



**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-
ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**
ФАКУЛЬТЕТ РЕСТОРАННО-ГОТЕЛЬНОГО ТА
ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ
КАФЕДРА ІНЖЕНЕРНО-ТЕХНІЧНИХ ДИСЦИПЛІН

СИЛАБУС (SYLLABUS)

Назва дисципліни

**УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ТУРИСТИЧНО-
РЕКРЕАЦІЙНОГО КОМПЛЕКСУ /
EQUIPMENT FOR TOURISM AND
RECREATIONAL COMPLEX**

Викладач (-і)



Криворучко Мирослав Юрійович

канд. техн. наук,

доцент кафедри інженерно-технічних дисциплін

м. Київ, вул. Кіото, 19 ауд. А-225, тел.: (044) 531-48-65

m.kryvoruchko@knute.edu.ua

<http://ldn.knute.edu.ua/course/view.php?id=626>

Контакти

Е-mail:

**Сторінка дисципліни в
системі дистанційного
навчання КНТЕУ**

Консультації

Відповідно до графіку індивідуальних консультацій:

<https://knute.edu.ua/blog/read/?pid=11189&uk>

Мова викладання: українська, англійська

Рік навчання. 2020/2021.

Семестр. I.

Коротка анотація. Дисципліна формує у здобувачів вищої освіти компетентності, набуті в процесі вивчення дисципліни, які дозволять майбутнім фахівцям професійно підходити до кваліфікованого вирішення питань раціональної експлуатації інженерних систем у будівлях закладів туристично-рекреаційного комплексу, раціонального підбору устаткування у структурні підрозділи ЗТРК.

Освітній ступінь. бакалавр / bachelor

Галузь знань	Спеціальність	Спеціалізація	Тип дисципліни
07«Управління та адміністрування» / Management and Administration	073 «Менеджмент» / Management	Туристичний менеджмент / Tourism management	нормативна
24 Сфера обслуговування / Service sector	242 Туризм / Tourism	Міжнародний туризм / International tourism	нормативна
24 Сфера обслуговування / Service sector	242 Туризм / Tourism	Економіка і організація туризму / Economics and organization of tourism	нормативна

2. Метою дисципліни «Устаткування закладів туристично-рекреаційного комплексу» є опанування студентами принципів функціонування інженерних систем будівель, основ енергозбереження, набуття умінь роботи із устаткуванням, що забезпечує роботу закладів туристично-рекреаційного комплексу та надання ними послуг, навичок раціональної експлуатації, обслуговування та реконструкції устаткування.

3. Результати вивчення дисципліни (компетентності).

Після вивчення цієї дисципліни студенти повинні *знати*:

- види, призначення та використання різних видів інженерних систем будівель;

- будову, принцип дії інженерного устаткування, основні фактори, що впливають на ефективність його експлуатації;

- номенклатуру, функціональне призначення і сфери використання устаткування житлових, адміністративних будівель, та будівель з надання послуг харчування, торгівлі, оздоровлення й організації дозвілля туристично-рекреаційних комплексів;

- принцип дії, основні фактори, які впливають на ефективність роботи цього устаткування;

повинні *вміти*:

- кваліфіковано вирішувати питання раціональної експлуатації інженерних систем у будівлях закладів туристично-рекреаційних комплексів;

- організовувати ремонт і заміну окремих видів інженерних систем;

- раціонально підбирати устаткування для закладів туристично-рекреаційного комплексу;

- розробляти завдання на проектування окремих інженерних систем будівлі, проведення технічного переоснащення устаткуванням закладів готельно-ресторанного комплексу.

4. Обсяг дисципліни. Дисципліна «Устаткування закладів туристично-рекреаційного комплексу» для спеціальностей «Менеджмент» (Management) і «Туризм» (Tourism) є нормативною, містить 6 кредитів ECTS. Загальна кількість годин – 180, з них 28 – лекцій, 28 – лабораторних занять і 124 – самостійної роботи.

5. Пререквізити – дисципліна «Устаткування закладів туристично-рекреаційного комплексу» займає одне з ключових місць у навчальному плані підготовки бакалаврів та у структурно-логічній схемі, викладається після вивчення дисциплін «Економіка», «Менеджмент», «Організація туризму» тощо.

6. Технічне й програмне забезпечення / обладнання – вивчення дисципліни передбачає роботу з технологічним устаткуванням ЗТРК, використання математичних розрахунків, комп'ютерної техніки та програмних продуктів (візуальних засобів моделювання).

7. Календарно-тематичний план (схема вивчення дисципліни).

№ пор.	Тема	Кількість годин				Форми контролю
		усього годин / кредитів	з них			
			лекції	лабораторні заняття	самостійна робота студентів	
Розділ 1. Устаткування житлових, адміністративних та приміщень з надання послуг туристично-рекреаційних комплексів						
1.1	Устаткування житлової частини та клінінгу. Устаткування для пралень хімчисток, перукарень	14	2	2	10	ПО
1.2	Устаткування адміністративних приміщень	12	2	2	8	ПО
1.3	Устаткування виробничих приміщень ресторану	16	2	6	8	УО
1.4	Торговельне устаткування	14	2	4	8	УО, Т
1.5	Устаткування для послуг оздоровлення	9	1		8	Т
1.6	Пляжне устаткування	11	1		10	Т, ІЗ
1.7	Устаткування для конференц- та бізнес-центрів	10	2	2	6	УО, Т
1.8	Устаткування для організації дозвілля	14	2	2	10	Т
1.9	Устаткування туристичних маршрутів та екологічних стежок	12	2	2	8	УО
1.10	Устаткування для благоустрою території	10	2		8	ПО
Розділ 2. Устаткування інженерних систем туристично-рекреаційних комплексів						
2.1	Види інженерних систем. Устаткування систем опалення, його характеристики	14	2	2	10	УО, Т
2.2	Устаткування систем вентиляції і кондиціонування повітря	12	2	2	8	Т
2.3	Устаткування систем водопостачання і каналізації	10	2	2	6	УО, Т
2.4	Устаткування системи енергозабезпечення, зв'язку, охоронної та протипожежної сигналізації	14	2	2	10	ІЗ
2.5	Устаткування вертикального транспорту будівель. Експлуатація устаткування інженерних систем будівлі	8	2		6	ПО
	Всього	180/3	28	28	124	
Підсумковий контроль – екзамен						

