

Міністерство освіти і науки України
Сумський національний аграрний університет
Факультет харчових технологій
Кафедра технології харчування

**Робоча програма (силабус) освітнього
компонента**

**ВК 12 Графічне моделювання закладів ресторанного
бізнесу**

Реалізується в межах освітньої програми
Крафтові технології та гастрономічні інновації
за спеціальністю 181 «Харчові технології»

на першому (бакалаврському) рівні вищої освіти

Суми – 2026

Розробник:

Сергій БОКОВЕЦЬ

доцент кафедри технології харчування

Розглянуто, схвалено та затверджено на засіданні кафедри технології харчування	протокол № 21 від 02.06.2026р.	
	Завідувач кафедри	 (підпис) Оксана МЕЛЬНИК (прізвище, ініціали)

Погоджено:

Гарант освітньої програми

Марина САМІЛИК

(підпис)

(ПІБ)

Декан факультету,
де реалізується освітня програма

Наталя БОЛГОВА

(підпис)

(ПІБ)

Рецензія на робочу програму(додається) надана:

Оксана МЕЛЬНИК

(ПІБ)

Олена КОШЕЛЬ

(ПІБ)

Методист відділу якості освіти,
ліцензування та акредитації

(Тетяна Ткаченко)

(підпис)

(ПІБ)

Зареєстровано в електронній базі: дата: 24.08. 2026 р.

Інформація про перегляд робочої програми (силабусу):

Навчальний рік, в якому вносяться зміни	Номер додатку до робочої програми з описом змін	Зміни розглянуто і схвалено		
		Дата та номер протоколу засідання кафедри	Завідувач кафедри	Гарант освітньої програми

1. ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ОСВІТНІЙ КОМПОНЕНТ

1	Назва ОК	БК 12 Графічне моделювання закладів ресторанного бізнесу		
2	Факультет/кафедра	Харчових технологій/технології харчування		
3	Статус ОК	Вибірковий		
4	Програма/Спеціальність (програми), складовою яких є ОК для	Освітня програма: Крафтові технології та гастрономічні інновації Спеціальність: 181 «Харчові технології»		
5	ОК може бути запропонований для	Спеціальність J2 «Готельно-ресторанна справа та кейтеринг»		
6	Рівень НРК	6 рівень		
7	Семестр та тривалість вивчення	Семестр восьмий (група КТГІ 2301) Тривалість вивчення – 15 тижнів		
8	Кількість кредитів ЄКТС	5 кредитів		
9	Загальний обсяг годин та їх розподіл (<i>денна форма навчання/заочна форма навчання</i>)	Контактна робота(заняття)		Самостійна робота
		Лекційні 30	Практичні /семінарські --	Лабораторні 30
10	Мова навчання	українська		
11	Викладач/Координатор освітнього компонента	Викладач – доцент кафедри технології харчування Боковець Сергій Петрович		
11.1	Контактна інформація	Аудиторія кафедри 212м, тел. 0671878061 Е-mail: sergiy_bokovec@ukr.net , час консультацій: щосереда з 13 до 14 години.		
12	Загальний опис освітнього компонента	Освітній компонент спрямований на формування у здобувачів вищої освіти знань і практичних навичок щодо створення графічних моделей закладів ресторанного бізнесу із застосуванням сучасних цифрових технологій автоматизованого проєктування. У процесі вивчення дисципліни здобувачі виконують двовимірні креслення та тривимірні моделі виробничих, а також набувають навичок створення комплексних графічних проєктів із використанням сучасних CAD- та 3D-програм.		
13	Мета освітнього компонента	Формування у здобувачів теоретичних знань та практичних навичок з графічного моделювання закладів ресторанного бізнесу, використання сучасних програм автоматизованого проєктування для розроблення планувальних рішень, графічної документації та тривимірної візуалізації виробничих і торговельних приміщень відповідно до вимог технологічного процесу, чинних нормативних документів та принципів ергономіки.		
14	Передумови вивчення ОК, зв'язок з іншими освітніми компонентами ОП	Освітній компонент має зв'язок з іншими освітніми компонентами «Інженерна та комп'ютерна графіка», «Сучасні мультимедійні технології», «Проектування крафтових харчових підприємств»		
15	Політика академічної доброчесності	Здобувачі освіти під час вивчення дисципліни зобов'язані дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема коректно посилалися на використані джерела інформації та надавати достовірні результати власної навчальної діяльності. Не допускаються академічний плагіат, самоплагіат, списування, фальсифікація та інші дії, що підривають довіру до результатів навчання. У разі виявлення факту порушення академічної доброчесності робота здобувача освіти анулюється та виконується повторно.		
16	Посилання на електронний курс	https://cdn.snau.edu.ua/moodle/course/view.php?id=6390		
17	Ключові слова	Графічне моделювання, AutoCAD, SketchUp, CAD, 3D-моделювання, планування підприємств, ресторанний бізнес, функціональне зонування		

2. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ ТА ЇХ ЗВ'ЯЗОК З ПРОГРАМНИМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ НАВЧАННЯ

Результати навчання за ОК: Після вивчення освітнього компонента здобувач очікувано буде здатен...»	Програмні результати навчання, на досягнення яких спрямований ОК (зазначити номер згідно з нумерацією, наведеною в ОП)			Як оцінюється ДРН
	ІР 7	ІР 12	ІРН 14	Виконання та захист лабораторних робіт, тестування, залік
ДРН 1. Використовувати сучасні системи автоматизованого проектування та графічного моделювання для розроблення креслень, планувальних схем і цифрових моделей закладів ресторанного бізнесу.		x		
ДРН 2. Проектувати функціональні зони, виробничі приміщення та технологічні потоки закладів ресторанного бізнесу відповідно до вимог нормативної документації та організації технологічних процесів.	x	x		
ДРН 3. Створювати двовимірні та тривимірні графічні моделі закладів ресторанного бізнесу із використанням сучасного програмного забезпечення для візуалізації та обґрунтування проектних рішень.		x	x	
ДРН 4. Аналізувати проектні рішення щодо організації технологічних процесів, оцінювати їх ефективність та визначати можливості впровадження ресурсоощадних підходів при проектуванні закладів ресторанного бізнесу.	x		x	

3. ЗМІСТ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА (ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ)

Тема. Перелік питань, що будуть розглянуті в межах теми	Розподіл в межах загального бюджету часу		Рекомендована література
	Аудиторна робота	Самостійна робота	
	Лк	ЛБ	
Тема 1			
Лекційне заняття 1. <i>Лекційне заняття 1. Вступ до графічного моделювання закладів ресторанного бізнесу.</i> 1. Мета, завдання і структура дисципліни. 2. Поняття графічного моделювання та його роль у проектуванні закладів ресторанного бізнесу. 3. Основні види графічної документації під час проектування підприємств ресторанного господарства. 4. Сучасні цифрові технології графічного моделювання та сфери їх застосування.	2		[1-10]
Лабораторне заняття 1. <i>Ознайомлення з програмним забезпеченням для графічного моделювання та створення найпростішого креслення.</i>		2	
Самостійне вивчення. 1. Історія розвитку графічного моделювання у проектуванні підприємств. 2. Основні програмні комплекси для автоматизованого проектування.		11	
Тема 2			
Лекційне заняття 2. <i>Нормативні вимоги та функціональне зонування закладів ресторанного бізнесу.</i> 1. Нормативно-правове забезпечення проектування закладів ресторанного бізнесу. 2. Державні будівельні норми та санітарно-гігієнічні вимоги. 3. Принципи функціонального зонування підприємств ресторанного бізнесу. 4. Взаємозв'язок виробничих, торговельних, складських, адміністративних і допоміжних приміщень.	4		[1-10]
Лабораторне заняття 2. <i>Розроблення функціональної схеми закладу ресторанного бізнесу.</i>		4	
Самостійне вивчення. 1. Види підприємств ресторанного бізнесу та особливості їх планування. 2. Вимоги до розміщення виробничих приміщень.		11	

