

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

ЗАТВЕРДЖЕНО

на засіданні кафедри ТРГ та ГРС  
протокол № 1 від 28.08.2019 р.

Зав. кафедри



Р.П. Никифоров

**РОБОЧА ПРОГРАМА ДИСЦИПЛІНИ**  
**«КОМП'ЮТЕРНЕ ТЕХНОЛОГІЧНЕ ПРОЕКТУВАННЯ»**

Ступінь: бакалавр

**Кількість кредитів ECTS 5**

Розробник: Коренець Ю. М.  
ст. викладач кафедри технології  
в ресторанному господарстві та  
готельної і ресторанної справи

2019-2020 навчальний рік

## 1. Опис дисципліни

Найменування показників	Характеристика дисципліни
Обов'язкова (для студентів спеціальності "назва спеціальності") / вибіркова дисципліна	<b>Обов'язкова</b> (для ЗВО спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»)
Семестр (осінній / весняний)	<b>осінній</b>
Кількість кредитів	<b>5</b>
Загальна кількість годин	<b>150</b>
Кількість модулів	<b>2</b>
Лекції, годин	<b>20</b>
Практичні / семінарські, годин	<b>30</b>
Лабораторні, годин	<b>-</b>
Самостійна робота, годин	<b>100</b>
Тижневих годин для денної форми здобуття освіти:	
аудиторних	<b>6</b>
самостійної роботи ЗВО	<b>11</b>
Вид контролю	<b>екзамен</b>

## 2. Програма дисципліни

**Ціль:** засвоєння теоретичних та практичних питань з розробки об'ємно-планувальних рішень закладів ресторанного господарства із дотриманням будівельних норм і правил, санітарно-гігієнічних вимог, вимог проектування.

**Завдання:** забезпечення підготовки кваліфікованих спеціалістів з навичками виконання технологічних креслень – поверхових планів з розміщенням меблів та обладнання – закладів готельно-ресторанного господарства засобами комп'ютерної програми ArchiCAD.

**Предмет:** системи автоматизованого проектування (САПР) закладів готельно-ресторанного господарства, об'ємно-планувальні рішення закладів готельно-ресторанного господарства.

### Зміст дисципліни розкривається в темах:

Тема 1. Основи комп'ютерного проектування.

Тема 2. Основні архітектурно-будівельні та технологічні вимоги до проектування закладів ресторанного господарства при готельних комплексах.

Тема 3. Методологія роботи над проектом методами комп'ютерної програми ArchiCAD.

Тема 4. Технологічне проектування в програмі ArchiCAD.

### 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
<b>Змістовий модуль 1. Основи автоматизованого проектування закладів готельно-ресторанного господарства</b>					
Тема 1. Основи комп'ютерного проектування	24	4	5	-	15
Тема 2. Основні архітектурно-будівельні та технологічні вимоги до проектування закладів ресторанного господарства при готельних комплексах	51	6	10	-	35
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>75</b>	<b>10</b>	<b>15</b>	<b>-</b>	<b>50</b>
<b>Змістовий модуль 2. Створення технологічних креслень засобами комп'ютерної програми ArchiCAD</b>					
Тема 3. Методологія роботи над проектом методами комп'ютерної програми ArchiCAD	29	4	5	-	20
Тема 4. Технологічне проектування в програмі ArchiCAD	46	6	10	-	30
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>75</b>	<b>10</b>	<b>15</b>	<b>-</b>	<b>50</b>
<b>Усього годин</b>	<b>150</b>	<b>20</b>	<b>30</b>	<b>-</b>	<b>100</b>

#### 4. Теми семінарських/практичних/лабораторних занять

№ з/п	Вид та тема практичного заняття	Кількість годин
1	Наукове обґрунтування концепції закладу готельно-ресторанного господарства	4
2	Вибір системи забудови, архітектурно-планувальної та конструктивної схеми будівлі закладу готельно-ресторанного господарства	2
3	Розробка поверхових планів у комп'ютерній програмі ArhiCAD	6
4	Побудова умовних позначень технологічного обладнання закладів ресторанного господарства	6
5	Розміщення меблів та обладнання на поверхових планах у комп'ютерній програмі ArhiCAD	10
6	Оформлення креслення, збереження для презентаційних цілей та налаштування друку	2
<b>Всього</b>		<b>30</b>