Умовні позначення: УО – усне опитування; ПО – письмове опитування; Т – тестування; ІЗ – індивідуальне завдання.

8. Система оцінювання та вимоги.

Підсумкова модульна оцінка за семестр є сумою балів, отриманих студентом за виконання індивідуальних завдань та балів за результатами опитувань і тестувань. Максимальна модульна оцінка – 100 балів.

Вид робіт	Максимальна кількість балів
Лабораторна робота № 1. Дослідження роботи слайсера і овочерізки.	5
Тестування з теми “Електромеханічне устаткування закладів ТРК”.	5
Лабораторна робота № 2. Дослідження роботи електричних плит.	5
Лабораторна робота № 3. Дослідження роботи кавоварки.	5
Тестування з теми “Теплове устаткування закладів ТРК”.	5
Лабораторна робота № 4. Дослідження роботи фризера.	5
Тестування з теми “Холодильне устаткування закладів ТРК”.	5
Лабораторна робота № 5. Дослідження роботи електронних ваг.	5
Тестування з теми “Ваговимірвальне устаткування закладів ТРК”.	5
Лабораторна робота № 6. Дослідження роботи електронного-контрольно-касового апарата.	5
Тестування з теми “Реєстратори розрахункових операцій”.	5
Лабораторна робота № 7. Дослідження роботи системи автоматизації діяльності закладу ТРК.	5
Участь у науковій конференції	10
Модульний контроль	30
Разом	100

9. Список рекомендованих джерел.

Основний

1. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. – К. : Держспоживстандарт, 2003. – 13 с.
2. ДБН В.2.5-67:2013. Опалення, вентиляція та кондиціонування. – К. : Мінрегіонбуд України, 2013. – 149 с.
3. Інженерне обладнання будівель / В.С. Кравченко, Л.А. Саблій, В.І. Давидчук, Н.В. Кравченко. – К. : Професіонал, 2008. – 480 с.
4. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. – К. : КНІВ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 640 с.
5. Шаповал С.Л. Громадське будівництво : навч. посіб. / С.Л. Шаповал ; за заг. ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. – 360 с.
6. Проектування закладів ресторанного господарства : підручник / А.А. Мазаракі, С.Л.

Шаповал, О.М. Григоренко та ін. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 184 с.

7. **HoReCa** : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1. Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. і доповн. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 411 с.
8. **HoReCa** : навч. посіб. : у 3 т. Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – 2-ге вид., виправл. і доповн. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 311 с.

Додатковий

1. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Проблемы, перспективы, сертификация / С.И. Байлик. – К. : ВИРА-Р, 2001. – 208 с.
2. ГОСТ 28681.4-95. Міждержавний стандарт «Туристсько-екскурсійне обслуговування». – МСМС СНД, 1997. – 16 с.
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М. : Издательский центр Академия, 2008. – 256 с.
4. Костенко Е.М. Системы кондиционирования и вентиляции / Е.М. Костенко. – К. : Основа. 2006. – 448 с.
5. Про затвердження рекомендованих норм технічного оснащення закладів ресторанного господарства : наказ М-ва економіки та з питань європ. інтегр. України від 03.01.2003 р., № 2. – К. : 2003. – 98 с.
6. Роглев Х.Й. Основи готельного менеджменту : навч. посіб. / Х.Й. Роглев. – К. : Кондор, 2005. – 256 с.
7. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009. – 37 с.
8. ДБН В.1.1-7:2016. Пожежна безпека об'єктів будівництва. Загальні вимоги. – К. : Мінрегіонбуд України, 2017. – 35 с.
9. ДБН В.2.5-56:2014. Системи протипожежного захисту. – К. : Мінрегіонбуд України, 2015. – 127 с.
10. Устаткування закладів ресторанного господарства: підручник / Доценко В.Ф., Губеня В.О. – Київ: Кондор-Видавництво, 2016. – 636 с.

Інтернет-ресурси

1. Сайт компанії «Ефес». – Режим доступу : www.efes.com.ua.
2. Все для вентиляції та кондиціонування «Камон». – Режим доступу : www.klimat-kamon.com.ua.
3. Сайт компанії «Олдім». – Режим доступу : www.oldim-kyiv.com.ua.
4. Сайт компанії «Аква-пекс». – Режим доступу : www.aquapex.com.ua.
5. Сайт компанії «Aqua shop». – Режим доступу : www.aquashop.kiev.ua.
6. Обладнання для басейнів «Б.Н.В.». – Режим доступу : www.bnv.com.ua.
7. Ліфтове обладнання «Ліфти України». – Режим доступу : www.liftukraine.com.ua.
8. Сайт компанії D2 System. – Режим доступу : www.d2.ua
9. Офіційний сайт Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України. – Режим доступу : www.me.kmu.gov.ua.
10. Сайт компанії «Новий проект». – Режим доступу : www.np.com.ua.
11. Сайт компанії «Профітекс». – Режим доступу : www.profitex.com.