

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСПІЛКИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

**Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи**

**ЗАТВЕРДЖУЮ
Завідувач кафедри**


Т.В. Капліна
(ініціали, прізвище)

«31 » серпня 2022 р.

РОБОЧА ПРОГРАМА

навчальної дисципліни «**Автоматизоване проектування об'єктів готельної
індустрії**»

освітня програма/спеціалізація «Готельно-ресторанна справа»

спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа
(код) (назва спеціальності)

галузь знань 24 Сфера обслуговування
(код) (назва галузі знань)

ступінь вищої освіти магістр
(бакалавр, магістр, доктор філософії)

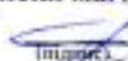
Робоча програма навчальної дисципліни «**Автоматизоване проектування об'єктів готельної індустрії**» схвалена та рекомендована до використання в освітньому процесі на засіданні кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Протокол від «31» серпня 2022 року №1

Укладачі: Володько О.В, доцент, к.т.н.

ПОГОДЖЕНО:

Гарант освітньої програми «Готельно-ресторанна справа»
спеціальності Готельно-ресторанна справа ступеня магістр



Н.В. Рогова
(ініціали, прізвище)

« 24 »



2022 року

ЗМІСТ

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни.....	3
Розділ 2. Перелік компетентностей та програмні результати навчання.....	3
Розділ 3. Програма навчальної дисципліни.....	4
Розділ 4. Тематичний план вивчення навчальної дисципліни.....	5
Розділ 5. Оцінювання результатів навчання.....	9
Розділ 6. Інформаційні джерела.....	10
Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни	10
Зміни до робочої навчальної дисципліни	11

Розділ 1. Опис навчальної дисципліни

Таблиця 1.1 – Опис навчальної дисципліни «Автоматизоване проектування об'єктів готельної індустрії» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	<i>Пререквізити:</i> дисципліни освітнього ступеню бакалавр «Проектування готельного підприємства», «Проектування готелів та ресторанів з використанням графічних редакторів» <i>Постреквізити:</i> «Переддипломна практика», «Кваліфікаційна робота»	
Мова викладання	українська	
Статус дисципліни обов'язкова		
Курс/семестр вивчення	2/1	
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	4/2	
Денна форма навчання:		
Кількість годин: – загальна кількість: 1 семестр 120.		
- лекції: 1 семестр 16		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 1 семестр 32		
- самостійна робота: 1 семестр 72		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): ПМК		
Заочна форма навчання:		
- лекції: 1 семестр 8		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 1 семестр 6		
- самостійна робота: 1 семестр 106		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): ПМК		

Розділ 2. Перелік коментентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Мета: формування у студентів знань, умінь і навичок з автоматизованого проектування об'єктів готельної індустрії, необхідних для організації функціонування та модернізації підприємств готельно-ресторанного господарства.

Таблиця 2 – Перелік коментентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання
РН 17. Вміння розробляти просторове рішення об'єктів готельної індустрії та оформляти проектну документацію за допомогою сучасних автоматизованих систем	СК 17. Здатність проектувати об'єкти готельної індустрії за допомогою сучасних автоматизованих систем

Розділ 3. Програма навчальної дисципліни

Модуль 1. Проектування внутрішнього середовища об'єктів готельної індустрії

Тема 1. Основні принципи, норми та правила проектування об'єктів готельної індустрії з основами САПР

Мета і задачі вивчення курсу. Загальні відомості про систему автоматизованого проектування. Класифікація систем автоматизованого проектування. Норми та правила архітектурно-будівельного проектування об'єктів готельної індустрії. Конструктивні елементи об'єктів готельного господарства із сучасних будівельних матеріалів: стіни і перегородки; внутрішні опори; перекриття і підлоги; покриття громадських будівель; вікна і двері; сходи, пандуси, рампи.

