

  <p><b>Уманський національний університет садівництва</b></p> <p><b>Інженерно-технологічний факультет</b></p> <p><b>Кафедра прикладної інженерії та охорони праці</b></p>	<p align="center"><b>СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ІНЖЕНЕРНА ГРАФІКА ТА ГРОМАДСЬКЕ БУДІВНИЦТВО»</b></p> <p><b>Рівень освіти:</b> <u>першого рівня вищої освіти (бакалавр) 241</u>  <b>Спеціальність:</b> <u>«Готельно-ресторанна справа» Готельно-ресторанна справа</u>  <b>Освітня програма:</b> <u>Готельно-ресторанна справа</u></p> <p><b>Семестр:</b> <u>7</u>  <b>Рік навчання (курс):</b> <u>4</u>  <b>Форма навчання:</b> <u>денна</u>  <b>Кількість кредитів ЄКТС:</b> <u>3</u>  <b>Мова викладання:</b> <u>українська</u>  <b>Обов'язкова/вибіркова:</b> <u>обов'язкова</u></p>
<p><b>Лектор курсу</b></p>	<p>Олег КЕПКО, к.т.н., доцент кафедри прикладної інженерії та охорони праці  Світлана ЖУРИЛО, викладач кафедри прикладної інженерії та охорони праці</p>
<p><b>Профайл лектора</b></p>	<p><a href="https://piop.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/kepko-oleg-igorovich.html">https://piop.udau.edu.ua/ua/pro-kafedru/vikladachi-ta-spivrobitniki/kepko-oleg-igorovich.html</a></p>
<p><b>Контактна інформація лектора (e-mail)</b></p>	<p>kvns555@ukr.net</p>
<p><b>Сторінка курсу у MOODLE</b></p>	<p><a href="https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=1371">https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=1371</a></p>

## ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

<p><b>Мега курсу</b></p>	<p>- формування у майбутніх фахівців стійких знань з курсу інженерної графіки та громадського будівництва, уміння використовувати отримані знання при подальшому навчанні, а також у своїй практичній діяльності</p>
<p><b>Завдання курсу</b></p>	<p>- розвиток у студентів просторової уяви, а також надання систематизованих знань основ інженерної графіки та громадського будівництва, а також тих умінь і навичок, що необхідні для міцного, повноцінного і свідомого засвоєння знань, окреслених навчальною програмою</p>
<p><b>Загальні компетентності</b></p>	<p>- здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;  - здатність працювати в команді;  - здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p>
<p><b>Спеціальні компетентності</b></p>	<p>- здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів;  - здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу</p>
<p><b>Програмні результати навчання</b></p>	<p>- аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу;  - здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів</p>

## СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції / практичні)	Результати навчання	Завдання	Оцінюван- ня (балів)
<b>Змістовий модуль 1. Предмет інженерної графіки, її завдання і місце упідготовці фахівців з готельно-ресторанної справи</b>				
<b>Тема 1.</b> Оформлення креслень. Геометричні побудови	<b>2/2</b>	Засвоїти поняття, предмет, метод, принципи інженерної графіки та основні правила виконання креслень і схем; оформлення рамки та основних написів на форматах. Уміти виконувати найпростіше креслення. Розв'язувати задачі на геометричні побудови (поділ кіл на рівні частини; креслення з використанням поділу кіл; спряження; креслення з використанням спряжених ліній).	Опрацювання лекційного матеріалу. Практичні завдання/задачі	<b>5</b>
<b>Тема 2.</b> Загальні відомості про виробу і їх креслення	<b>2/4</b>	Вивчити: позначення виробів та їх складових частин на кресленнях; види конструкторських документів і стадії проектування. Вміти: застосовувати умовні спрощення на кресленнях; креслити перерізи і розрізи деталей.	Усне опитування. Підготовка доповіді за темою практичного заняття. Підготовка презентації за темою практичного заняття.	<b>5</b>
<b>Тема 3.</b> Робочі креслення і ескізи деталей	<b>0/4</b>	Навчитися виконувати робочі креслення та ескізи деталей	Підготовка доповіді за темою практичного заняття. Практичні завдання/задачі	<b>5</b>
<b>МК1</b>				<b>5</b>
<b>Змістовий модуль 2. Технічне та будівельне креслення</b>				
<b>Тема 4.</b> Технічне креслення	<b>2/2</b>	Знати: положення прямих та площин у просторі, їх відносно площин проекцій; знати послідовність побудови ортогональних та аксонометричних проекцій геометричних тіл. Уміти: розрізняти та відображати ортогональні та аксонометричні проекції прямих та площин на кресленні; будувати ортогональні та аксонометричні проекції геометричних тіл.	Опрацювання лекційного матеріалу. Практичні завдання/задачі	<b>5</b>

