



ГРАФІЧНЕ МОДЕЛЮВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Цикл професійної та спеціальної підготовки
(СВО Бакалавр)

Загальна кількість годин – 150 (5 кредитів)

Викладач – Боковець Сергій Петрович, доц., д. ф.

Дисципліна спрямована на вивчення принципів графічного моделювання та розробки проєктів закладів ресторанного бізнесу. Включає роботу з сучасними програмними комплексами для 2D- та 3D-візуалізації інтер'єрів, зон обслуговування та технологічних процесів.

Метою навчальної дисципліни є формування у студентів теоретичних знань та практичних навичок у сфері графічного моделювання закладів ресторанного бізнесу. Вивчення принципів проєктування, планування та візуалізації інтер'єрів, виробничих зон і технологічних процесів із застосуванням сучасних програмних комплексів. Розвиток умінь аналізувати просторові рішення, оптимізувати використання площ та забезпечувати відповідність проєктів санітарним, ергономічним і технологічним вимогам.

Вивчення дисципліни дозволяє отримати

Компетенції:

- Здатність до організації технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства.
- Здатність проєктувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).

Програмні результати навчання

- Вміти проєктувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проєктування та програмного забезпечення.
- Здійснювати моделювання технологічних процесів харчових підприємств та закладів ресторанного господарства з метою їх швидкої адаптації у виробничих умовах.

Зміст дисципліни:

- Вступ до графічного моделювання закладів ресторанного бізнесу
- Програмне забезпечення для графічного моделювання
- Типологія закладів ресторанного бізнесу та їх планування
- Створення архітектурно-планувальних рішень
- Візуалізація та презентація графічних моделей
- Інженерні мережі та їх інтеграція у модель закладу
- Вибір та розміщення технологічного обладнання
- Сучасні тенденції у дизайні та моделюванні ресторанів
- Розробка індивідуального проєкту.