Тема 2. Теоретичні основи проектування об'ємно-планувальних рішень та внутрішніх інтер'єрів об'єктів готельної індустрії

Основні характеристики організації внутрішнього простору об'єктів готельної індустрії. Рівні сприйняття інтер'єру. Інтер'єр як художня композиція. Світло-кольорові вирішення інтер'єрів. Психофізіологічні та ергономічні властивості кольорів. Еволюція інтер'єру та трансформація історичних стилів у сучасних інтер'єрах об'єктів готельної індустрії. Інтер'єр готелів у Романському стилі. Інтер'єр готелів у Готичному стилі. Ренесансний архітектурний стиль. Інтер'єр готелів у стилі бідермейєр. Сучасні тенденції в дизайні інтер'єру.

Тема 3. Тривимірне моделювання об'єктів готельної індустрії

Тривимірне моделювання в графічному редакторі Компас- 3D. Робота з прикладною бібліотекою «Менеджер об'єкта будівництва». Опції діалогу. Висотні параметри. Створення та редагування поверху. Алгоритм створення фасаду з 3D-моделі будівлі. 3D-моделювання в сучасних графічних редакторах.

Модуль 2. Проектування зовнішнього середовища об'єктів готельної індустрії

Тема 4. Проектування елементів зовнішнього середовища об'єктів готельної індустрії

Класифікація складових міського інтер'єру та прибудинкового простору об'єктів готельної індустрії. Ландшафтний дизайн, вертикальне озеленення, елементи благоустрою території об'єктів готельної індустрії. Композиційні прийоми проектування ландшафтних об'єктів. Зимові сади: прийоми архітектурно-ландшафтної організації. Традиційні та ексклюзивні засоби візуальної комунікації та реклами в дизайні об'єктів готельної індустрії. Розробка плану благоустрою території об'єктів готельної індустрії.

Тема 5. Проектування інтер'єру мобільного простору для виїзного кейтерингового обслуговування споживачів

Концепція мобільної архітектури та принципи сучасного кейтерингу. Сучасні тенденції трансформації простору. Проектування об'єктів готельної індустрії з трансформацією простору. Організація простору території виїзного кейтерингового обслуговування. 3D-візуалізація простору для виїзного кейтерингового обслуговування споживачів.

Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 4.1 - Тематичний план навчальної дисципліни «Автоматизоване проектування об'єктів готельної індустрії» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа» ступінь магістр

Назва теми (лекції) та питання теми (лекції)	Кількість	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кількість годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Кількість
1	2	3	4	5	6
Модуль 1. Проектування внутрішнього середовища об'єктів готельної індустрії					
<p>Тема 1. Основні принципи, норми та правила проектування об'єктів готельної індустрії з основами САПР</p> <p>1. Мета і задачі вивчення курсу. Загальні відомості про систему автоматизованого проектування.</p> <p>2. Класифікація систем автоматизованого проектування. Норми та правила архітектурно-будівельного проектування об'єктів готельної індустрії.</p> <p>3. Конструктивні елементи об'єктів готельного господарства із сучасних будівельних матеріалів:</p> <ul style="list-style-type: none"> - стіни і перегородки; - внутрішні опори; перекриття і підлоги; - покриття громадських будівель; вікна і двері; сходи, пандуси, рампи. 	4	<p>Практична робота №1: «Створення плану будівельної споруди у графічному редакторі КОМПАС-3D V14: побудова сітки координатних осей громадської будівлі»</p> <p>Завдання 1. Налаштувати параметри координатних осей.</p> <p>Завдання 2. Відпрацювання на кресленні сітки прямих координатних осей, редагування параметрів сітки (зміна довжини осей на довільну відстань, додавання, видалення та перенесення осей).</p> <p>Завдання 3. Виконання побудови сітки осей за зразком.</p> <p>Практична робота №2: «Створення плану будівельної споруди у графічному редакторі КОМПАС-3D V14: стіни у громадській будівлі (прямолінійна, дугова, кругова. Редагування параметрів стін)»</p> <p>Завдання 1. Побудова прямолінійної, дугової та кругової стіни. Опрацюйте операції редагування стін.</p> <p>Завдання 2. Виконати побудову стін за зразком на аркуші формату А3 в масштабі 1: 100,</p>	14 (7практ. по 2 год.)	<p>1. За індивідуальним завданням викладача прорахувати та викреслити приймально-вестибюльну групу приміщень засобу розміщення в графічному редакторі Компас -3D та надати 3-D візуалізацію приміщень у графічному редакторі «Sweet home».</p> <p>2.Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, пройшовши тестовий контроль за матеріалом теми у дистанційному курсі.</p> <p>3. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 1.</p>	20

