



СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ

«Основи промислового будівництва у закладах ресторанного господарства»

Ступінь вищої освіти - Бакалавр
Спеціальність 181-"Харчові технології"
Освітня програма « Харчові технології »
Рік навчання 3 , семестр 5
Форма навчання денна
Кількість кредитів ЄКТС 4
Мова викладання українська

Лектор курсу
Контактна інформація
лектора (e-mail)
Сторінка курсу в eLearn

Антоненко А.В.
т. 0632633303
artem.v.antonenko@gmail.com
<https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=640>

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Дисципліна «Основи промислового будівництва у закладах ресторанного господарства» має на меті формування у студентів навиків з архітектурно-будівельних рішень виробничих і адміністративно-побутових будівель закладів ресторанного господарства із використанням уніфікованих, типових об'ємно-планувальних і конструктивних рішень із дотриманням будівельних норм і правил. Основними завданнями вивчення дисципліни є вивчення вітчизняного і світового досвіду в будівництві закладів ресторанного господарства; навчити студентів застосуванню основних правил та положень промислового будівництва і санітарної техніки, читати і виконувати будівельні креслення; підготовка студентів для подальшого засвоєння комп'ютерного архітектурно-будівельного проектування та виконання будівельних, технологічних і сантехнічних креслень.

Компетентності ОП:

інтегральна компетентність (ІК):

ІК 1: Здатність розв'язувати спеціалізовані задачі різного рівня складності у процесі навчання, із застосуванням базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук та розв'язувати практичні проблеми технічного і технологічного характеру у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства.

загальні компетентності (ЗК):

- ЗК 1. Знання та розуміння предметної області, розуміння професійної діяльності.
- ЗК 2. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.
- ЗК 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.
- ЗК 4. Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.
- ЗК 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.
- ЗК 6. Здатністю оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.
- ЗК 7. Здатність працювати в команді.
- ЗК 8. Здатність працювати автономно
- ЗК 9. Навички здійснення безпечної діяльності.
- ЗК 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.
- ЗК 11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.
- ЗК 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

ЗК 13. Здатність реалізовувати свої права та обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку, верховенства права, прав свобод людини та громадянина в Україні.

ЗК 14. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, використовувати різні види та форми рухової активності для забезпечення здорового способу життя.

фахові (спеціальні) компетентності (ФК):

СК 1. Здатність впроваджувати у виробництво технології харчових продуктів на основі розуміння сутності перетворень основних компонентів продовольчої сировини впродовж технологічного процесу.

СК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення.

СК 3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

СК 4. Здатність забезпечувати якість і безпеку продукції на основі відповідних стандартів та у межах систем управління безпекою харчових продуктів під час їх виробництва і реалізації.

СК 5. Здатність розробляти нові та удосконалювати існуючі харчові технології з врахуванням принципів раціонального харчування, ресурсозаощадження та інтенсифікації технологічних процесів.

СК 6. Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

СК 7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

СК 8. Здатність проводити дослідження в умовах спеціалізованих лабораторій для вирішення прикладних задач.

СК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).

СК 10. Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

СК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці, нести відповідальність за професійний розвиток окремих осіб та/або груп осіб.

СК 12. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

СК 13. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту.

програмні результати навчання (ПРН):

ПРН1. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій.

ПРН2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПРН3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.

ПРН4. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПРН5. Знати наукові основи технологічних процесів харчових виробництв та закономірності фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень основних компонентів продовольчої сировини під час технологічного перероблення.

ПРН6. Знати і розуміти основні чинники впливу на перебіг процесів синтезу та метаболізму складових компонентів харчових продуктів і роль нутрієнтів у харчуванні людини.

