

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні кафедри технологій в
ресторанному господарстві, готельно-
ресторанної справи та підприємництва
Протокол № 1 від 28 серпня 2023 р.

Завідувач кафедри  О.А. Ніколайчук

РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ
«КОМП'ЮТЕРНЕ МОДЕЛЮВАННЯ В ГАЛУЗІ»

Ступінь: магістр

Кількість кредитів ЄКТС 5

Розробник: Коренець Ю. М.,
старший викладач

2023-2024 навчальний рік

1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів освітньої програми «Ресторанні технології») / вибіркова дисципліна	Обов'язкова дисципліна (ОП «Ресторанні технології»)
Семестр (осінній / весняний)	осінній
Кількість кредитів	5
Загальна кількість годин	150
Кількість модулів	1
Лекції, годин	14
Практичні / семінарські, годин	42
Лабораторні, годин	-
Самостійна робота, годин	94
Тижневих годин для денної форми навчання:	
аудиторних	4
самостійної роботи студента	6,7
Вид контролю	залік

2. Програма дисципліни

Мета вивчення дисципліни полягає в формуванні у здобувачів вищої освіти сучасного наукового світогляду та системи спеціальних знань у сфері комп'ютерного моделювання закладів ресторанного господарства в сучасних умовах.

Завдання дисципліни полягає в теоретичній і практичній підготовці здобувачів вищої освіти у сфері комп'ютерного моделювання закладів ресторанного господарства в сучасних умовах; формуванні вмій і навичок: використання та дотримання нормативно-правових засад проєктної діяльності; формування технічного завдання на проєктування закладів ресторанного господарства з його техніко-економічним обґрунтуванням; формування виробничої програми закладів ресторанного господарства; визначення функціональної структури закладів ресторанного господарства; моделювання системи постачання та зберігання сировинних запасів; технологічних розрахунків та комп'ютерного моделювання процесів механічної обробки сировини (напівфабрикатів), доведення напівфабрикатів до стану кулінарної готовності; проєктних розрахунків та комп'ютерного моделювання інших виробних приміщень, приміщень для споживачів та приміщень адміністративного та побутового призначення; використання комп'ютерних технологій та САД-систем при вирішенні проєктних задач; розробки об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства та їх окремих елементів з використанням САД-систем; підготовки презентаційних матеріалів проєктів з використанням спеціалізованого програмного забезпечення.

Предмет: особливості комп'ютерного моделювання закладів ресторанного господарства в сучасних умовах.

Зміст дисципліни розкривається в темах:

Тема 1. Загальні положення проектування закладів ресторанного господарства. Система автоматизації проектування.

Тема 2. Методологія технологічних розрахунків та вимоги до проектування у просторі закладів ресторанного господарства.

Тема 3. Концептуальні основи комп'ютерного моделювання підприємств галузі. Характеристика програмного пакета ArchiCAD.

Тема 4. Комп'ютерне моделювання об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства.

Тема 5. Методологія побудови тривимірних моделей об'єктів в робочому просторі комп'ютерної програми ArchiCAD.

Тема 6. Моделювання генерального плану та перспективної проєкції будівлі закладу ресторанного господарства з прилеглою територією.

3. Структура дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин (денна форма)				
	усього	у тому числі			
		лекції	пр./сем.	лаб.	СРС
1	2	3	4	5	6
Змістовий модуль 1. Основи комп'ютерного моделювання в галузі					
Тема 1. Загальні положення проектування підприємств галузі. Система автоматизації проектування	16	2	4		10
Тема 2. Методологія технологічних розрахунків та вимоги до проектування у просторі закладів ресторанного господарства	46	4	14		28
Разом за змістовим модулем 1	62	6	18		38
Змістовий модуль 2. Створення віртуальних тривимірних моделей закладів ресторанного господарства засобами програмного пакету ArchiCAD					
Тема 3. Концептуальні основи комп'ютерного моделювання підприємств галузі. Характеристика програмного пакету ArchiCAD	14	2	2		10
Тема 4. Методологія побудови тривимірних моделей об'єктів в робочому просторі	26	2	8		16

комп'ютерної програми ArchiCAD					
Тема 5. Комп'ютерне моделювання об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства	26	2	8		16
Тема 6. Моделювання генерального плану та перспективної проєкції будівлі закладу ресторанного господарства з прилеглою територією	22	2	6		14
Разом за змістовим модулем 2	88	8	24		56
Усього годин	150	14	42		94

