

Дніпровський національний університет імені Олеся Гончара

Факультет _____ хімічний _____

Кафедра _____ харчових технологій _____

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Проректор

з науково-педагогічної роботи

“ 3 ” _____ Дмитро СВИНАРЕНКО _____ 2020 р.



РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ОК 2.9 Громадське будівництво

(шифр із ОПП і повна назва навчальної дисципліни)

**для здобувачів вищої освіти
на основі ОКР «Молодший спеціаліст»**

рівень вищої освіти _____ перший (бакалаврський) _____

галузь знань _____ 18 Виробництво та технології _____

спеціальність _____ 181 Харчові технології _____

(шифр і назва)

освітня програма _____ "Харчові технології" _____

(назва)

факультет/центр _____ хімічний _____

(назва)

вид дисципліни _____ обов'язкова _____

(обов'язкова/вибіркова)

**Дніпро
2020**

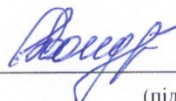
Розробники: Новік Ганна Вікторівна - доцент кафедри харчових технологій, канд.техн.наук.

(вказати розробників: ПІБ, посада, науковий ступінь, вчене звання)

Робоча програма схвалена на засіданні кафедри харчових технологій
(назва кафедри)

Протокол від "27" 08 2020 року № 1

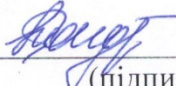
Завідувач кафедри харчових технологій
(назва кафедри)

 (Наталія КОНДРАТЮК)
(підпис) (ім'я та прізвище)

Погоджено із завідувачем випускової кафедри харчових технологій _____
(назва кафедри)

зі спеціальності 181 «Харчові технології»

за освітньою програмою ОПП «Харчові технології» _____

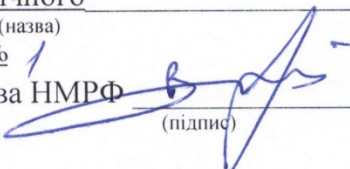
27.08.20  (Наталія КОНДРАТЮК)
(дата) (підпис) (ім'я та прізвище)

Ухвалено на засіданні науково-методичної ради факультету

хімічного

(назва)

Протокол від. "10" 09 2020 року № 1

Голова НМРФ 

(Віктор ВАРГАЛЮК)
(ім'я та прізвище)

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри

харчових технологій

(назва кафедри)

на наступний навчальний рік

20__/20__ н. р. протокол № ____, від «__» _____ 20__ р.

20__/20__ н. р. протокол № ____, від «__» _____ 20__ р.

20__/20__ н. р. протокол № ____, від «__» _____ 20__ р.

20__/20__ н. р. протокол № ____, від «__» _____ 20__ р.

1. Мета дисципліни

Метою вивчення дисципліни є підготовка студентів до вирішення завдань, пов'язаних із професійною діяльністю, забезпечення їх необхідною інформацією щодо набуття підходів і навичок самостійного формування та розроблення проектних рішень; набуття навичок із громадського будівництва в межах діяльності технолога щодо виконання основних функцій замовника-забудовника. Студенти мають уміти видавати вихідні дані для проектної організації на проектування закладів ресторанного господарства, повинні опанувати вмінням приймати принципові рішення щодо проектування нового будівництва, реконструкції та капітального ремонту об'єктів ресторанного господарства, вирішувати основні питання технічного нагляду замовника за будівництвом закладів ресторанного господарства.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є традиційні та сучасні будівельні матеріали і конструкції, а також порядок ведення нового будівництва, капітального та поточного ремонтів. Порядок підготовки та затвердження проектної документації, якості проектних рішень, здачі об'єктів в експлуатацію.

Основні завдання вивчення дисципліни:

- формування у студентів знань проектної документації будівель і споруд;
- набуття навичок проектування і розрахунків потреби в електроенергії та інших інженерних інфраструктурах;
- вивчення читання та розробки креслень, планів і розрізів будівель і споруд, генеральних планів ділянок тощо.

Дисципліна сприяє формуванню наступних компетентностей:

ЗК01. Знання та розуміння предметної області та професійної діяльності.

ЗК02. Здатність вчитися та оволодівати сучасними знаннями

ЗК06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт

ЗК09. Навички здійснення безпечної діяльності.

ЗК10. Прагнення до збереження навколишнього середовища.

ЗК11. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ФК7. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

ФК9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).

2. Попередні вимоги до опанування або вибору навчальної дисципліни

Дисципліна “Громадське будівництво” має логічний зв'язок з іншими дисциплінами (Технологія галузі, Проектування підприємств з основами САПР), які формують майбутнього фахівця у харчових технологій.