Тема 3				
Лекційне заняття 3. Основи технічного креслення та створення двовимірних графічних моделей. 1. Основні правила оформлення графічної документації. 2. Масштаби, формати, типи ліній та умовні позначення. 3. Побудова планів поверхів. 4. Побудова стін, перегородок, дверних та віконних прорізів. 5. Використання бібліотек графічних елементів у CAD-системах.	4			[1-10]
Лабораторне заняття 3. Створення двовимірного плану закладу ресторанного бізнесу засобами CAD-систем.		4		
Самостійне вивчення. 1. Стандарти оформлення креслень. 2. Особливості використання шаблонів і бібліотек блоків.			11	
Тема 4				
Лекційне заняття 4. Планування виробничих приміщень та розміщення технологічного обладнання 1. Основні принципи планування виробничих приміщень. 2. Вимоги до взаємного розташування виробничих цехів. 3. Принципи розміщення технологічного обладнання. 4. Ергономічні вимоги до організації робочих місць. 5. Формування технологічних потоків підприємства.	4			[1-10]
Лабораторне заняття 4. Розміщення технологічного обладнання на плані виробничих приміщень.		4		
Самостійне вивчення. 1. Особливості планування холодного цеху. 2. Раціональна організація виробничих потоків.			11	
Тема 5				
Лекційне заняття 5. Тривимірне моделювання закладів ресторанного бізнесу. 1. Основи тривимірного моделювання. 2. Побудова тривимірних моделей будівель і приміщень. 3. Створення моделей технологічного обладнання. 4. Використання матеріалів, текстур та освітлення. 5. Формування тривимірної сцени.	4			[1-10]
Лабораторне заняття 5. Створення тривимірної моделі виробничих та торговельних приміщень		4		
Самостійне вивчення. 1. Основні формати тривимірних моделей. 2. Особливості моделювання інтер'єрів.			11	
Тема 6				
Лекційне заняття 6. Візуалізація графічних моделей та інженерні комунікації. 1. Принципи архітектурної візуалізації. 2. Створення фотореалістичних зображень. 3. Основи моделювання інженерних комунікацій. 4. Відображення систем вентиляції, водопостачання та	4			[1-10]

електропостачання. 5. Підготовка графічних матеріалів до презентації.				
Лабораторне заняття 6. <i>Створення візуалізації закладу ресторанного бізнесу та нанесення інженерних комунікацій.</i>		4		
Самостійне вивчення. 1. Типові помилки під час створення візуалізацій. 2. Використання бібліотек матеріалів.			11	
Тема 7				
Лекційне заняття 7. <i>Сучасні цифрові технології проєктування закладів ресторанного бізнесу</i> 1. BIM-технології у проєктуванні. 2. Інформаційне моделювання будівель. 3. Хмарні технології у спільному проєктуванні. 4. Використання цифрових двійників у ресторанному бізнесі. 5. Перспективи розвитку цифрового проєктування.	4			[1-10]
Лабораторне заняття 7. <i>Створення комплексної інформаційної моделі закладу ресторанного бізнесу.</i>		4		
Самостійне вивчення. 1. Використання BIM у проєктуванні підприємств харчування. 2. Перспективи цифровізації ресторанного бізнесу.			12	
Тема 8				
Лекційне заняття 8. <i>Комплексне графічне моделювання закладів ресторанного бізнесу</i> 1. Послідовність виконання комплексного графічного проєкту. 2. Інтеграція планувальних рішень, технологічного обладнання та інженерних комунікацій. 3. Оцінювання якості графічних моделей. 4. Представлення та захист графічного проєкту. 5. Перспективи розвитку цифрового моделювання закладів ресторанного бізнесу.	4			[1-10]
Лабораторне заняття 8. <i>Захист комплексного графічного проєкту закладу ресторанного бізнесу.</i>		4		
Самостійне вивчення. 1. Сучасні тенденції цифрового проєктування підприємств ресторанного бізнесу. 2. Використання технологій віртуальної та доповненої реальності під час проєктування.			12	
Всього	30	30	90	

