навчання у разі, якщо здобувач вищої освіти прослухав аналогічний курс (або його частину) у будь-якому університеті України або Європи, був учасником міжнародних проєктів Жан-Моне модуль, К1, у межах якого вивчалась така ж дисципліна (його частина), або слухачем такого ж дистанційного курсу на платформі «Prometheus», Coursera та інших, і при цьому має підтвердження – сертифікат про результати навчання (оцінку).</li> </ul>		
<b>КРИТЕРІЙ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ</b>		
Методи	Критерії оцінювання	Система оцінювання, бали
Робота над задачами,	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання	2

індивідуальними завданнями	продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вмів грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання	
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій відповіді на запитання продемонстрував повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок	1
Робота з виконання практичних завдань, практичних робіт тощо	виставляється здобувачу вищої освіти, який досяг цілей завдання, виконав ефективно роль ділової гри тощо, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці, обґрунтовувати власну думку	3-4
	виставляється здобувачу вищої освіти, який частково досяг цілей завдання, виконав роль ділової гри тощо, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці, обґрунтовувати власну думку, проте припускався певних помилок	3-2
	виставляється здобувачу вищої освіти, який не досяг цілей завдання, частково виконав роль ділової гри тощо, не зміг застосувати знання на практиці, обґрунтувати власну думку	1
Самостійна робота		
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Підготовка до практичних занять (вивчення теоретичного матеріалу)</li> <li>2) Підготовка до практичних занять, вивчення технічної та нормативної документації.</li> <li>3) Проведення розрахункових робіт, розв'язання задач, виконання креслень.</li> <li>4) Підготовка звіту про виконані практичні роботи.</li> </ol> <p>Всього</p>	<p>16 годин / 26 годин</p> <p>6 години / 14 годин</p> <p>12 годин / 26 годин</p> <p>8 години / 16 годин</p> <p><b>42 години / 82 години</b></p>