3. Результати навчання за дисципліною та їх співвідношення із програмними результатами навчання

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти *повинні знати:*

- нормативну документацію в галузі громадських споруд, а саме готелів та закладів ресторанного господарства

- характеристики, склад будівель і споруд, їх основні елементи і конструктивні схеми, будівельні та оздоблювальні матеріали;
- основні вимоги до проектування ліній, цехів, підприємств;
- основи розрахунку інженерного забезпечення.

У цьому контексті студенти *повинні вміти*:

- користуватися будівельними нормами;
- оцінювати технічну та економічну ефективність і наслідки здійснення рішень по будівництву громадських та промислових будівель;
- обґрунтувати і використати найбільш ефективні технологічні і проектні рішення;
- підібрати засоби механізації при реконструкції цехів і підприємств.

Програмні результати навчання:

ПР02. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПР12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

ПР13. 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 запроектованого асортименту.

ПР22. Здійснювати ділові комунікації у професійній сфері українською та іноземною мовами.

4. Структура навчальної дисципліни

3 семестр

Форма навчання денна

№ з/п	Номер і назва теми	Кількість годин*				Примітки		
		лекції	практичні	лабораторні заняття	самостійна робота	2020/21 н.р.	2021/22 н.р.	2022/23 н.р.
1	ТЕМА 1. Будівництво в системі національної економіки України.	2	-	-	4			
2	ТЕМА 2. Основні будівельні матеріали, їх характеристики та класифікація.	2	-	-	6			
3	ТЕМА 3. Громадські будівлі. Ґрунти. Основи і фундаменти. Конструктивні елементи громадських будівель. Швидкомонтовані будівлі (ШМБ)	4	-	-	8			
4	ТЕМА 4. Основи будівельного проектування	2	8	-	8			
5	ТЕМА 5. Планування та благоустрій території закладу.	2	8	-	10			
6	ТЕМА 6. Розрахунок та проектування інженерного забезпечення та генерального плану.	2	8	-	6			

7	ТЕМА 7. Авторський та технічний нагляд за будівництвом. Задача об'єктів в експлуатацію. Страхування будівельно-монтажних ризиків. Технічна експлуатація будівель і споруд.	2	-	-	8			
ВСЬОГО		16	24	-	50			

5. Схема формування оцінки

5.1 Шкала відповідності оцінок

Відмінно/Excellent	Зараховано/Passed	90-100
Добре/Good		82-89
Задовільно/Satisfactory		75-81
		64-74
		60-63
Незадовільно/Fail	Не зараховано/Fail	0-59

5.2 Форми та організація оцінювання

Поточне оцінювання:

Форма оцінювання	Терміни оцінювання (тиждень)	Максимальна кількість балів
Виконання завдань на практичних роботах	1-15	3 × 8 б. =24
Оцінювання індивідуального завдання (РГР)	14	35
Оцінювання рівня виконання завдання з самостійної роботи (презентація)	13	41
Максимальна кількість балів за поточне оцінювання		100

Підсумкове оцінювання:

Форма оцінювання	Терміни оцінювання (тиждень)	Максимальна кількість балів
Диф. залік	16	100

6. Інструменти, обладнання та програмне забезпечення, використання яких передбачає навчальна дисципліна (у разі потреби)

Застосовуються технічні засоби (мультимедійний проектор, засоби комп'ютерної техніки та інформаційних технологій).

Програмне забезпечення: ОС Windows 7*, ОС Windows XP, MS Office 2007, MS Office 2003

7. Рекомендована література:

Основна:

1. ДБН 360-92. Містобудування. Планування і забудова міських і сільських поселень. - К.: Мінінвестбуд України, 2009.-57 с.
2. ДБН А.2.2-3-2004. Проектування. Склад, порядок розроблення, затвердження проектної документації для будівництва. - К.:Держбуд України, 2004.-35с.
3. ДБН В.2.2-9-99. Будинки і споруди. Громадські будинки та споруди.
4. ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)
5. ДБН В.2.8-1-96. Будівельна техніка, оснастка, інвентар та інструмент.
6. ДБН В.2.6-6-95. Проектування, будівництво та експлуатація будинків.
7. ДСТУ Б А.2.4-4-95. Основні вимоги до робочої документації. - К.: Держком України у справах містобудування і архітектури, 1997. - 53 с.
8. Банько В.Г. Будівлі, споруди, обладнання туристських комплексів та їх експлуатація. Навчальний посібник. - К.: Центр інформаційних технологій, 2006 - 292 с.
9. ДСТУ 4281: 2004. Класифікація. Державний стандарт України. Заклади ресторанного господарства. На заміну ГОСТ 30389-95 – [Чинний від 01.07.2004]. – Київ: ИМЦ, 2004. – 18 с.
10. Про порядок затвердження інвестиційних програм і проектів будівництва і проведення комплексної державної експертизи: постанова Кабінету Міністрів України від 11.04.2002 р. № 483.
11. ДБН А 2.2-1-2003. Склад і зміст матеріалів оцінки впливів на навколишнє середовище (ОВНС) при проектуванні і будівництві підприємств, будинків і споруд. На заміну ДБН А.2.2-1-95 – [Чинний від 15.12.2003]. Київ: Держбуд України, 2004 – 26 с.
12. ДБН В.2.2-20:2008 Державні будівельні норми України. Будинки і споруди. Готелі. – [Чинний від 23.07.2008]. – Київ: Мінбуд України, 2009. – 58 с.
13. ДСТУ Б А.2.4-7:2009 Система проектної документації. Правила виконання архітектурно-будівельних креслень. Держ. комітет України у справах містобудування і архітектури. На заміну ДСТУ Б А.2.4-7-95 (ГОСТ 21.501-93) (СТ СЭВ 1633-79, СТ СЭВ 2825-80, СТ СЭВ 2826-80, СТ СЭВ 4937-84)– [Чинний від 24.01.2009]. – Київ : Мінрегіонбуд України, 2009. – 78 с.

