

СИЛЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «Інженерне обладнання будівель»

Галузь знань		24 «Сфера обслуговування»		Освітній рівень	Перший (бакалаврський)	
Освітньо-професійні програми		«Готельно-ресторанна справа»		Тип дисципліни	обов'язкова	
Обсяг:	Кредитів ECTS	Годин	За видами занять (денна/ заочна форма)			
	4	120	Лекцій	Семінарських занять	Практичних занять	Самостійна підготовка
			30/8	-	15	75/112
Взаємозв'язок у структурно-логічній схемі						
Для вивчення дисципліни здобувач має володіти знаннями та навичками з:			Інженерна графіка.			
Онлайн курси, які можуть бути корисними для попереднього вивчення та в процесі набуття компетентностей за неформальною освітою			Keystone academic courses https://www.akademichnikursy.com/kurs Платформа онлайн-освіти https://www.edu.dystlab.com/			
Мета курсу:	набуття студентами необхідних знань та навичок, щодо вибору, розміщення устаткування для життєзабезпечення будівель та споруд готельно-ресторанних комплексів, та отримання низки навичок, пов'язаних із підбором, експлуатацією, розташуванням обладнання для енергозабезпечення, водовідведення та водопостачання, вентиляції, опалення та іншого обладнання життєзабезпечення будівель та споруд, а також обладнання культурно-розважального та спортивно-оздоровчого призначення, для підготовки спеціалістів, здатних вирішувати питання пов'язаних з проектуванням, підбором, використанням нових зразків апаратів і машин.					
Компетентності, в тому числі відповідно до освітньо-професійної програми						
Soft- skills / Загальні компетентності (ЗК)			Hard-skills / Спеціальні (фахові) компетентності (СК)			
ЗК 8. Володіння навичками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та опрацювання і використання інформації у професійній діяльності. ЗК 13. Здатність організувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації.			ФК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства та відстежувати зміни в ньому. ФК 4. Здатність забезпечувати безпеку праці. ФК 7. Здатність проектувати процес надання основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства. ФК 11. Здатність розробляти та формувати об'ємно-планувальні рішення підприємств (зкладів) готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.			
Результати навчання (програмні результати навчання – ПРН)						
ПРН8 Демонструвати уміння забезпечувати безпечність праці з дотриманням відповідних вимог, організувати проведення інструктажу працівників закладу (підприємства) з правил безпечної експлуатації торгово-технологічного обладнання, технологічного устаткування, інвентарю тощо. ПРН9 Показати застосування інноваційних підходів до організації готельно-ресторанного бізнесу. ПРН13 Показати уміння проектувати технологічний процес виробництва продукції і скласти необхідну нормативну документацію. ПРН15 Демонструвати знання видів, призначення та сфери використання різних видів інженерного обладнання у ресторанному господарстві, санаторно-курортних закладах. ПРН17 Демонструвати уміння економічно обґрунтувати технічне оснащення закладів готельного та ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів з урахуванням нормативної документації. ПРН19 Демонструвати уміння формувати вихідні дані на проектування підприємств готельного, ресторанного господарства, санаторно-курортних закладів.						

ОРГАНІЗАЦІЯ НАВЧАННЯ

Тема	Вид заняття	Розподіл балів	Форми та методи навчання (форми робіт, за які здобувач отримує бали)
Розділ 1. ІНЖЕНЕРНЕ ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ЖИТТЄЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БУДІВЕЛЬ ТА СПОРУД ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИХ КОМПЛЕКСІВ			
Тема 1. Вступ. Загальні відомості, основні поняття про будівлі та споруди готельно-ресторанних комплексів.	Лекція 1	1	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 1	4	Робота з наочними посібниками, ознайомлення з довідковими даними
Тема 2. Основні принципи проектування будівель та споруд готельно-ресторанних комплексів.	Лекція 2	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 2	4	Робота з графічними об'єктами, кресленнями, практична робота зі складання планувальних рішень, опитування.
Тема 3. Конструкційні та оздоблювальні матеріали будівель та споруд готельно-ресторанних комплексів.	Лекція 3	1	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 3	4	Практичні роботи, робота з технічною та комерційною інформацією, виконання креслень.
Тема 4. Інженерне обладнання для забезпечення водопостачання, водовідведення, опалення будівель та споруд готельно-ресторанних комплексів.	Лекція 4	1	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 4	5	Практичні роботи з розрахунку та підбору матеріалів, виконання креслень, робота з інформаційними джерелами, тестування (2).
Тема 5. Санітарно-технічне обладнання будівель та споруд готельно-ресторанних комплексів.	Лекція 5	1	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 5	5	Практичні роботи з розрахунку та підбору інформації, виконання креслень, робота з інформаційними джерелами, тестування (2)
Тема 6. Енергозабезпечення та електрообладнання будівель та споруд готельно-ресторанних комплексів.	Лекція 6	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 6	5	Робота над літературними джерелами, практичні роботи зі створення графічних об'єктів, тестування (2).
Розділ 2. ІНЖЕНЕРНЕ ОБЛАДНАННЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕКИ ТА ОБЛАДНАННЯ СПОРТИВНО-ОЗДОРОВЧОГО ТА КУЛЬТУРНО-РОЗВАЖАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ			
Тема 7. Технічні засоби зв'язку, охорони та контролю безпеки об'єктів готельно-ресторанних комплексів.	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. Обладнання протипожежної охорони та безпеки будівель та споруд готельно-ресторанних комплексів.	Лекція 8	1	Лекція-візуалізація (Power Point), тренінгові завдання
	Практичне заняття 8	4	Проведення спостереження, формування робочих пропозицій та гіпотез, дискусії, опитування.
Тема 9. Підйомно-транспортне та ліфтове обладнання будівель та споруд готельно-ресторанних комплексів.	Лекція 9	1	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 9	4	Обробка та інтерпретація даних, робота з інформаційними джерелами, опитування.
Тема 10. Обладнання споруд та об'єктів спортивно-оздоровчого призначення готельно-ресторанних комплексів.	Лекція 10	1	Лекція-візуалізація (Power Point), робота з науковими працями
	Практичне заняття 10	5	Виконання графічних робіт в командах, тренінгові завдання, тестування (2).
Тема 11. Обладнання споруд та об'єктів культурно-розважального призначення готельно-ресторанних комплексів.	Лекція 11	1	Лекція-візуалізація (Power Point)
	Практичне заняття 11	5	Робота з довідковою та нормативною документацією, тестування (2).