	<p>використовуючи побудовану сітку координаційних осей зі створеного раніше файлу План_ПР № 1.</p> <p>Практична робота №3: «Створення плану будівельної споруди у графічному редакторі КОМПАС-3D V14: побудова вікон і дверей»</p> <p>Завдання 1. Виконати побудову вікон і дверей за зразком згідно зі специфікацією.</p> <p>Практична робота №4: «Створення плану будівельної споруди у графічному редакторі КОМПАС-3D V14: побудова колон, сходів, пандусу, рамп»</p> <p>Завдання 1. Виконати побудову колон та сходів за зразком.</p> <p>Практична робота №5: «Створення плану будівельної споруди у графічному редакторі КОМПАС-3D V14: позначення площ та найменувань на кресленні, експлікація приміщень»</p> <p>Завдання 1. Виконайте позначення площ і найменувань на кресленні. Відобразіть експлікацію приміщень на кресленні.</p> <p>Практична робота № 6: «План поверху підприємства при готельному комплексі»</p> <p>Завдання 1: Викреслити план поверху підприємства у графічному редакторі КОМПАС-3D за індивідуальним завданням викладача.</p> <p>Практична робота №7: «Фасад будівлі у графічному редакторі КОМПАС-3D»</p> <p>Завдання 1. Побудувати фасад будівлі за індивідуальним завданням.</p>			
--	--	--	--	--

<p>Тема 2. Теоретичні основи проектування об'ємно-планувальних рішень та внутрішніх інтер'єрів об'єктів готельної індустрії</p> <p>1. Основні характеристики організації внутрішнього простору об'єктів готельної індустрії.</p> <p>2. Інтер'єр як художня композиція. Світло-кольорові вирішення інтер'єрів. Психологічні та ергономічні властивості кольорів.</p> <p>3. Еволюція інтер'єру та трансформація історичних стилів у сучасних інтер'єрах об'єктів готельної індустрії. Сучасні тенденції в дизайні інтер'єру.</p>	4	<p>Практична робота №8-9: «Розробка комп'ютерного рішення закладу ресторанного господарства при готельному підприємстві»</p> <p>Завдання 1. Визначити склад і площі приміщень закладу ресторанного господарства (ЗРГ) при готелі та на основі цих даних і відповідно до прийнятої планувальної схеми підприємства харчування виконати креслення плану ЗРГ та надати специфікацію обладнання і експлікацію приміщень.</p>	4	<p>1. За індивідуальним завданням викладача прорахувати площі та викреслити заклад ресторанного господарства при готелі у графічному редакторі Компас -3D та надати 3-D візуалізацію інтер'єру торговельної зали у графічному редакторі «Sweet home».</p> <p>2. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 2.</p>	10
<p>Тема 3. Тривимірне моделювання об'єктів готельної індустрії</p> <p>1.Тривимірне моделювання в графічному редакторі Компас- 3D.</p> <p>2.Робота з прикладною бібліотекою «Менеджер об'єкта будівництва».</p> <p>3.Алгоритм створення фасаду з 3D-моделі будівлі. 3D-моделювання в сучасних графічних редакторах.</p>	2	<p>Практичне заняття «3D-моделювання громадської будівлі»</p> <p>Практична робота №10: «План покрівлі для 3D-моделювання громадської будівлі»</p> <p>Завдання 1. Побудуйте план покрівлі будівлі</p> <p>Практична робота №11: «Тривимірна модель будівлі»</p> <p>Завдання 1. Побудуйте тривимірну модель будівлі.</p> <p>Завдання 2. Побудувати фасад (асоціативний вид) та розріз будівлі з 3D моделі.</p>	4	<p>1. За індивідуальним завданням викладача прорахувати площі та виконати 3- D візуалізацію об'єкту готельної індустрії.</p> <p>2.У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 3.</p> <p>3.Підготуватись до модульної роботи № 1.</p>	10
Модуль 2. Проектування зовнішнього середовища об'єктів готельної індустрії					
<p>Тема 4. Проектування елементів зовнішнього середовища об'єктів го-</p>	4	<p>Практичне заняття № 12-14 План благоустрою території об'єкту готельної індустрії</p>	6	<p>1.Виконати розрахунок площі земельної ділянки об'єкту готельної індустрії та викреслити</p>	20