<b>Тема 5.</b> Будівельне креслення	<b>2/4</b>	Вивчити види будівельних креслень та особливостей їх виконання. Знати основні правила побудови будівельних креслеників. Уміти створювати кресленики житлового будинку .	Опрацювання лекційного матеріалу. Підготовка доповіді за темою практичного заняття. Практичні завдання/задачі	<b>5</b>
<b>МК2</b>				<b>5</b>
<b>Змістовий модуль 3. Основи громадського будівництва</b>				
<b>Тема 6.</b> Теоретичні основи проектування закладів готельно-ресторанного бізнесу	<b>2/0</b>	Засвоїти суть, цілі і завдання проектування закладів готельно-ресторанного бізнесу; історію виникнення та напрямки розвитку. Знати класифікацію проектувальних видів діяльності; основи технологічного проектування та його законодавчу і нормативну базу	Опрацювання лекційного матеріалу. Тестування за темою лекційного матеріалу	<b>5</b>
<b>Тема 7.</b> Зовнішня та внутрішня функціональні організації елементів готелів	<b>2/2</b>	Знати: категорії готелів і функціональні фактори при їх проектуванні; зовнішню і внутрішню організацію функціональних елементів готелю залежно від його категорії;	Усне опитування. Практичні завдання/задачі	<b>5</b>
<b>МК3</b>				<b>5</b>
<b>Змістовий модуль 4. Проектування готельно-ресторанних комплексів</b>				
<b>Тема 8.</b> Об'ємно-планувальні рішення готельно-ресторанних комплексів	<b>1/0</b>	Засвоїти: композиційні схеми планувальних рішень готелів (одноповерхових, багатоповерхових); загальні функціонально- планувальні вимоги до окремих елементів будівлі готелю; планувальні рішення	Підготовка презентації за темою лекційного матеріалу.	<b>5</b>
<b>Тема 9.</b> Проектування адміністративно-господарських, житлових побутових приміщень та приміщень громадського призначення готелів	<b>2/2</b>	Знати: зонування приймально-вестибюльної групи приміщень; склад житлових приміщень готелю; типи номерів, їх співвідношення і площі залежно від категорії готелю; правила розміщення житлових кімнат; особливості проектування побутових приміщень у готелях та об'єктів торгівлі.	Усне опитування. Практичні завдання/задачі	<b>5</b>

<b>Тема 10.</b> Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях	<b>2/0</b>	Знати: тип і місткість підприємств харчування при готелі залежно від категорії готелю; склад приміщень підприємств харчування при готелі і правила організації його діяльності; обґрунтування кількості й типу технологічного устаткування залежно від особливостей виробничого процесу; технологічні вимоги до проектування ЗРГ та їх об'ємно-планувального вирішення; особливості діяльності ЗРГ при готелі.	Підготовка презентації за темою лекційного матеріалу.	<b>5</b>
<b>Тема 11.</b> Атмосфера та дизайн готельно-ресторанних комплексів	<b>1/2</b>	Знати: основа дизайнерського проектування; композиції художньо-конструктивних виробів; засоби емоційно-художньої виразності; особливості сприйняття інтер'єру; принципи організації інтер'єрного простору; композиційні засоби дизайну інтер'єру; засоби формування простору інтер'єру.	Усне опитування. Практичні завдання/задачі	<b>5</b>
<b>Всього за семестр</b>				<b>70</b>
<b>Екзамен</b>				<b>30</b>
<b>Всього за курс</b>	<b>18/ 22</b>			<b>100</b>

## ПОЛІТИКА КУРСУ

<b>Політика оцінювання</b>	В основу рейтингового оцінювання знань закладена 100-бальна шкала оцінювання (максимально можлива сума балів, яку може набрати здобувач за всіма видами контролю знань з дисципліни з урахуванням поточної успішності, самостійної роботи, науково-дослідної роботи, модульного контролю, підсумкового контролю тощо). Встановлюється, що при вивченні дисципліни до моменту підсумкового контролю (іспиту) здобувач може набрати максимально 70 балів. На підсумковому контролі (іспит) здобувач може набрати максимально 30 балів, що в сумі і дає 100 балів.
<b>Політика що до академічної доброчесності</b>	Під час підготовки рефератів та індивідуальних науково-дослідних завдань, проведення контрольних заходів здобувачі повинні дотримуватися правил академічної доброчесності, які визначено кодексом доброчесності Уманського НУС. Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються. Виявлення ознак академічної не доброчесності в письмовій роботі здобувача є підставою для її не зарахування викладачем, незалежно від масштабів плагіату плагіату.
<b>Політика що до відвідування</b>	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально (за погодженням із деканом факультету).

## ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ: НАЦІОНАЛЬНА ТА ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90–100	<b>A</b>	відмінно	зараховано
82-89	<b>B</b>	добре	
74-81	<b>C</b>		
64-73	<b>D</b>	задовільно	
60-63	<b>E</b>		
35-59	<b>FX</b>	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	<b>F</b>	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

### Рекомендовні джерела:

#### Базова література

1. Антонович Є. А. Креслення: Навч. посібник / Антонович Є. А., Василюшин Я. В., Шпільчак В. А. За ред. проф. Є. А. Антоновича. – Львів: Світ, 2006. – 512с.
2. Будинки і споруди. Підприємства харчування (Заклади ресторанного господарства): ДБН В.2.2-25:2009. [Чинні від 2010-09-01]. – Київ : Мінрегіонбуд України, 2010. – 83 с.
3. Ванін В. В. Інженерна та комп'ютерна графік / Ванін В. В., Ковальов С. М.; за ред. В. Є. Михайленка. – [3-те вид.]. – К.: Каравела, 2004. – 344с.
4. ДБНВ.2.2-9-99. Громадські будинки і споруди .Основні положення. - К.: Держбуд України, 1999. - 46с.
5. Джеджула О. М. Курс нарисної геометрії. Навчальний посібник / О. М. Джеджула, С. І. Кормановський: ВНАУ, 2011.–200с.
6. ДСТУ 3321–96. Терміни та визначення основних понять [Текст]. – К.: Держстандарт України, 1996. – (Система конструкторської документації).
7. ДСТУБА.2.4-2-95. Система проектної документації для будівництва Умовні графічні позначення і зображення елементів генеральних планів та споруд транспорту. - К.: Держбуд України, 1995.
8. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. - К.: Держспоживстандарт України, 2004. - 12с.
9. Інженерна графіка: креслення, комп'ютерна графіка / [Верхола А. П., Коваленко Б. Д., Богданов В. М. та ін.]; за ред. А. П. Верхоли. – К.: Каравела, 2005. – 304с.
10. Інженерна графіка: навчальний посібник / Л. Є. Шкіца, О. В. Корнута, І. О. Бекіш, І. В. Павлик. - Івано-Франківськ: ІФНТУНГ, 2015. - 301с.
11. Кравченко В. С. Водопостачання та каналізація: підручник. – К.: Кондор, 2009. – 288с.
12. Кепко О. І. Інженерна та комп'ютерна графіка: Навч. посіб. /Кепко О. І., Накльока Ю. І., Пушка О. С., Чумак Н. М. – Київ: Видавництво «Основа», 2015. – 196с.
13. Мазаракі А. А. Проектування готелів : навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів / А. А. Мазаракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал ; під редакцією А. А. Мазаракі. Київ : КНТЕУ, 2012. – 339 с.
14. Мазаракі А. А. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник / А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, О. М. Григоренко ; під редакцією А. А. Мазаракі. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 183 с.
15. Михайленко В. Є., Ванін В. В., Ковальов С. М. Інженерна графіка: Підручник / За ред. В. Є. Михайленка. – К.: Каравела, 4-те вид., 2018. – 288с.
16. Основи інженерної графіки з елементами професійного конструювання: підручник/ І.О. Чермних, В.І. Нестеренко, О.О. Краєвська та ін./ за ред. доц. О.О. Краєвської .— К.: Видавничий дім «Кондор», 2020. 240с.

#### Допоміжна література

1. Громадські будинки і споруди (Основні положення) : ДБН В.2.2-9:2018. [Чинні від 2019-06-01]. – Київ : Держбуд України, 2010. – 84 с.

2. Мазаракі А. А. Устаткування закладів ресторанного господарства : навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів / А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, І. І. Тарасенко. –Київ : КНТЕУ, 2013. – 639 с.

3. Шаповал С. Л. Громадське будівництво : навчальний посібник / С. Л. Шаповал ; під редакцією А. А. Мазаракі. – Київ : КНТЕУ, 2015. – 359 с.

4. Шумега С. С. Дизайн. Історія зародження та розвитку дизайну. Історія дизайну меблів та інтер'єру : навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів / С. С. Шумега. Київ : ЦНЛ, 2004. – 298 с.

### **Інформаційні ресурси**

1. Наукова бібліотека УНУС <http://library.udau.edu.ua/>.
2. Офіційний веб-сайт <http://www.udau.edu.ua>
3. Навчально-інформаційний портал УНУС <https://ects.udau.edu.ua/ua/info>
4. Сайт кафедри <https://piop.udau.edu.ua/>
5. Сторінка курсу в MOODLE <https://moodle.udau.edu.ua/course/view.php?id=1006>).
6. Офіційний веб-сайт [www.ascon.ru/](http://www.ascon.ru/) офіційний сайт фірми АСКОН – виробник САПР Компас 3D.
7. Офіційний веб-сайт [www.ascon.kiev.ua/](http://www.ascon.kiev.ua/) офіційний сайт представника фірми АСКОН в Україні.
8. <http://edu.ascon.ru/news/> – «Будь інженером» – офіційний освітній портал фірми «АСКОН».
9. Офіційний веб-сайт (Державні будівельні норми України) <https://dbn.co.ua/load/normativy/dbn/1>