

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра стандартизації та сертифікації сільськогосподарської продукції

ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні вченої ради факультету
харчових технологій та управління
якістю продукції АПК
протокол №10 від «06» червня 2025 р.

СХВАЛЕНО

на засіданні кафедри стандартизації та
сертифікації сільськогосподарської
продукції
протокол №18 від «02» червня 2025 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА
НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**«ОСНОВИ ПРОМИСЛОВОГО БУДІВНИЦТВА У ЗАКЛАДАХ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА»**

Галузь знань 18 «Виробництво та технології»

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Освітньо-професійна програма: «Харчові технології»

Факультет харчових технологій та управління якістю продукції АПК

Розробник: доцент, к.т.н., доцент кафедри стандартизації та сертифікації
сільськогосподарської продукції **Артем АНТОНЕНКО**

Київ – 2025 р.

Опис навчальної дисципліни

Дисципліна «Основи промислового будівництва у закладах ресторанного господарства» спрямована на підготовку здобувачів освіти у сфері будівництва та експлуатації об'єктів ресторанного господарства з урахуванням сучасних технологічних і санітарно-гігієнічних вимог. Курс охоплює основибудівельної справи, особливості конструктивних рішень для закладів ресторанного господарства, а також вимоги до інженерних систем (вентиляція, водопостачання, електропостачання, опалення). Здобувачі освіти вивчають нормативно-правову базу будівництва, зокрема ДБН, санітарні норми (СанПіН) та стандарти НАССР, які застосовуються до об'єктів ресторанного господарства. Практична складова дисципліни передбачає аналіз проєктної документації, розробку планувальних рішень для технологічних зон, залів для відвідувачів і допоміжних приміщень, а також оцінку відповідності будівельних конструкцій технологічним процесам. Курс сприяє розвитку компетентностей у забезпеченні безпеки, енергоефективності та ергономіки закладів ресторанного господарства. Вивчення дисципліни готує фахівців до ефективного управління проєктами будівництва та реконструкції закладів ресторанного господарства, забезпечуючи їхню відповідність сучасним стандартам якості, безпеки та комфорту. Здобувачі освіти набувають умінь аналізувати технічні рішення, оптимізувати просторові та технологічні процеси, а також застосовувати принципи сталого розвитку в будівництві закладів ресторанного господарства.

Галузь знань, спеціальність, освітня програма, освітній ступінь		
Освітній ступінь	Бакалавр	
Спеціальність	181 «Харчові технології»	
Освітня програма	«Харчові технології»	
Характеристика навчальної дисципліни		
Вид	вибіркова	
Загальна кількість годин	90	
Кількість кредитів ECTS	3	
Кількість змістових модулів	2	
Форма контролю	екзамен	
Показники навчальної дисципліни для денної та заочної форм здобуття вищої освіти		
	Форма здобуття вищої освіти	
	денна	заочна
Курс (рік підготовки)	3	
Семестр	4	
Лекційні заняття	15 год.	
Практичні, семінарські заняття	15 год.	
Самостійна робота	60 год.	
Кількість тижневих аудиторних годин для денної форми здобуття вищої освіти	2 год.	

1. Мета, компетентності та програмні результати навчальної дисципліни

Метою викладання початкової дисципліни «Основи промислового будівництва у закладах ресторанного господарства» є 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.

Набуття компетентностей:

Інтегральна компетентність (ІК). 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 10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

Спеціальні (фахові) компетентності (СК):

- СК3. Здатність організовувати та проводити контроль якості і безпеки сировини, напівфабрикатів та харчових продуктів із застосуванням сучасних методів.

Програмні результати навчання (ПРН):

ПРН10. Впроваджувати системи управління якістю та безпекою харчових продуктів.

ПРН17. Організовувати процес утилізації відходів та забезпечувати екологічну чистоту виробництва.