4. МЕТОДИ ВИКЛАДАННЯ ТА НАВЧАННЯ

ДРН	Методи викладання (робота, що буде проведена викладачем <u>під час аудиторних занять, консультацій</u>)	Кількість годин	Методи навчання (які види навчальної діяльності має виконати <u>здобувач самостійно</u>)	Кількість годин
ДРН 1. Використовувати сучасні системи автоматизованого проектування та графічного моделювання для розроблення креслень, планувальних схем і цифрових моделей закладів ресторанного бізнесу.	Лекційне заняття (викладання лекційного матеріалу, бесіда, демонстрація графічного матеріалу) Лабораторне заняття (розгляд технологічних ситуацій з наданням рекомендацій, щодо розв'язання технологічних проблем виробництва)	15	Ознайомлення з лекційним матеріалом перед лекцією, вивчення матеріалу для самостійного освоєння, а також виконання завдань лабораторних робіт, ініційованих під час практичних занять.	22
ДРН 2. Проектувати функціональні зони, виробничі приміщення та технологічні потоки закладів ресторанного бізнесу відповідно до вимог нормативної документації та організації технологічних процесів.		15		22
ДРН 3. Створювати двовимірні та тривимірні графічні моделі закладів ресторанного бізнесу із використанням сучасного програмного забезпечення для візуалізації та обґрунтування проєктних рішень.		15		23
ДРН 4. Аналізувати проєктні рішення щодо організації технологічних процесів, оцінювати їх ефективність та визначати можливості впровадження ресурсощадних підходів при проєктуванні закладів ресторанного бізнесу.		15		23

5. ОЦІНЮВАННЯ ЗА ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

5.1. Сумативне оцінювання

5.1.1. Для оцінювання очікуваних результатів навчання передбачено

№	Методи сумативного оцінювання	Бали	Дата складання
Модуль 1 (50 балів):			
1	Відпрацювання та захист лабораторних робіт (4 Лб по 5 бали)	20 балів	після кожного лабораторного заняття
2	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	30 балів	після вивчення тем 1-4
Модуль 2 (50 балів):			
4	Відпрацювання лабораторних робіт (4 Лб по 5 бали)	20 балів	після кожного лабораторного заняття
5	Проміжне тестування (тест множинного вибору)	30 балів	після вивчення тем 5-8
	Завершення курсів неформального навчання (за бажанням здобувача)	10 балів	Протягом семестру

5.1.2. Критерії оцінювання

Компонент	Оцінювання
Відпрацювання та захист лабораторних робіт	Кожна відпрацьована лабораторна робота оцінюється в 5 бали
Проміжне тестування (тест множинного вибору)	Тест включає 30 питання (перший модуль) / 30 питання (другий модуль) питань, кожне з яких оцінюється в 1 бал
Курси неформального навчання	За наявності сертифікату – 10 балів

5.2. Формативне оцінювання:

Для оцінювання поточного прогресу у навчанні та розуміння напрямів подальшого удосконалення передбачено

№	Елементи формативного оцінювання	Дата
1	Усне опитування після вивчення всіх тем, під час лабораторних занять	під час лабораторної роботи
2	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення проміжного тестування	7, 15 тиждів
3	Зворотній зв'язок у вигляді обговорення курсу неформальної освіти	після прослуховування курсу

Форма підсумкового контролю – **залік**. Підсумкова кількість балів з дисципліни (максимум 100 балів за семестр) визначається як сума балів за результатами роботи здобувача протягом семестру. Здобувач не допускається до підсумкового контролю з дисципліни, якщо він пропустив і не відпрацював більше 20 % занять, має не складені модульні контрольні етапи, не виконав обов'язковий перелік видів робіт, завдань (лабораторні роботи), передбачених робочим навчальним планом на семестр з цієї навчальної дисципліни, або має незадовільний рейтинг за підсумком семестру (0 – 42 бали).