<p>готельної індустрії</p> <p>1.Класифікація складових міського інтер'єру та прибудинкового простору об'єктів готельної індустрії.</p> <p>2. Ландшафтний дизайн, вертикальне озеленення, елементи благоустрою території об'єктів готельної індустрії.</p> <p>3.Традиційні та ексклюзивні засоби візуальної комунікації та реклами в дизайні об'єктів готельної індустрії.</p> <p>4. Розробка плану благоустрою території об'єктів готельної індустрії.</p>		<p>Практична робота №12: «Побудова рози вітрів для плану благоустрою території»</p> <p>Завдання 1. Побудуйте розу вітрів для міста Полтава.</p> <p>Завдання 2. Побудувати розу вітрів за індивідуальним завданням викладача.</p> <p>Практичне заняття № 13-14: «Проектування плану благоустрою території об'єкту готельної індустрії»</p> <p>Завдання №1. Засвоїти навички проектування плану благоустрою території об'єкту готельної індустрії, проаналізувавши та викресливши план, наведений у додатку.</p>		<p>план благоустрою території у графічному редакторі.</p> <p>2.Розробити планувальну структуру малого саду при засобі розміщення (у італійському, французькому, англійському, японському та інших стилях). Підготувати презентаційну доповідь з 3-D візуалізацією розробленого проектного рішення.</p> <p>3.У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 4.</p>	
<p>Тема 5. Проектування інтер'єру мобільного простору для виїздного кейтерингового обслуговування споживачів</p> <p>1. Концепція мобільної архітектури та принципи сучасного кейтерингу.</p> <p>2. Організація простору території виїздного кейтерингового обслуговування. 3D-візуалізація простору для виїздного кейтерингового обслуговування споживачів.</p>	2	<p>Практичне заняття №15-16: «Формування дизайну відкритого простору майданчиків для кейтерингового обслуговування визначеного контингенту споживачів»</p> <p>Завдання 1. Опрацювати методику проектування об'ємно-планувального та конструктивного рішення майданчика для кейтерингового обслуговування барбекю (на 25 персон одночасно, майданчик квадратної форми). Креслення плану-генплану зі специфікацією меблів та обладнання представити на двох аркушах формату А3.</p>	4	<p>1. За індивідуальним завданням викладача виконати розрахунок площі майданчика для виїздного кейтерингового обслуговування та надати 3-D візуалізацію функціональних зон за допомогою графічних редакторів.</p> <p>2. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 5.</p> <p>3. Підготуватись до модульної роботи № 2.</p>	12
<p>Всього</p>	16		32		72

Розділ 5 Система оцінювання знань студентів

Таблиця 5 – Розподіл балів за результатами вивчення навчальної дисципліни

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-3): індивідуальні графічні практичні завдання (10 балів); тестування (6 балів); поточна модульна робота (30 балів)	46
Модуль 2 (теми 4-5): індивідуальні графічні практичні завдання (20 балів); тестування (4 бали); поточна модульна робота (30 балів)	54
Разом	100

Примітка: За додаткові види навчальних робіт (участь у науковій роботі за тематикою дисципліни, олімпіаді, конференції тощо) нараховуються додаткові 10 балів до загальної підсумкової оцінки, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика щодо термінів виконання, перескладання завдань поточного контролю; допуску до підсумкового контролю: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Порядок допуску студентів до екзаменаційної сесії: http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_dopusku_studentiv_do_zalickovo-ekzamenaciyanoi_sesiyi.pdf. Дострокова здача підсумкового контролю – згідно ДПСЯ М- 9-8.1-211-54-19 «Порядок надання студенту дозволу на дострокову здачу заліково-екзаменаційної сесії» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/poryadok_nadannya_dozvolu_na_dostrokovu_ekz_sesiyu.pdf).