- ПРН7. Організувати, контролювати та управляти технологічними процесами переробки продовольчої сировини у харчові продукти, у тому числі із застосуванням технічних засобів автоматизації і систем керування.
- ПРН8. Вміти розробляти або удосконалювати технології харчових продуктів підвищеної харчової цінності з врахуванням світових тенденцій розвитку галузі.
- ПРН9. Вміти розробляти проекти технічних умов і технологічних інструкцій на харчові продукти.
- ПРН10. Впроваджувати системи управління якістю та безпечністю харчових продуктів.
- ПРН11. Визначати відповідність показників якості сировини, напівфабрикатів і готової продукції нормативним вимогам за допомогою сучасних методів аналізу (або контролю).
- ПРН12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.
- ПРН13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.
- ПРН14. Підвищувати ефективність виробництва шляхом впровадження ресурсоощадних та конкурентоспроможних технологій, аналізувати стан і динаміку попиту на харчові продукти.
- ПРН15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємства.
- ПРН16. Дотримуватися правил техніки безпеки та проводити технічні та організаційні заходи щодо організації безпечних умов праці під час виробничої діяльності.
- ПРН17. Організувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.
- ПРН18. Мати базові навички проведення теоретичних та/або експериментальних наукових досліджень, що виконуються індивідуально та/або у складі наукової групи.
- ПРН19. Підвищувати ефективність роботи шляхом поєднання самостійної та командної роботи.
- ПРН20. Вміти укладати ділову документацію державною мовою.
- ПРН21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.
- ПРН22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.
- ПРН23. Мати навички з організації роботи окремих виробничих підрозділів підприємства та координування їх діяльності.
- ПРН24. Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.
- ПРН25. Виявляти творчу ініціативу з питань ринкової трансформації економіки.
- ПРН26. Формувати і відстоювати власну світоглядну та громадську позицію, діяти соціально відповідально та свідомо.
- ПРН27. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства, вести здоровий спосіб життя.

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції/лабораторні, практичні, семінарські)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
5 семестр				
Модуль 1				
Тема1 Загальні відомості про промислові будівлі і споруди	1/0	Знати класифікації промислових будівель та споруд, конструктивні схеми промислових будівель, вимоги до промислових будівель та їх елементів, функціональні, технічні, архітектурні екологічні та економічні вимоги.	Виконання самостійної роботи в ельорні	3,5
Тема2 Будівельні матеріали	2/2	Знати основні види і властивості будівельних матеріалів природнього і штучного походження.	Здача лабораторної роботи	7
Тема3 Конструктивні елементи будівель закладів ресторанного господарства	2/2	Знати основні типи будівель, будівельні елементи будівель закладів ресторанного господарства. Аналізувати фактори , що визначають вибір конструкцій будівлі	Виконання самостійної роботи в ельорні	3,5
Тема4 Архітектурно-будівельне планування закладів ресторанного господарства	2/2	Знати загальні відомості про архітектурно-будівельні креслення., плани, фасади та розрізи промислової будівлі,. основні	Здача лабораторної роботи	7

		правила прив'язки елементів будівлі до осей координатної сітки. Вміти оформлювати графічну частину		
Тема 5 Генеральні плани закладів ресторанного господарства	1/1	Знати основні вимоги до генеральних планів, правила розміщення промислових об'єктів, принципи формування генерального плану закладів ресторанного господарства. Вміти визначати техніко-економічну оцінку генерального плану закладів ресторанного господарства. Вміти виконувати графічне оформлення генеральних планів	Виконання самостійної роботи в ельорні	3,5
Виконання тестових завдань по модулю 1				10,5
Всього за 1 модуль				35
Модуль 2				
Тема 6 Системи вентиляції будівель закладів ресторанного господарства	1/2	Знати вимоги до повітряного середовища виробничих приміщень. Джерела забруднень і способи нормалізації повітряного середовища. Загальні принципи вентиляції. Основні пристрої вентиляційних систем.	Здача лабораторної роботи	7

Тема 7 Системи водопостачання будівель закладів ресторанного господарства	2/2	Знати норми водоспоживання. Системи холодного водопостачання. Основні схеми внутрішнього водопроводу. Гаряче водопостачання. Схеми гарячого водопостачання	Здача лабораторної роботи Виконання самостійної роботи в ельорні	7 1,75
Тема 8 Системи каналізації будівель закладів ресторанного господарства	2/2	Знати класифікацію систем каналізації. Внутрішня каналізація. Зовнішні каналізаційні сітки. Методи очищення стічних вод. Утилізація каналізаційних відходів. Очисні споруди	Виконання самостійної роботи в ельорні	1,75
Тема 9 Системи опалення приміщень будівель закладів ресторанного господарства	2/2	Знати загальні відомості і класифікація систем опалення. Водяні системи опалення. Парові системи опалення. Повітряне опалення. Нагрівальні прилади. Теплопостачання	Здача лабораторної роботи	7
Виконання тестових завдань по модулю 2				10,5
Всього за 2 модуль				35
Всього за 5 семестр				70
Залік				30
Всього за курс				100