Разом за роботу у семестрі		60	
Підсумковий контроль знань		40	Залік. Залікові завдання.
Додаткові бали в рамках неформальної освіти		до 10	Участь у наукових конференціях, підготовка наукових публікацій, проєктна робота тощо.

СИСТЕМА ДИСТАНЦІЙНОГО НАВЧАННЯ І КОНТРОЛЮ (дистанційний курс) – <https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=2657>

ІНФОРМАЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

Актуальні журнали для поглибленого вивчення дисципліни	<ol style="list-style-type: none"> 1. Дуб В. В., Терешкін О. Г., Горелков Д. В. Інжиніринг в готельному господарстві : навчальний посібник. Х. : ХДУХТ, «Друкарня Мадрид», 2017. 176 с. 2. Шульга М. О., Юхно І. П. Вентиляція кондиціонування повітря : навчальний посібник. Харків, 2004. 147 с. 3. Банько В. Г. Будівлі та обладнання туристських комплексів: навчальний посібник. 2-ге вид., перероб. та доп. К. : Дакор. 2008. 328 с. 4. Кравченко В. С. Водопостачання та каналізація : підручник. К. : Кондор, 2009. 288 с. 5. Шульга М. О., Деркач І. А., Алексахін О. О. Інженерне обладнання населених місць. Харків : ХНАМГ, 2007. 259 с.
<ol style="list-style-type: none"> 1) Ресторанний і готельний консалтинг. Інновації http://restaurant-hotel.knukim.edu.ua/ 2) Ресторанна індустрія https://uk.restorator.ua/ 3) Інформаційно-аналітичне видання https://www.budjurnal.com.ua/ 	

ПОЛІТИКА КУРСУ («ПРАВИЛА ГРИ»)

- Середовище в аудиторії є дружнім, творчим, відкритим до конструктивної критики.
- Освоєння дисципліни передбачає обов'язкове відвідування лекцій і практичних занять, а також самостійну роботу. Перескладання заліку відбувається за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
- Самостійна робота включає в себе: підготовку індивідуального проєкту та / або проєкту в команді з трьох осіб.
- Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін.
- Якщо студент відсутній з поважної причини, він презентує виконані завдання під час самостійної підготовки та консультації.
- Здобувачі вищої освіти мають слідувати принципам академічної доброчесності. У разі виявлення факту плагіату у виконаних роботах здобувач отримує за завдання 0 балів.
- Курс передбачає роботу в команді (до 3-х осіб).
- 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, K1, 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).

КРИТЕРІЇ ТА МЕТОДИ ОЦІНЮВАННЯ

Методи	Критерії оцінювання	Система оцінювання, бали
Тестування онлайн	виставляється здобувачу вищої освіти за одне тестове питання у випадку правильної відповіді. За кожною темою, де передбачено тестування, пропонується 10 тестових питань закритого типу та з декількома варіантами відповідей.	0,2
Опитування, робота над проєктними завданнями.	виставляється здобувачу вищої освіти, який досяг цілей завдання, виконав ефективно роль ділової гри тощо, продемонстрував здатність застосовувати знання на практиці, обґрунтовувати власну думку	3
	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	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
Формулювання проектних рішень та пропозиції, робота в командах	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній та письмовій презентації проекту продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу, вміє грамотно інтерпретувати одержані результати; продемонстрував знання фахової літератури, передбачені на рівні творчого використання	4
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній та письмовій презентації проекту продемонстрував повне знання програмного матеріалу, передбачене на рівні аналогічного відтворення, але припустився окремих несуттєвих помилок	3-2
	виставляється здобувачу вищої освіти, який при усній або письмовій презентації проекту продемонстрував недостатні знання основного програмного матеріалу, проте в обсязі, що необхідний для подальшого навчання і роботи, передбачених програмою на рівні репродуктивного відтворення	1
Самостійна робота		
	<ol style="list-style-type: none"> 1) Підготовка до практичних занять (вивчення теоретичного матеріалу). 2) Підготовка до виконання практичних завдань, вивчення технічної та нормативної документації. 3) Проведення розрахункових робіт, розв'язання задач, виконання графічних об'єктів. 4) Підготовка звіту про виконані практичні роботи. <p>Всього</p>	<p>25 годин / 40 годин</p> <p>13 години / 16 годин</p> <p>27 годин / 40 годин</p> <p>10 годин / 16 годин</p> <p>75 годин / 112 годин</p>