15. ДБН В.2.2-25:2009 Державні будівельні норми України. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства). [Чинний від 01.09.2010]. – Київ: Мінрегіонбуд України, 2009. – 85 с.

16. Клименко Є. В. Технічна експлуатація та реконструкція будівель та споруд: навч. посіб./ Є. В. Клименко – Київ : Центр навч. л-ри, 2004, – 304 с.

17. Мазеракі, А. А. Проектування закладів ресторанного господарства: навч. посіб./ А. А. Мазеракі, М. І. Пересічний, С. Л. Шаповал. – Київ: КНТЕУ, 2008, – 307 с.

18. ДБН В.2.5-28-2006 Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення. На заміну СНиП П-4-79. – [Чинний від 01.10.2006]. – Київ: Мінбуд України, 2006. – 268 с.

Додаткова:

1. ДБН В.2.6-14-97. Том 1, 2 и 3. Конструкции зданий и сооружений. Покрытия.

2. ДБН Д.2.4-3-2000. Сборник 3. Стены.

3. ДБН Д.2.4-4-2000. Сборник 4. Перекрытия.

4. ДБН Д.2.4-5-2000. Сборник 5. Перегородки

5. ДБН Д.2.4-6-2000. Сборник 6. Проемы

6. ДБН Д.2.4-7-2000. Сборник 7. Полы

7. Ляпина И. Ю. Материально-техническая база и оформление гостиниц и туркомплексов. [Текст]: Учебник для сред. проф. образования/ И.Ю. Ляпина, Т. Л. Игнатьева, С. В. Безрукова – Москва: Издательский центр «Академия», 2004. – 256 с.

8. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство: учебное пособие / Байлик С. И. 2-е изд. та перероб. та доп. – Київ: Дакор, 2009. – 368 с.

Інформаційні ресурси:

1. Режим доступу: <http://repository.dnu.dp.ua:1100>
2. Design Hotels. AD - Дизайн и Проектирование Отелей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://it.pinterest.com/pin/345229127658367564/>
3. Інформаційне забезпечення до виконання КР спеціальних програм: Word, Excel, AutoCAD – <https://www.autodesk.ru/products/autocad-architecture/overview>; Компас – <http://kompas.ru/kompas-3d-1t/about/>
4. Нормативні акти України [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <http://world-vtourism.com>
5. Сервер Верховної Ради України [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <http://www.rada.gov.ua>
6. Державні Будівельні Норми України [Електрон. ресурс]. – Режим доступу: <http://dbn.at.ua/load/normativy/dbn/1-1-0-208>

Тематика лабораторних занять для здобувачів вищої освіти денної форми навчання на основі ОКР «Молодший спеціаліст»

Назви розділів і тем	Кількість годин
ТЕМА 4. Основи будівельного проектування Практична робота №1 Розробка генерального плану території підприємства харчової промисловості.	8
ТЕМА 5. Планування та благоустрій території закладу Практична робота №2 Розробка креслення фасаду закладу ресторанного господарства	8
ТЕМА 6. Розрахунок та проектування інженерного забезпечення та генерального плану Практична робота №3 Розробка схем промислових поверхів і приміщень підприємств харчової промисловості	8
Всього:	24

Зміст самостійної роботи для студентів денної форми навчання на основі ОКР «Молодший спеціаліст»

Теми самостійної роботи	Кількість годин
Тема. Класифікація будівель та вимоги до них. Основні поняття міської кліматології	4
Тема. Види планувальних схем промислових будівель харчової промисловості .	6
Тема. Креслення закладу ресторанного господарства	8
Тема. Розробка плану промислових приміщень харчової промисловості	8
Тема. Конструктивні схеми промислових будівель.	10
Тема. Перекриття і підлоги промислових будівель.	6
Тема. Сходи та ліфти промислових будівель. Просторові покриття промислових будівель.	8
Всього	50

Форма контролю (елементи контролю): РГР