2. Програма та структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин													
	денна форма							заочна форма						
	тижні	усього	у тому числі					усього	у тому числі					
			л	п	лаб	ін д	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.	
Модуль 1. <i>Основи промислового будівництва</i>														
Тема 1. Загальні відомості про будівлі та споруди Будівельні матеріали..	1-2	11	2	2			7							
Тема 2. Конструктивні елементи будівель	3-4	11	2	2			7							
Тема 3. Архітектурно- будівельне планування будівель та споруд закладів ресторанного	5-6	12	2	2			8							

господарства													
Тема 4. Генеральні плани закладів ресторанного господарства	7-8	11	1	2			8						
Разом за модулем 1	45		7	8			30						
Модуль 2. Інженерне обладнання будівель													
Тема 5. Системи вентиляції будівель закладів ресторанного господарства	9-10	10	2	1			7						
Тема 6. Системи водопостачання будівель закладів ресторанного господарства.	11-12	12	2	2			8						
Тема 7. Системи каналізації будівель закладів ресторанного господарства	13-14	12	2	2			8						
Тема 8. Системи опалення приміщень будівель закладів ресторанного господарства	15	11	2	2			7						
Разом за модулем 2	45		8	7			30						
Усього годин	90		15	15			90						

3. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Загальні відомості про будівлі та споруди. Будівельні матеріали.	2
2	Тема 3. Конструктивні елементи будівель	2
3	Тема 4. Архітектурно-будівельне планування будівель та споруд закладів ресторанного господарства	2
4	Тема 5. Генеральні плани закладів ресторанного господарства	1
5	Тема 6. Системи вентиляції будівель закладів ресторанного господарства	2
6	Тема 7. Системи водопостачання будівель закладів ресторанного господарства.	2
7	Тема 8. Системи каналізації будівель закладів ресторанного господарства	2
8	Тема 9. Системи опалення приміщень будівель закладів ресторанного господарства	2

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Вивчення основних видів будівельних матеріалів.	2
2	Конструктивні елементи будівель.	2
3	План будівлі закладу ресторанного господарства.	2
4	Нанесення в плані колон, стін, перегородок, вікон, дверей, воріт, сходових клітин, ліфтових шахт.	2
5	Створення рішень з інженерними комунікаціями системи вентиляції	1

6	Створення рішень з інженерними комунікаціями системи водопостачання	2
7	Створення рішень з інженерними комунікаціями системи каналізації	2
8	Створення рішень з інженерними комунікаціями системи опалення	2

5. Теми самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Відомості про будівлі та споруди закладів ресторанного господарства Особливості будівельних матеріалів	7
2	Конструктивні елементи будівель закладів ресторанного господарства	7
3	Планування будівель та споруд закладів ресторанного господарства	8
4	Генеральні плани закладів ресторанного господарства	8
5	Система вентиляції будівель закладів ресторанного господарства	7
6	Система водопостачання будівель закладів ресторанного господарства	8
7	Система каналізації будівель закладів ресторанного господарства	8
8	Система опалення приміщень будівель закладів ресторанного господарства	7

6. Методи та засоби діагностики результатів навчання: (вибрати необхідне чи доповнити)

- усне або письмове опитування;
- співбесіда;
- тестування;
- захист практичних робіт;

7. Методи навчання (вибрати необхідне чи доповнити):

- метод проблемного навчання;
- метод практико-орієнтованого навчання;
- кейс-метод;
- метод проєктного навчання;
- метод навчальних дискусій та дебат;
- метод командної роботи, мозкового штурму

8. Оцінювання результатів навчання.

Оцінювання знань здобувача вищої освіти відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національну оцінку згідно чинного «Положення про екзамени та заліки у НУБіП України»

8.1. Розподіл балів за видами навчальної діяльності

Вид навчальної діяльності	Результати навчання	Оцінювання
Модуль 1. Основи промислового будівництва		