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання:	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності:	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу
Політика щодо відвідування:	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (в он-лайн формі за погодженням із деканом факультету)

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ СТУДЕНТІВ

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка національна за результати складання екзаменів
90-100	відмінно
74-89	добре
60-73	задовільно
0-59	незадовільно

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Василів В.П. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт з дисципліни «Основи промислового будівництва і санітарної техніки». / Василів В.П. – К.: Аграр Медіа, 2021. – 59с.
2. Гудзь В.С., Євтушенко О.В. Основи будівництва в галузі: Конспект лекцій. – К.: НУХТ, 2012.- 110с.
3. Гетун Г.В. Основи проектування промислових будівель. / Гетун Г.В. – К.: Кондор, 2019.- 210 с.
4. Закалов О.В. Проектування підприємств харчової промисловості: навчальний посібник / О.В. Закалов, І.О. Закалов – Тернопіль: видавництво ТДТУ ім. І.Пулую, 2007.- 260с.
5. Основи промислового будівництва і санітарної техніки. / М.З. Паска, Б.І. Галух, І.М. Басараб, У.Р. Драчук, І.С. Ромашко Навчальний посібник - Л.: ЛНУВМ та БТ ім. С.Г. Гжицького, 2017. – 83с.
6. Архітектура будівель закладів ресторанного господарства та споруд. / Коробко О.О., Лісенко В.А., Кушнір О.М. Навчальний посібник. – О.: ОДАБА, 2012. – 91 с.
7. Єщенко О.А. Основи САПР. Конспект лекцій / О.А. Єщенко, Р.Л. Якобчук, Ю.Г. Змієвський- К.: НУХТ, 2014. – 205с.
8. Проектування закладів ресторанного господарства: навч.посіб.:[для вищ.навч. закл.] / [А.А. Мазаракі, М.І. Пересічний, С.Л. Шаповал та ін.]: за ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. Торг.-екон. ун-т, 2012. – 340 с.
9. Залізобетонні конструкції. Підручник / П.Ф. Вахненко, А.М. Павліков, Щ.В. Герик, В.П. Вахненко. За ред П.Ф. Вахненка / К.: Вища школа, 2020 – 257с.
10. Проектування підприємств галузі: Лабораторний практикум / Уклад.: Т.І. Іщенко, Ю.А. Мирошник, Г.М. Лявинець, Й.Й. Роглев, В.О. Губеня – К.: НУХТ, 2013. – 91 с.
11. Сайт «кафедра процесів і обладнання переробки продукції АПК». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://nubip.edu.ua/node/2342>.
12. Сайт «Цифровий репозиторій ХНУМГ ім. О.М. Бекетова». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://eprints.kname.edu.ua>.

13. Сайт «Каталоги Національної бібліотеки України імені В.І. Вернадського». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://nbuv.gov.ua/node/554>.
14. Сайт «Луцький національний технічний університет». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://lutsk-ntu.com.ua>.
15. Сайт «Державні будівельні норми» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://diam.gov.ua/normativno-pravovi-akti/derzhavni-budivelni-normi>
16. Сайт «Державні та галузеві будівельні норми» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.minregion.gov.ua/napryamki-diyalnosti/building/tech-reg/normuvannia/derzhavni-ta-galuzevi-budivelni-normi/>.
17. Сайт «Портал державної електронної системи у сфері будівництва». Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://e-construction.gov.ua/>.
18. Сайт «ДСТУ Б В.2.2-29:2011 Будівлі підприємств. Параметри». [Електронний ресурс]. – Режим доступу: https://dbn.co.ua/load/normativy/dstu/dstu_b_v_2_2_29/5-1-0-1146.
19. Сайт «ЕНК з дисципліни «Основи промислового будівництва у закладах ресторанного господарства» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=640>.