4. Теми практичних занять

№ з/п	Вид та тема заняття	Години
<u>Змістовий модуль 1</u>		
1	Практичне заняття 1 Організація проєктування. Нормативно-правові засади проєктної діяльності	2
2	Практичне заняття 2 Наукове обґрунтування концепції діяльності закладу ресторанного господарства та техніко-економічне обґрунтування проєкту	2
3	Практичне заняття 3 Визначення кількості споживачів та реалізуємої продукції закладу ресторанного господарства	2
4	Практичне заняття 4 Розподіл продукції за асортиментом та складання виробничої програми підприємства харчування	2
5	Практичне заняття 5 Розрахунок витрат сировини та кулінарних напівфабрикатів для забезпечення роботи закладу ресторанного господарства	2
6	Практичне заняття 6 Розрахунок площ складських приміщень та розробка їх планувальних рішень відповідно до вимог проєктування	2
7	Практичне заняття 7 Розрахунок площ заготовочних цехів та розробка їх планувальних рішень відповідно до вимог проєктування	2
8	Практичне заняття 8 Розрахунок площ цехів по доведенню напівфабрикатів до	2

	стану кулінарної готовності та розробка їх планувальних рішень відповідно до вимог проєктування	
9	Практичне заняття 9 Розрахунок площ приміщень для споживачів, службових, побутових і технічних приміщень та розробка їх планувальних рішень	2
<u>Змістовий модуль 2</u>		
10	Практичне заняття 10 Налаштування робочого простору комп'ютерної програми ArchiCAD. Розширення ArchiCAD	2
11	Практичне заняття 11 Алгоритм побудови 3-вимірних моделей об'єктів засобами комп'ютерної програми ArchiCAD	2
12	Практичне заняття 12 Моделювання технологічного обладнання засобами ArchiCAD. Побудова основних частин корпусу	2
13	Практичне заняття 13 Моделювання технологічного обладнання засобами ArchiCAD. Побудова складних елементів конструкції та органів управління	2
14	Практичне заняття 14 Моделювання засобами ArchiCAD ресторанних меблів та інших предметів інтер'єру	2
15	Практичне заняття 15 Моделювання складських приміщень підприємств галузі засобами ArchiCAD	2
16	Практичне заняття 16 Моделювання заготовочних цехів закладів ресторанного господарства засобами ArchiCAD	2
17	Практичне заняття 17 Моделювання цехів по доведенню продукції до стану кулінарної готовності закладів ресторанного господарства засобами ArchiCAD	2
18	Практичне заняття 18 Моделювання приміщень для споживачів, службових та технічних приміщень закладів ресторанного господарства засобами ArchiCAD	2
19	Практичне заняття 19 Побудова перспективної проєкції закладу готельно-ресторанного бізнесу та моделювання прилеглої до нього території засобами ArchiCAD	2
20	Практичне заняття 20 Розробка генерального плану ділянки для розміщення закладу ресторанного господарства	2

21	Практичне заняття 21 Налаштування презентаційних матеріалів: фотозображень та анімаційних роликів	2
----	--	---

5. Розподіл балів, які отримують здобувачі вищої освіти

Відповідно до системи оцінювання знань ЗВО ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей ЗВО оцінюються у випадку проведення заліку: впродовж семестру (100 балів).

Оцінювання ЗВО впродовж семестру (денна форма здобуття освіти)

№ теми практичного заняття	Аудиторна робота				Позааудиторна робота	Сума балів
	Тестові завдання	Ситуаційні завдання, задачі	Обговорення теоретичних питань теми	ПМК	Завдання для самостійного виконання	
Змістовий модуль 1						
Тема 1			2			2
Тема 2		1	1		2	4
Тема 3		1	1		2	4
Тема 4		1	1		2	4
Тема 5		1	1		2	4
Тема 6		2	1		4	7
Тема 7		1	1		2	4
Тема 8		2	1		4	7
Тема 9		1	1	10	2	14
Разом, змістовий модуль 1		10	10	10	20	50
Змістовий модуль 2						
Тема 10			1		1	2
Тема 11		0,5	1		2	3,5
Тема 12		0,5	1		2	3,5
Тема 13		1	1		2	4
Тема 14		1	1		2	4
Тема 15		1	1		2	4
Тема 16		1	1		2	4
Тема 17		1	1		2	4
Тема 18		1	1		2	4
Тема 19			1		2	3
Тема 20			1		1	2
Тема 21			1	10	1	12
Разом, змістовий		7	12	10	21	50

модуль 2						
Разом						100

**Оцінювання ЗВО впродовж семестру
(заочна форма здобуття освіти)**

Поточне тестування та самостійна робота			Сума в балах
Змістовий модуль 1	Змістовий модуль 2	Індивідуальне завдання	100
30	30	40	

Загальне оцінювання результатів вивчення дисципліни

Для виставлення підсумкової оцінки визначається сума балів, отриманих за результатами екзамену та за результатами складання змістових модулів. Оцінювання здійснюється за допомогою шкали оцінювання загальних результатів вивчення дисципліни (модулю).

Оцінка		
100-бальна шкала	Шкала ЄКТС	Національна шкала
90-100	A	5, «відмінно»
80-89	B	4, «добре»
75-79	C	
70-74	D	3, «задовільно»
60-69	E	
35-59	FX	2, «незадовільно»
0-34	F	