

МОДЕЛЮВАННЯ ТА ВІЗУАЛІЗАЦІЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ



СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

| | | | |
|------------------|--|---------------------------|---|
| спеціальність | 181 Харчові технології | обов'язковість дисципліни | вибіркова |
| освітня програма | Харчові технології в ресторанній індустрії | факультет | переробних і харчових технологій |
| освітній рівень | перший (бакалаврський) | кафедра | харчових технологій в ресторанній індустрії |

ВИКЛАДАЧ

ЧОРНА НІНА ВІКТОРІВНА



Вища освіта – спеціальність «Технологія та організація громадського харчування» (кваліфікація інженер-технолог) – 1995р.
Науковий ступінь – кандидат технічних наук , 05.18.16 – технологія харчової продукції

Вчене звання – доцент

Досвід роботи – 33 роки

Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавторка 8 навчальних посібників, 3 монографій, 1 енциклопедії;
- співавторка 27 наукових статей та 65 тез доповідей на наукових конференціях;
- співавторка 127 навчально-методичних розробок;
- має авторські свідоцтва та патенти;

Приймала участь у виконанні або здійснювала керівництво у 4 бюджетних темах та 2 госпдоговірних темах, учасник 16 науково-практичних та науково-методичних конференцій Міжнародних, Всеукраїнських та регіональних конференцій, 7 виставок

| | | | | | |
|---------|---------------|------------------|----------------------|-----------------------|--------|
| телефон | 050-88-39-577 | електронна пошта | ov.kot1988@gmail.com | дистанційна підтримка | MOODLE |
|---------|---------------|------------------|----------------------|-----------------------|--------|

Котляр Олег Володимирович



Вища освіта – спеціальність «Технологія харчування» (кваліфікація інженер-технолог)
Науковий ступінь – кандидат технічних наук , 05.18.16 – технологія харчової продукції

Вчене звання – доцент

Досвід роботи – 12 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавтор 2 навчального посібника, 2 монографій;
- співавтор 14 наукових та навчально-методичних розробок;
- координатор виїзних занять студентів в заклади та компанії з виробництва та реалізації харчової продукції;

| | | | | | |
|---------|---------------|------------------|----------------------|-----------------------|--------|
| телефон | 050-88-39-577 | електронна пошта | ov.kot1988@gmail.com | дистанційна підтримка | MOODLE |
|---------|---------------|------------------|----------------------|-----------------------|--------|

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

| | |
|--|---|
| Мета | формування компетентностей із застосування системи автоматизованого проектування та технологій для підвищення ефективності технологічних та організаційних процесів під час проектування підприємств харчової промисловості та ресторанної індустрії |
| Формат | лекції, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальне завдання, командна робота. |
| Деталізація результатів навчання і форм їх контролю | <ul style="list-style-type: none"> – вивчення сучасних тенденції розвитку системи автоматизованого проектування, дослідження основних систем автоматизованого проектування закладів ресторанної індустрії (ЗК01,ЗК04, ЗК06, СК021, ПР01, ПР03, ПР04)/ оцінювання на практичному занятті; – розуміння ролі систем автоматизованого проектування та технології у проектуванні закладів ресторанної індустрії та харчовій промисловості (ЗК01,ЗК04, ЗК06, СК021, ПР01, ПР03, ПР04) / оцінювання на практичному занятті; – розуміння загальної схеми використання систем автоматизованого проектування, її основних етапів, послідовність та взаємозв'язок етапів проектування (ЗК01,ЗК04, ЗК06, СК021, ПР01, ПР03, ПР04) / аналіз конкретних завдань; – здатність раціонально обирати систему (програму) автоматизованого проектування та проектування конкретних закладів ресторанної індустрії та харчовій промисловості (ЗК01,ЗК04, ЗК06, СК023, СК026, ПР01, ПР03, ПР04, ПР12, ПР13, ПР15, ПР21) / окремий елемент ІНДЗ; – моделювання роботи закладів із застосування системи автоматизованого проектування (ЗК01,ЗК04, ЗК06, СК023, СК026, ПР01, ПР03, ПР04, ПР12, ПР13, ПР15, ПР21) / оцінювання на практичному занятті; |
| Обсяг і форми контролю | 3 кредитів ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 години практичні заняття; індивідуальне завдання; модульний контроль (1 модуль); підсумковий контроль – залік |
| Вимоги викладача | вчасне виконання завдань, ініціативність, командна робота |
| Умови зарахування | згідно з навчальним планом |

ВІДПОВІДНІСТЬ СТАНДАРТУ ОСВІТИ І ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

| | | | |
|-----------------------|--|--------------------------------------|--|
| Компетентності | <p>Загальні компетентності</p> <p>K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності.</p> <p>K04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій.</p> <p>K06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт.</p> <p>Спеціальні(фахові) компетентності</p> <p>K21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.</p> | Програмні результати навчання | <p>ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій та ресторанної індустрії.</p> <p>ПР03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру в ресторанній індустрії.</p> <p>ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань в ресторанній індустрії.</p> <p>ПР12. Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.</p> <p>ПР13. Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), знати принципи його</p> |
|-----------------------|--|--------------------------------------|--|

K23. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).

K26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій та ресторанній індустрії, вести професійну дискусію.

K27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту

роботи та правила експлуатації, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту.

ПР15. Впроваджувати сучасні системи менеджменту підприємств ресторанної індустрії.

ПР21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій та ресторанної індустрії.

