

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ



МОДЕЛЮВАННЯ ТА ВІЗУАЛІЗАЦІЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОЇ ІНДУСТРІЇ

| | | | |
|------------------|--|---------------------------|---|
| спеціальність | G13 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

Котляр Олег Володимирович



Вища освіта – спеціальність «Технологія харчування» (кваліфікація інженер-технолог)

Науковий ступень – кандидат технічних наук , 05.18.16 – технологія харчової продукції

Вчене звання – доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії

Досвід роботи – 16 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавтор 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

ДІХТЯРЬ АЛЬОНА МИКОЛАЇВНА



Вища освіта – спеціальність «Технологія харчування» (кваліфікація інженер-дослідник)

Науковий ступень – кандидат технічних наук , 05.18.16 – технологія харчової продукції

Вчене звання – доцент кафедри харчових технологій в ресторанній індустрії

Досвід роботи – 9 років

Показники професійної активності з тематики курсу:

- співавторка наукових та навчально-методичних розробок;
- координатор виїзних занять студентів в компанії з виробництва та реалізації харчових добавок;

телефон

095-339-75-63

електронна пошта

alenadikhtyat@ukr.net

дистанційна

підтримка

Moodle

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНЮ КОМПОНЕНТУ (ДИСЦИПЛІНУ)

| | |
|---|--|
| Мета | надання здобувачам ґрунтовних знань з застосування систем автоматизованого проектування для моделювання та візуалізації закладів ресторанної індустрії, забезпечення ефективності технологічних та організаційних процесів в закладах ресторанної індустрії, шляхом прийняття інноваційних інженерних рішень. |
| Формат | лекції, практичні заняття, самостійна робота, командна робота. |
| Деталізація результатів навчання і форм їх контролю | <ul style="list-style-type: none">• вивчення сучасних тенденції розвитку систем автоматизованого проектування;• визначення особливостей застосування систем автоматизованого проектування в ресторанній індустрії;• розуміння загальної схеми створення візуалізація закладів ресторанної індустрії, етапи, їх послідовності та взаємозв'язок; |
| Обсяг і форми контролю | 3 кредитів ECTS (90 годин): 12 годин лекції, 18 години практичні заняття; 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 | Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратно технологічні схеми виробництва харчових продуктів, зокрема для закладів ресторанної індустрії. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці), зокрема закладів ресторанної індустрії. | Програмні результати навчання | Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру в ресторанній індустрії Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань в ресторанній індустрії Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці, зокрема закладів ресторанної індустрії, із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення Обирати сучасне обладнання для технічного оснащення нових або реконструйованих підприємств (цехів), зокрема закладів ресторанної індустрії, знати принципи його роботи та правила експлуатації, складати апаратно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів запроєктованого асортименту |
|-----------------------|---|--------------------------------------|---|

СТРУКТУРА ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ (ДИСЦИПЛІНИ)

Модуль 1.

| | | | | | |
|------------------|--|-----------------------------|--|--------------------------|---|
| Лекція 1. | Системи автоматизованого проєктування (САПР) та тенденції їх розвитку | Практичні заняття (ПЗ) ПЗ-1 | Ознайомлення з інтерфейсом ArchiCAD та основними інструментами моделювання | Самостійна робота | <p>Особливості застосування систем автоматизованого проєктування в ресторанній індустрії в Україні та за кордоном. Переваги використання систем автоматизованого проєктування. Огляд сучасних систем автоматизованого проєктування.</p> <p>Підвищення ефективності проєктування закладів ресторанної індустрії, прискорення швидкості і якості проєктування.</p> <p>САПР-функціонал: створення функціонального зонування; аналіз потоків персоналу та гостей. Програмне забезпечення: ArchiCAD (BIM-моделювання), AutoCAD (2D-планування), SketchUp. 3D-візуалізація інтер'єру та екстер'єру. Презентація концепції для інвесторів або замовників.</p> <p>Основні типи компонувальних рішень. САПР у моделюванні компонувальних рішень. Планування внутрішнього простору. Розміщення меблів та обладнання за стандартами. Інженерне компонування вентиляції, електрики, водопостачання. Візуалізацію та 3D-моделювання інтер'єру.</p> |
| Лекція 2. | Склад, структура і компоненти САПР | ПЗ-2 | Створення плану приміщення | | |
| Лекція 3. | Використання сучасних САПР на етапах проєктування закладів ресторанної індустрії | ПЗ-3 | Компонування, розміщення технологічного обладнання та меблів | | |
| Лекція 4. | Елементи креслень та автоматизація їх виконання | ПЗ-4 | Налаштування матеріалів та текстур | | |
| Лекція 5. | Моделювання та візуалізація функціональних груп приміщень закладів ресторанної індустрії | ПЗ-5 | Налаштування візуалізації та рендерингу | | |
| Лекція 6. | Моделювання та візуалізація компонувальних рішень закладів ресторанної індустрії | | | | |

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА ТА МЕТОДИЧНІ МАТЕРІАЛИ

| Література | Методичне забезпечення |
|---|--|
| <p>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.</p> <p>2. Лойко В. І. Технологія проектування підприємств ресторанного господарства : навч. посіб. / В. І. Лойко. – Львів : ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Ґжицького, 2017. – 172 с.</p> <p>3. Візуалізація архітектурних проєктів у 3D середовищі : навч. посіб. / С. В. Мартиненко. – Київ : КНУБА, 2020. – 136 с.</p> | <p>1. Моделювання та візуалізація закладів ресторанної індустрії: робоча програма навчальної дисципліни для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: О. В. Котляр, А.М. Діхтярь; ДБТУ. – Харків : [б. в.], 2025. – 15 с.</p> <p>2. Моделювання та візуалізація закладів ресторанної індустрії: силабус дисципліни для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: О. В. Котляр, А.М. Діхтярь; ДБТУ. – Харків : [б. в.], 2025. – 4 с.</p> <p>3. Моделювання та візуалізація закладів ресторанної індустрії: методичні вказівки до виконання практичних робіт для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: О. В. Котляр, А.М. Діхтярь; ДБТУ. – Харків : [б. в.], 2025. – 28 с.</p> <p>4. Моделювання та візуалізація закладів ресторанної індустрії: питання до підсумкового контролю (залік) з дисципліни для здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання спеціальності 181 «Харчові технології», ОПП «Харчові технології в ресторанній індустрії» / укладачі: О. В. Котляр; ДБТУ. – Харків : [б. в.], 2025. – 10 с.</p> |

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ (<https://biotechuniv.edu.ua/wp-content/uploads/2024/01/norm-b-pol-org-op.pdf>)

| 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 одного, проявляти доброзичливість, чесність, відповідальність.