6. НАВЧАЛЬНІ РЕСУРСИ (ЛІТЕРАТУРА)

Основна література

1. П'ятницька Н. О., Зубар Н. М., П'ятницька Г. Т. та ін. Проєктування підприємств готельно-ресторанного господарства : навчальний посібник. Київ : Кондор, 2024. 407 с. ISBN 978-966-351-342-3.
2. Майкова С. В., Вівчарук О. М., Маслійчук О. Б., Удуд І. Р. Ресторанна справа : навчальний посібник. Київ : Каравела, 2024. 424 с. ISBN 978-960-801-896-9.
3. Пустюльга С. І., Самчук В. П., Воробчук М. С. Інженерна та комп'ютерна графіка : навчальний посібник. Ч. 1. Луцьк : Просто Друк, 2024. 324 с.
4. Дейниченко Г., Дмитревський Д., Лебединець І. та ін. Application of Engineering Graphics Methods in the Design of Restaurant Industry Establishments. Progressive Technique and Technologies of Food Production Enterprises, Catering Business and Trade. 2026. №39(1). С. 217–226.
5. Інженерна графіка: Практикум. Савельєв Д.І., Сухарькова О.І., Куценко Л.М., Назаренко С.Ю., Калиновський А.Я. – Х.: НУЦЗУ, 2024. – 55 с.
6. Головчук А.Ф., Кепко О.І., Чумак Н.М. Інженерна та комп'ютерна графіка: Навчальний посібник. – К.: Центр учбової літератури, 2024. – 160 с.

Допоміжна література

7. Куниця К. В., Якименко-Терещенко Н. В. Методичні вказівки до практичних занять з дисципліни «Проєктування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства». Харків : НТУ «ХП», 2024.
8. Куниця К. В., Якименко-Терещенко Н. В. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни «Проєктування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства». Харків : НТУ «ХП», 2024.
9. Куниця К. В., Якименко-Терещенко Н. В. Методичні вказівки до виконання курсового проєкту з дисципліни «Проєктування та дизайн закладів готельно-ресторанного господарства». Харків : НТУ «ХП», 2024.
10. Давидова О., Крамаренко Д. Проєктування об'єктів готельно-ресторанного бізнесу : робоча програма навчальної дисципліни. Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2024.

Рецензія на робочу програму (силабус)

Параметр, за яким оцінюється робоча програма (силабус) освітнього компонента гарантом або членом проєктної групи	Так	Ні	Коментар
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають НРК			
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають передбаченим ПРН (для обов'язкових ОК)			
Результати навчання за освітнім компонентом дають можливість виміряти та оцінити рівень їх досягнення			

Член проєктної групи ОП _____ Мельник О.Ю. _____
(назва) (ПІБ) (підпис)

Параметр, за яким оцінюється робоча програма (силабус) освітнього компонента викладачем відповідної кафедри	Так	Ні	Коментар
Загальна інформація про освітній компонент є достатньою			
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) відповідають НРК			
Результати навчання за освітнім компонентом (ДРН) дають можливість виміряти та оцінити рівень їх досягнення			
Результати навчання (ДРН) стосуються компетентностей здобувачів, а не змісту дисципліни (містять знання, уміння, навички, а не теми навчальної програми дисципліни)			
Зміст ОК сформовано відповідно до структурно-логічної схеми			
Навчальна активність (методи викладання та навчання) дає змогу здобувачам досягти очікуваних результатів навчання (ДРН)			
Освітній компонент передбачає навчання через дослідження, що є доцільним та достатнім для відповідного рівня вищої освіти			
Стратегія оцінювання в межах освітнього компонента відповідає політиці Університету/факультету			
Передбачені методи оцінювання дозволяють оцінити ступінь досягнення результатів навчання за освітнім компонентом			
Навантаження здобувачів є адекватним обсягу освітнього компонента			
Рекомендовані навчальні ресурси є достатніми для досягнення результатів навчання (ДРН)			
Література є актуальною			
Перелік навчальних ресурсів містить необхідні для досягнення ДРН програмні продукти			

Рецензент (викладач кафедри) технології харчування _____ Кошель О.Ю. _____
(назва) (посада, ПІБ) (підпис)