#### 5. Індивідуальні завдання

1. Огляд періодичної і монографічної наукової літератури.
2. Підготовка рефератів, доповідей, презентацій за обраною темою.
3. Індивідуальні завдання з розробки технологічних креслень закладів готельно-ресторанного бізнесу.
4. Підготовка тез доповідей з метою виступу на університетських, всеукраїнських та міжнародних семінарах та конференціях.

## 6. Обсяги, зміст та засоби діагностики самостійної роботи

Тема	Кількість годин самостійної роботи	Зміст самостійної роботи	Засоби діагностики
<b>Змістовий модуль 1. Становлення дизайну. Прийоми організації інтер'єру</b>			
Тема 1. Основи комп'ютерного проектування.	15	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: ретроспективний аналіз методів проектування готельних комплексів; концептуальні основи проектування в програмі ArchiCAD 2. Відповіді на питання самоперевірки. 3. Підготовка рефератів за тематикою: аналіз сучасних CAD-систем.	Тестування, фронтальне та індивідуальне опитування, оцінювання рефератів.
Тема 2. Основні архітектурно-будівельні та технологічні вимоги до проектування закладів ресторанного господарства при готельних комплексах	35	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: основні архітектурно-будівельні та технологічні вимоги до проектування закладів ресторанного господарства при готельних комплексах. 2. Відповіді на питання самоперевірки. 3. Підготовка доповідей щодо вимог до проектування окремих приміщень закладів готельно-ресторанного господарства.	Тестування, понятійний диктант, фронтальне та індивідуальне опитування, заслуховування та оцінювання доповідей.
<b>Разом за змістовим модулем 1</b>	<b>50</b>		
<b>Змістовий модуль 2. Створення інтер'єрів засобами САПР</b>			
Тема 3. Методологія роботи над проектом методами комп'ютерної програми ArchiCAD	20	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: налаштування та основи роботи в програмі ArchiCAD. 2. Відповіді на питання самоперевірки. 3. Налаштування робочого простору програми ArchiCAD. 4. Побудова поверхових планів будівлі закладу готельно-ресторанного господарства.	Фронтальне та індивідуальне опитування, оцінювання виконання індивідуального завдання
Тема 4. Технологічне проектування в програмі ArchiCAD	30	1. Опрацювання конспекту лекцій та рекомендованої літератури для обговорення питань: прийоми створення умовних позначень меблів та обладнання та раціональної їх розстановки на площі приміщень в комп'ютерній програмі ArchiCAD. 2. Відповіді на питання самоперевірки. 3. Насичення поверхових планів устаткуванням у комп'ютерній програмі	Тестування, понятійний диктант, фронтальне та індивідуальне опитування, оцінювання виконання поверхових планів та

		ArchiCAD з дотриманням вимог проектування та діючих нормативів.	насичення їх устаткуванням у комп'ютерній програмі ArchiCAD
<b>Разом за змістовим модулем 2</b>	<b>50</b>		
<b>Разом</b>	<b>100</b>		

**7. Матриця зв'язку між дисципліною/ змістовим модулем, результатами навчання та компетентностями**

Результати навчання	Компетентності															
	Загальні							Предметно-спеціальні								
	1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1. Знання основних відомостей з розвитку методів проектування готельних комплексів	+															
2. Знання історії виникнення та розвитку сучасних CAD-систем	+															
3. Вміння налаштовувати робочий простір комп'ютерної програми ArchiCAD та виконувати поверхові плани											+					
4. Знання частин (конструктивних елементів) громадських будівель											+					
5. Знання основних вимог до проектування закладів готельно-ресторанного господарства											+					
6. Вміння виконувати умовні позначення меблів та обладнання засобами комп'ютерної програми ArchiCAD											+					
7. Знання правил розміщення обладнання в приміщеннях закладів ресторанного господарства																
8. Знання правил розміщення меблів та устаткування в залах для											+					