Практична робота 1.	ПРН 10, ПРН 17. У тому числі в результаті виконання практичних робіт здобувачі вищої освіти повинні засвоїти загальні відомості про будівлі та споруди, їх класифікації, основні положення уніфікації, стандартизації та модульної координації розмірів в будівництві; ґрунтові основи та конструктивні рішення фундаментів будівель та споруд; конструктивні рішення зовнішніх та внутрішніх стін будівель; конструктивні рішення перекриттів, підлог, покриттів і покрівель будівель; принципи вибору об'ємно-планувальних та конструктивних рішень будівель, пов'язані з функціональним призначенням та розміщенням технологічних процесів у закладах ресторанного господарства; основні правила прив'язки будівельних елементів до координаційної сітки; формування генеральних планів закладів ресторанного господарства; техніку виконання та оформлення архітектурно-будівельних креслень.	20
Практична робота 2.		20
Практична робота 3.		20
Практична робота 4.		20
Модульна контрольна робота 1.	Контрольна робота використанням розгорнутих питань і тестів	20
Всього за модулем 1		100
Модуль 2. Інженерне обладнання будівель		
Практична робота 5.	ПРН 10, ПРН 17. У тому числі в результаті виконання практичних робіт здобувачі вищої освіти повинні вміти обґрунтовувати об'ємно-планувальні, конструктивні рішення планів та розрізів сучасних будівель (цехів) закладів ресторанного господарства; вибрати та обґрунтовувати загальні розміри та координатну сітку будівлі; вибрати та обґрунтовувати поверховість будівель; підбирати основні будівельні матеріали; розраховувати фундаменти під стіни, колони та технологічне обладнання; вибрати матеріал та конструкції несучих та огорожуючих елементів будівлі для забезпечення, міцності, стійкості та довговічності; вибрати елементи покриття та перекриття будівель; вибрати кількість, форму і розміри вікон, воріт, дверей та їх розташування; розраховувати в багатоповерхових будівлях сходові клітини та ліфти; оформлювати графічну частину креслень планів та розрізів будівлі, з нанесенням на них координатної сітки, розмірів та висотних відміток; будувати генеральний план закладу ресторанного господарства та розрахувати його параметри;	20
Практична робота 6.		20
Практична робота 7.		20
Практична робота 8.		20

	підбирати та розраховувати системи опалення, вентиляції, кондиціювання, водопостачання, каналізації будівель; читати архітектурно-будівельні креслення.	
Модульна контрольна робота 2.	Контрольна робота використанням розгорнутих питань і тестів	20
Всього за модулем 2		100
Навчальна робота	$(M1 + M2)/2 \cdot 0,7 \leq 70$	
Екзамен	30	
Всього за курс	$(\text{Навчальна робота} + \text{екзамен}) \leq 100$	

8.2. Шкала оцінювання знань здобувача вищої освіти

Рейтинг здобувача вищої освіти, бали	Оцінка за національною системою (екзамени/заліки)
90-100	відмінно
74-89	добре
60-73	задовільно
0-59	незадовільно

8.3. Політика оцінювання

Політика щодо дедайннів 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). Реферати, презентації 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)

9. Навчально-методичне забезпечення:

- електронний навчальний курс навчальної дисципліни (на навчальному порталі НУБіП України eLearn - <https://elearn.nubip.edu.ua/course/view.php?id=5357>);
- посилання на цифрові освітні ресурси;
- підручники, навчальні посібники, практикуми;
- методичні матеріали щодо вивчення навчальної дисципліни для здобувачів вищої освіти денної та заочної форм здобуття вищої освіти;

10. Рекомендовані джерела інформації

1. 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.
2. 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.
3. Гудзь В.С., Євтушенко О.В. Основи будівництва в галузі: Конспект лекцій. – К.: НУХТ, 2012.- 110с.
4. Гетун Г.В. Основи проектування промислових будівель. / Гетун Г.В. – К.: Кондор, 2019.- 210 с.
5. Закалов О.В. Проектування підприємств харчової промисловості: навчальний посібник / О.В. Закалов, І.О. Закалов – Тернопіль: видавництво ТДТУ ім. І.Пулюя, 2007.- 260с.
6. 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.
7. Архітектура будівель закладів ресторанного господарства та споруд. / Коробко О.О., Лісенко В.А., Кушнір О.М. Навчальний посібник. – О.: ОДАБА, 2012. – 91 с.
8. Єщенко О.А. Основи САПР. Конспект лекцій / О.А. Єщенко, Р.Л. Якобчук, Ю.Г. Змієвський- К.: НУХТ, 2014. – 205с.
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.

Інформаційні ресурси:

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>.