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1.

| | | | | | |
|------------------|--|--------------------------------|--|--------------------------|--|
| Лекція 1. | Системи автоматизованого проектування (САПР) та тенденції їх розвитку | Практичні заняття (ПЗ) ПЗ-1 | Основні складові комп'ютерної системи автоматизованого проектування AUTOCAD | Самостійна робота | <p>Мета, завдання та основні принципи проектування.</p> <p>Типове та індивідуальне проектування.</p> <p>Сучасний підхід до проектування закладів ресторанної індустрії.</p> <p>Роль систем автоматизованого проектування в ресторанній індустрії.</p> <p>Особливості застосування інформаційні системи та технології в ресторанній індустрії в Україні і за кордоном.</p> <p>Використання систем автоматизованого проектування під час розробки закладів ресторанної індустрії</p> |
| Лекція 2. | Склад, структура і компоненти САПР | ПЗ-2 | Основні складові комп'ютерної системи автоматизованого проектування AUTOCAD | | |
| Лекція 3. | Використання сучасних САПР на етапах проектування закладів ресторанної індустрії | ПЗ-3 | Використання ArchiCAD для проектування закладів ресторанної індустрії | | |
| Лекція 4. | Елементи креслень та автоматизація їх виконання | ПЗ-4 | Моделювання та візуалізація функціональних груп приміщень закладів ресторанної індустрії | | |
| Лекція 5. | Моделювання та візуалізація функціональних груп приміщень закладів ресторанної індустрії | ПЗ-5 | Моделювання та візуалізація компонувань рішень закладів ресторанної індустрії | | |
| Лекція 6. | Моделювання та візуалізація компонувань рішень закладів ресторанної індустрії | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

Література

1. Моргун, А.С. Системи автоматизованого проектування в будівництві : навч. посіб. / А.С. Моргун, В.М. Андрухов, М. М.Сорока, І.М. Меть. Вінниця: ВНТУ, 2015. 129 с.
2. Барабаш М.С., Кір'язев П.М., Лапенко О.І., Ромашкіна М.А. Основи комп'ютерного моделювання. навч. посіб. Київ : НАУ, 2018. 492 с.
3. Бойко А. П. Комп'ютерне моделювання в середовищі AUTOCAD. Частина 1. Геометричне та проекційне креслення : навч. посіб. / А. П. Бойко. Миколаїв : Вид-во ЧНУ ім. Петра Могили, 2017. 116 с.
4. Михайленко В. Є. Інженерна та комп'ютерна графіка: підручник / В. Є. Михайленко, В. М. Найдиш, І. М. Підкоритов, І. А. Скидан; За ред. В. Є Михайленко. 3-е вид., перероб. і допов. Київ : Видавничий Дім «Слово», 2011. 352 с.
4. Poster POS — програма автоматизації закладів ресторанного бізнесу. URL: <https://joinposter.com> (дата звернення: 20.01.2024)
6. Діджиталізація: найкращі цифрові рішення для HoReCa. URL: <https://blog.metro.ua/didzhytalizatsiya-najkrashhi-tsyfrovri-rishennya-dlya-horeca/> (дата звернення: 20.01.2024).
7. Діджиталізація - теперешнє і майбутнє усіх сфер бізнесу. URL: <https://evergreens.com.ua/ua/articles/business-digitalization.html> (дата звернення: 20.01.2024).
8. ДСТУ 3321:2003 Система конструкторської документації. Терміни та визначення основних понять. [Чинний від 2003-12-08]. Вид. офіц. Київ : Держстандарт України, 2005. 51 с.
9. ДСТУ 2226-93. Автоматизовані системи. Терміни та визначення. [Чинний від 1994-07-01]. Вид. офіц. Київ : Держстандарт України, 1994. 93 с.

Методичне забезпечення

1. Короткий конспект лекцій дисципліни «Моделювання та візуалізація закладів ресторанної індустрії» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» денної та заочної форми навчання / укладачі Котляр О. В., Чорна Н. В. Харків : ДБТУ, 2024. 25 с.
2. Методичні вказівки до практичних занять з дисципліни «Моделювання та візуалізація закладів ресторанної індустрії» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» ступеня вищої освіти магістр денної та заочної форми / укладачі Котляр О.В., Чорна Н. В. Х. : ДБТУ, 2024. 20 с.
3. Методичні рекомендації та завдання для самостійної роботи дисципліни «Моделювання та візуалізація закладів ресторанної індустрії» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» денної та заочної форми навчання / укладачі Котляр О. В., Чорна Н. В. Харків : ДБТУ, 2024. 17 с.
4. Залікові питання з дисципліни «Моделювання та візуалізація закладів ресторанної індустрії» для студентів спеціальності 181 «Харчові технології» ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» ступеня вищої освіти магістр денної та заочної форми навчання / укладачі Котляр О.В., Чорна Н. В. Харків: ДБТУ, 2024. 8 с.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ

| | СИСТЕМА | БАЛИ | ДІЯЛЬНІСТЬ, ЩО ОЦІНЮЄТЬСЯ |
|-----------------------|------------------------------|-------|---|
| Підсумкове оцінювання | 100 бальна ECTS (стандартна) | до 50 | 50% від усередненої оцінки за модулі |
| | | до 50 | підсумкове тестування |
| Модульне оцінювання | 100 бальна сумарна | до 50 | відповіді на тестові питання |
| | | до 20 | усні відповіді на лабораторно-практичних заняттях |
| | | до 30 | результат засвоєння блоку самостійної роботи |

НОРМИ АКАДЕМІЧНОЇ ЕТИКИ ТА ДОБРОЧЕСНОСТІ

Всі учасники освітнього процесу (в тому числі здобувачі освіти) повинні дотримуватися кодексу академічної доброчесності та вимог, які прописані у положенні «Про академічну доброчесність учасників освітнього процесу ДБТУ»: виявляти дисциплінованість, вихованість, поважати гідність один одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.