споживачів у закладах ресторанного господарства та готельних номерах																	
9. Вміння працювати з вбудованими та додатковими бібліотеками об'єктів комп'ютерної програми ArchiCAD												+					
10. Вміння налаштовувати виконані креслення для презентації та роздрукування												+					

### 8. Методи викладання

Лекції, практичні заняття, самостійна робота (підготовка рефератів, доповідей, презентацій, самостійне опрацювання додаткових питань за наведеним переліком літератури).

### 9. Методи оцінювання

Поточний модульний контроль (ПМК), екзамен.

### 10. Розподіл балів, які отримують студенти

Відповідно до системи оцінювання знань ЗВО ДонНУЕТ, рівень сформованості компетентностей ЗВО оцінюються у випадку проведення ПМК та екзамену: впродовж семестру (50 балів), на екзамені (50 балів).

### Оцінювання ЗВО впродовж семестру

№ теми практичного заняття	Вид роботи/бали					
	Тестові завдання	Ситуаційні завдання, задачі	Обговорення теоретичних питань теми	Індивідуальне завдання	ПМК	Сума балів
<b>Змістовий модуль 1</b>						
Тема 1				-	5	10
Тема 2				10	5	10
Разом змістовий модуль 1				<b>10</b>	<b>10</b>	<b>20</b>
<b>Змістовий модуль 2</b>						
Тема 3				10	5	15
Тема 4				10	5	15
Разом змістовий модуль 2				<b>20</b>	<b>10</b>	<b>30</b>
Разом						<b>50</b>

## 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 ECTS	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	

### 11. Методичне забезпечення

1. Електронний конспект лекцій.
2. Методичні вказівки з вивчення дисципліни.
3. Індивідуальні завдання.
4. Навчальна та наукова література, нормативні документи.

### 12. Рекомендована література

#### Основна

1. Комп'ютерне технологічне проектування : конспект лекцій [Текст] / Ю. М. Коренець ; ДонНУЕТ. – Кривий Ріг, 2018. – 74 с.
2. Комп'ютерне технологічне проектування: методичні вказівки до практичних занять [Текст] / Ю. М. Коренець , С. М. Коржов ; ДонНУЕТ. – Кривий Ріг, 2018. – 68 с.
3. Громадське будівництво : конспект лекцій [Текст] / Ю. М. Коренець, О. А. Зубенко ; ДонНУЕТ. – Кривий Ріг, 2017. – 104 с.
4. Громадське будівництво : методичні вказівки до практичних занять [Текст] / Ю. М. Коренець ; ДонНУЕТ. – Кривий Ріг, 2016. – 61 с.
5. ДБН А.2.2-9-99. Громадські будівлі та споруди.
6. ДБН В.2.2-20:2008. Здания и сооружения.
7. Державні будівельні норми України. Будинки і споруди. ДБН В.2.2-: 2004. – Київ. – 2007 р.



8. Мазаракі А. А. Проектування закладів ресторанного господарства. Навчальний посібник / Анатолій Антонович Мазаракі. – Київ: КНТЕУ, 2010. – 339 с.
9. Никуленкова Т.Т. Проектирование предприятий общественного питания / Т.Т. Никуленкова, Г.М. Ястина. – М.: КолосС, 2006. – 247 с. – (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений).
10. Фомина В. Ф. Архитектурно-конструктивное проектирование общественных зданий. Учебное пособие./ В. Ф. Фомина – Ульяновск, 2008. – 98 с.
11. Байлик С.И. Гостиничное хозяйство. Оснащение. Евроремонт. Эксплуатация / С.И. Байлик. – К.: Дакор., К.: Вира-Р, 2003. – 334 с.
12. Барташевич А.А. Конструирование мебели : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности «Технология и дизайн мебели» / А.А. Барташевич, С.П. Трофимов. – Мн. : Современная школа, 2006. – 336 с.
13. Волков Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов / Ю.Ф. Волков. – Изд. 3-е. – Ростов н/Д : Феникс, 2005. – 350, [1] с. – (Высшее образование).