Політика щодо академічної доброчесності: відповідно до «Положення про запобігання випадкам академічного плагиату» (http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zapobigannya_vypadkiv_akademichnogo_plagiatu.pdf) під час роботи над матеріалом курсу не допустимо порушення академічної доброчесності.

Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом, але за об'єктивних причин (воєнний стан в Україні, хвороба, працевлаштування, стажування) можливе відвідування занять дистанційно на платформі Moodle.

Політика визнання та зарахування результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти:

http://puet.edu.ua/sites/default/files/polozhennya_pro_zarahunannya_rezultatuv_neformalnoyi_osvity_0.pdf. Графічне подання інформації щодо політики визнання та зарахування результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти: <http://puet.edu.ua/uk/neformalna-osvita>.

Політика стимулювання та мотивації навчання : здобувачі, які набирають 100 балів з курсу, отримують сертифікати з опанування сучасних графічних редакторів. За додаткові види навчальних робіт (участь у науковій роботі за тематикою дисципліни, олімпіаді, конференції тощо) студент може отримати додаткові 10 балів), що додаються до загальної підсумкової оцінки, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

Таблиця 6 – Шкала оцінювання знань здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90–100	A	Відмінно
82–89	B	Дуже добре
74–81	C	Добре
64–73	D	Задовільно
60–63	E	Задовільно достатньо
35–59	FX	Незадовільно з можливістю проведення повторного підсумкового контролю
0–34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни та проведенням підсумкового контролю

Розділ 6. Інформаційні джерела

Основна

1. Дистанційний курс «Автоматизоване проектування об'єктів готельної індустрії» для студентів спец. 241 «Готельно-ресторанна справа».
2. Новітні комп'ютерні технології. – Кривий Ріг : Видавничий центр ДВНЗ «Криворізький національний університет», 2018. – Том XVI. – 317 с. : іл.
3. Компас -3D V14. Том 1-ЗАО АСКОН, 2015. – 376 с.
3. Компас -3D V 14. Том 2-ЗАО АСКОН, 2015. – 344 с.
4. Компас -3D V 14. Том 3-ЗАО АСКОН, 2015. – 424 с.
5. George Omura with Brian Benton. Mastering AutoCAD 2016 and AutoCAD LT 2016. – Published simultaneously in Canada, 2021. – 1046 p.
6. ДБН Б.2.2-12:2019. Планування і забудова територій . – Київ : Мінрегіонбуд України, 2019. – (Національний стандарт України).
7. ДБН Б.2.2-40:2018. «Інклюзивність будівель і споруд» . – Київ : Мінрегіонбуд України, 2019. – (Національний стандарт України).
8. ДБН А.2.2-3-2014. Склад та зміст проектної документації на будівництво: . – [Чинний від 2014-10-01]. – К.: Мінрегіонбуд України, 2014. – 33 с. – (Національний стандарт України).
9. Кепко О.І., Чумак Н.М. Комп'ютерне проектування садово-паркових об'єктів: Навч. посібн. Умань: «Візаві», 2020. 196 с.
10. Володько О.В., Діговець О.О. Особливості проектування готелів ділового призначення: Збірник наукових статей магістрів навчально-наукового інституту харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, ПУЕТ: 2020. – С.18-22.
11. Володько О.В., Озерний В.В. Моделювання концептуального готелю категорії «*****» в графічному редакторі «Sweet Home-3d»/ Збірник тез Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік, присвяченої 60-річчю «Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у ХХІ столітті» Полтавського університету економіки і торгівлі (30–31 березня 2021 року). Полтава ПУЕТ 2021 р. С.180-181.

