

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

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Мета курсу	- формування у майбутніх фахівців стійких знань з курсу інженерної графіки та громадського будівництва, умінь використовувати отримані знання при подальшому навчанні, а також у своїй практичній діяльності
Завдання курсу	- 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
Загальні компетентності	- здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями; - навички використання інформаційних і комунікаційних технологій - здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу; - здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.
Спеціальні компетентності	- розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності; - здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу; - здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Програмні результати навчання	- знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; - розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; - виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
--------------------------------------	---

СТРУКТУРА КУРСУ

Тема	Години (лекції / практичні)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання (балів)
Змістовий модуль 1. Предмет інженерної графіки, її завдання і місце упідготовці фахівців з готельно-ресторанної справи				
Тема 1. Оформлення креслень. Геометричні побудови	2/2	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	5
Тема 2. Загальні відомості про вироби і їх креслення	2/4	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.	5
Тема 3. Робочі креслення і ескізи деталей	0/4	Навчитися виконувати робочі креслення та ескізи деталей	Підготовка доповіді за темою практичного заняття. Практичні завдання/задачі	5
МК1				5
Змістовий модуль 2. Технічне та будівельне креслення				

Тема 4. Технічне креслення	2/2	Знати: положення прямих та площин у просторі, їх відносно площин проєкцій; знати послідовність побудови ортогональних та аксонометричних проєкцій геометричних тіл. Уміти: розрізняти та відображати ортогональну та аксонометричні проєкції прямих та площин на кресленні; будувати ортогональні та аксонометричні проєкції геометричних тіл.	Опрацювання лекційного матеріалу. Практичні завдання/задачі	5
Тема 5. Будівельне креслення	2/4	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	5
МК2				5
Змістовий модуль 3. Основи громадського будівництва				
Тема 6. Теоретичні основи проектування закладів готельно- ресторанного бізнесу	2/0	Засвоїти суть, цілі і завдання проектування закладів готельно-ресторанного бізнесу; історію виникнення та напрямки розвитку. Знати класифікацію проєктувальних видів діяльності; основи технологічного проектування та його законодавчу і нормативну базу	Опрацювання лекційного матеріалу. Тестування за темою лекційного матеріалу	5
Тема 7. Зовнішня та внутрішня функціональні організації елементів готелів	2/2	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	5
МК3				5
Змістовий модуль 4. Проектування готельно-ресторанних комплексів				
Тема 8. Об'ємно- планувальні рішення готельно-	1/0	Засвоїти: композиційні схеми планувальних рішень готелів (одноповерхових, багатоповерхових); загальні функціонально-	Підготовка презентації за темою лекційного матеріалу.	5

ресторанних комплексів		планувальні вимоги до окремих елементів будівлі готелю; планувальні рішення		
Тема 9. Проектування адміністративно-господарських, житлових побутових приміщень та приміщень громадського призначення готелів	2/2	Знати: зонування приймально-вестибюльної групи приміщень; склад житлових приміщень готелю; типи номерів, їхнє 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	5
Тема 10. Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства при готелях	2/0	Знати: тип і місткість підприємств харчування при готелі залежно від категорії готелю; склад приміщень підприємства 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.	5
Тема 11. Атмосфера та дизайн готельно-ресторанних комплексів	1/2	Знати: основа дизайнерського проектування; закони 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	5
Всього за семестр				70
Екзамен				30
Всього за курс	18/22			100

ПОЛІТИКА КУРСУ

Політика оцінювання	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.
Політика що до академічної доброчесності	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.
Політика що до відвідування	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	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
74-81	C		
64-73	D	задовільно	
60-63	E		
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов’язковим повторним вивченням дисципліни