

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	– 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	Загальні компетентності K01. Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності. K04. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. K06. Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. Спеціальні(фахові) компетентності K21. Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. K23. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).	Програмні результати навчання	ПР01. Знати і розуміти основні концепції, теоретичні та практичні проблеми в галузі харчових технологій та ресторанної індустрії. ПР03. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру в ресторанній індустрії. ПР04. Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань в ресторанній індустрії. 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
-----------------------	---	--------------------------------------	---

	K26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій та ресторанній індустрії, вести професійну дискусію. K27. Здатність підвищувати ефективність виробництва, впроваджувати сучасні системи менеджменту		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	Мета, завдання та основні принципи проектування. Типове та індивідуальне проектування. Сучасний підхід до проектування закладів ресторанної індустрії. Роль систем автоматизованого проектування в ресторанній індустрії. Особливості застосування інформаційні системи та технології в ресторанній індустрії в Україні і за кордоном. Використання систем автоматизованого проектування під час розробки закладів ресторанної індустрії
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 компонувальних рішень закладів ресторанної індустрії		
Лекція 6.	Моделювання та візуалізація компонувальних 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. Мет. 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 проєкційне 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.