Додаткова література

1. ДБН Б.2.2-5:2018 : «Захисні споруди цивільного захисту» . – Київ : Мінрегіонбуд України, 2018. . – 28 с. – (Національний стандарт України).
2. Люсія Бондар PRODUCT DESIGN IN UKRAINE. Предметний дизайн в Україні. Меблі, освітлення, декор. К. : Видавництво: ТОВ «УКМГРУПА», 2021. – 192 с.
3. Сьомка С. В., Антонович Є. А. Дизайн інтер'єру, меблів та обладнання : підручник. – Київ : Видавництво Ліра-К, 2018. – 400 с.
4. Крижановская Н. Я., Вотінов М. А., Смірнова О. В. Основи ландшафтної архітектури та дизайну : підручник. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2019. – 348 с.

Розділ 7. Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.
- Програма для проектування дизайну інтер'єрів «Sweet home 3D».
- Графічний редактор «Компас -3D» V14.
- Графічний редактор «AUTOCAD» 2016.

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД УКООПСЛККИ
«ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ»**

Навчально-науковий інститут денної освіти

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

Зміни до робочої програми навчальної дисципліни

навчальна дисципліна «Автоматизоване проектування об'єктів готельної індустрії»

освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

спеціальність «Готельно-ресторанна справа»

(код) (назва спеціальності) 241

галузь знань Сфера обслуговування

(код) (назва галузі знань) 24

ступінь вищої освіти магістр

(бакалавр, магістр, доктор філософії)

на 2022–2023 навчальний рік для набору 2022 р.

Зміни до робочої програми обговорені та

схвалені на засіданні кафедри

«31» серпня 2022р.

протокол №1

Завідувач кафедри

 Т. В. Капліна
підпис ініціали, прізвище

Полтава 2022

Таблиця 1.1 – Опис навчальної дисципліни «Автоматизоване проектування об'єктів готельної індустрії» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Місце у структурно-логічній схемі підготовки	<i>Пререквізити:</i> дисципліни освітнього ступеню бакалавр «Проектування готельного підприємства», «Проектування готелів та ресторанів з використанням графічних редакторів» <i>Постреквізити:</i> «Переддипломна практика», «Кваліфікаційна робота»	
Мова викладання	українська	
Статус дисципліни обов'язкова		
Курс/семестр вивчення	1/1	
Кількість кредитів ЄКТС/ кількість модулів	3/2	
Денна форма навчання:		
Кількість годин: – загальна кількість: 1 семестр 90.		
- лекції: 1 семестр 16		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 1 семестр 20		
- самостійна робота: 1 семестр 54		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): ПМК		
Заочна форма навчання:		
- лекції: 1 семестр 8		
- практичні (семінарські, лабораторні) заняття: 1 семестр 4		
- самостійна робота: 1 семестр 78		
- вид підсумкового контролю (ПМК, екзамен): ПМК		

Таблиця 2 – Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач	Програмні результати навчання
РН 14. Вміння розробляти просторове рішення об'єктів готельної індустрії та оформляти проектну документацію за допомогою сучасних автоматизованих систем	СК 14. Здатність проектувати об'єкти готельної індустрії за допомогою сучасних автоматизованих систем

Розділ 4. Тематичний план навчальної дисципліни

Таблиця 4.1 - Тематичний план навчальної дисципліни «Автоматизоване проектування об'єктів готельної індустрії» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанна справа» ступінь магістр