### **Допоміжна література**

14. Продукция мебельного производства. Термины и определения : ГОСТ 20400-80. – [Взамен ГОСТ 20400-74 : введ. 1980-07-08.]. – М. : Стандартинформ, 2008. – 22 с.
15. Мебель. Общие технические условия : ГОСТ 16371-93. – [Взамен ГОСТ 16371-84 : введ. 1993-21-10]. – Мн. : Межгосударственный совет по стандартизации, метрологии и сертификации, 1993. – 22 с.
16. Мебель бытовая. Функциональные размеры отделений для хранения : ГОСТ 13025.1-85. – [Взамен ГОСТ 13025.1-71, ГОСТ 13025.2-71, ГОСТ 13025.3-76, ГОСТ 13025.4-81, ГОСТ 13025.14-73, ГОСТ 13025.17-82, ГОСТ 13025.18-82 : введ. 1987-01-01]. – М. : ИПК Издательство стандартов, 2002. – 9 с.
17. Мебель бытовая. Функциональные размеры мебели для сидения и лежания : ГОСТ 13025.2-85. – [Введ. 2004-08-12]. – М. : ИУС, 2005. – 3 с.
18. Мебель бытовая. Функциональные размеры столов : ГОСТ 13025.3-85. – [Взамен ГОСТ 13025.5-71, ГОСТ 13025.6-81, ГОСТ 13025.12-81, ГОСТ 13025.15-73 : введ. 1987-01-01]. – М. : ИПК Издательство стандартов, 2002. – 5 с.
19. Встроенная мебель. Иллюстрированное практическое пособие Автор: перев. с англ. Издательство: Ниола-Пресс Год: 1998 Страниц: 64
20. Исаев И.А. Восточный дневник дизайнера. Искусство интерьеров в культуре разных стран / И.А. Исаев, М. Урицкая, С.А. Яковлева. – Издательский дом «Ниола 21-й век», 2005. – 223 с.
21. Гиббс Дженни. Настольная книга дизайнера интерьера / Д. Гиббс ; пер. с англ. – М. : БММ АО, 2006. – 112 с.

22. Кейхилл Колин. Стеллажи и полки в интерьере. Практическое руководство / К. Кейхилл ; пер. с англ. – Издательский дом «Ниола-Пресс», 2008. – 32 с.
23. Колчанова Г.И. Интерьер современных гостиниц / Г.И. Колчанова. – М. : Стройиздат, 1971. – 128 с.
24. Лукьянова Л.Г. Интерьер гостиниц : учеб. пособие для техникумов по спец. «Орг. обслуж. в гостиницах и турист. комплексах» / Л.Г. Лукьянова. – К. : Выща шк., 1991. – 245, [2] с.
25. Манучарова Н.Д. Меблировка и эстетическое оформление гостиниц : учеб. пособие для техникумов по специальности «Гостинич. хоз-во» / Н.Д. Манчурова. – К. : Выща шк., 1973. – 127 с.
26. Прахт Клаус. Мебель и архитектура / К. Прахт ; пер. с нем. – М. : Стройиздат, 1993 – 168 с.
27. Хорст Фишер-Улиг. Евродизайн. Рациональное использование внутреннего пространства. Советы профессионалов / Ф-У. Хорст, К. Ени ; пер. с англ. – М. : ВНЕШСИГМА – 1997. – 128 с.

### **Інформаційні ресурси**

28. Офіційний сайт комп'ютерної програми ArchiCAD [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.graphisoft.com/archicad/>
29. Офіційний сайт Будівельної палати України [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.budpalata.com.ua/>
30. Офіційний сайт асоціації «Всеукраїнський союз виробників будівельних матеріалів та виробів» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.avbmv.com.ua/>
31. Сайт «Hotel Market – Всё для гостиниц и ресторанов» [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [www.hotelmarket.com.ua/](http://www.hotelmarket.com.ua/)