Тема	Назва теми та питання семінарського, практичного або лабораторного заняття	Кільк. годин	Завдання самостійної роботи в розрізі тем	Год.
	3	4	5	6
Модуль 1. Проектування внутрішнього середовища об'єктів готельної індустрії				
Тема 1	<p>Практична робота №1: «Створення плану будівельної споруди у графічному редакторі КОМПАС-3D V14: побудова сітки координаційних осей громадської будівлі»</p> <p>Завдання 1. Налаштувати параметри координаційних осей.</p> <p>Завдання 2. Відпрацювання на кресленні сітки прямих координаційних осей, редагування параметрів сітки (зміна довжини осей на довільну відстань, додавання, видалення та перенесення осей).</p> <p>Завдання 3. Виконання побудови сітки осей за зразком.</p> <p>Практична робота №2: «Створення плану будівельної споруди у графічному редакторі КОМПАС-3D V14: стіни у громадській будівлі (прямолінійна, дугова, кругова. Редагування параметрів стін)»</p> <p>Завдання 1. Побудова прямолінійної, дугової та кругової стіни. Опрацюйте операції редагування стін.</p> <p>Завдання 2. Виконати побудову стін за зразком на аркуші формату А3 в масштабі 1: 100, використовуючи побудовану сітку координаційних осей зі створеного раніше файлу План_ПР № 1.</p> <p>Практична робота №3: «Створення плану будівельної споруди у графічному редакторі КОМПАС-3D V14: побудова вікон і дверей»</p> <p>Завдання 1. Виконати побудову вікон і дверей за зразком згідно зі специфікацією.</p> <p>Практична робота №4: «Створення плану будівельної споруди у графічному редакторі КОМПАС-3D V14: побудова колон, сходів, пандусу, рамп»</p> <p>Завдання 1. Виконати побудову колон та сходів за зразком.</p> <p>Практична робота №5: «Створення плану будівельної споруди у графічному редакторі КОМПАС-3D V14: позначення площ та найменувань на кресленні, експлікація приміщень»</p> <p>Завдання 1. Виконайте позначення площ і найменувань на кресленні. Відобразіть експлікацію приміщень на кресленні.</p>	10 (5практ. по 2 год.)	<p>1. За індивідуальним завданням викладача прорахувати та викреслити прийнятно - вестибюльну групу приміщень засобу розміщення в графічному редакторі Компас -3D.</p> <p>1. Провести самоаналіз якості засвоєння матеріалу, пройшовши тестовий контроль за матеріалом теми 1.</p>	16
Тема 2	<p>Практична робота «Розробка компоувального рішення закладу ресторанного господарства при готельному підприємстві»</p> <p>Завдання 1. Визначити склад і площі приміщень закладу ресторанного господарства (ЗРГ) при готелі та на основі цих даних і відповідно до прийнятої планувальної схеми підприємства харчування виконати креслення плану ЗРГ та надати специфікацію обладнання і експлікацію приміщень.</p>	4	<p>1. За індивідуальним завданням викладача прорахувати площі та викреслити заклад ресторанного господарства при готелі у графічному редакторі Компас -3D.</p> <p>2. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 2.</p>	8

Тема 3	<p>Практичне заняття «3D-моделювання громадської будівлі» Практична робота: «План покрівлі для 3D-моделювання громадської будівлі» Завдання 1. Побудуйте план покрівлі будівлі Практична робота: «Тривимірна модель будівлі» Завдання 1. Побудуйте тривимірну модель будівлі.</p>	2	<p>1. За індивідуальним завданням викладача прорахувати площі та виконати фрагмент 3-D візуалізації об'єкту готельної індустрії. 2. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом в теми 3. 3. Підготуватись до модульної роботи № 1.</p>	6
Модуль 2. Проектування зовнішнього середовища об'єктів готельної індустрії				
Тема 4	<p>Практичне заняття «План благоустрою території об'єкту готельної індустрії» Практична робота: «Побудова рози вітрів для плану благоустрою території» Завдання 1. Побудуйте розу вітрів для міста Полтава. Завдання 2. Розробити фрагмент плану благоустрою території готельного підприємства у Полтавському регіоні.</p>	2	<p>1. Виконати розрахунок площі земельної ділянки об'єкту готельної індустрії та викреслити план благоустрою території у графічному редакторі Компас -3D . 2. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 4.</p>	12
Тема 5	<p>Практичне заняття: «Формування дизайну відкритого простору майданчиків для кейтерингового обслуговування визначеного контингенту споживачів» Завдання 1. Опрацювати методіку проектування об'ємно-планувального та конструктивного рішення майданчика для кейтерингового обслуговування барбеку (на 25 персон одночасно, майданчик квадратної форми).</p>	2	<p>1. За індивідуальним завданням викладача виконати розрахунок площі майданчика для виїздного кейтерингового обслуговування та надати 3-D візуалізацію функціональних зон за допомогою графічних редакторів. 2. У дистанційному курсі виконати тестовий самоконтроль знань за матеріалом теми 5. 3. Підготуватись до модульної роботи № 2.</p>	12
Всього		20		54