

Одеська національна академія харчових технологій

(повне найменування вищого навчального закладу)

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Проректор з науково-педагогічної
та навчальної роботи

_____ Ф.А. Трішин
“ ___ ” _____ 20__ року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
Основи автоматизованого проектування

(назва навчальної дисципліни)

Спеціальність 181 «Харчові технології»

Галузь знань 18 «Виробництво і технології»

Ступінь вищої освіти бакалавр

Освітньо-професійна програма «Технології ресторанного бізнесу»

факультет Інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного та туристичного бізнесу

(назва факультету)

Кафедра Технології ресторанного і оздоровчого харчування

(назва відділення (кафедра))

2019 рік

Робоча програма з дисципліни «Основи автоматизаційного проектування» складена на основі навчальної програми дисципліни «Основи автоматизаційного проектування» зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» ступінь бакалавр, яка затверджена Методичною Радою ОНАХТ протоколом від ___201__ року, №__.

Лист погодження:

Голова Ради спеціальності 181 «Харчові технології»

“ ___ ” _____ 20__ року

_____ (підпис)

К.Г. Іоргачова
(прізвище та ініціали)

Декан факультету Інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу

“ ___ ” _____ 20__ року

_____ (підпис)

О.В. Дишкантюк
(прізвище та ініціали)

Завідувач кафедри Технології ресторанного і оздоровчого харчування

“ ___ ” _____ 20__ року

_____ (підпис)

Л.М. Тележенко
(прізвище та ініціали)

Методист НМЦ ЗЯВО

“ ___ ” _____ 20__ року

_____ (підпис)

Т.С. Малишко
(прізвище та ініціали)

До видання

“ ___ ” _____ 20__ року

_____ (підпис)

В.Г. Мураховський
(прізвище та ініціали)

Розробники:

Доцент кафедри ТРіОХ, к.т.н., доц.

_____ С.Л. Колесніченко

Доцент кафедри ТРіОХ,
к.т.н.доц.

_____ О.В. Золовська

Асистент кафедри ТРіОХ

_____ Я.А. Голінська

1. Опис навчальної дисципліни
«Основи автоматизаційного проектування»

Найменування показників	Галузь знань, освітньо-професійна програма, спеціальність, ступінь вищої освіти	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3 денна форма 3 заочна форма	Галузь знань <u>18 «Виробництво та технології»</u> (шифр і назва)	Вибіркова	
Модулів – 1	Спеціальність 181 <u>«Харчові технології»</u> (шифр і назва) Галузь знань 18 <u>«Виробництво та технології»</u>	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 1		3-й	4-й
		Семестр	
Загальна кількість годин – 90 денна форма 90 заочна форма		6-й	8-й
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 4,5 самостійної роботи студента – 6,75	Ступінь вищої освіти бакалавр Освітньо-професійна програма «Технології ресторанного бізнесу»	Лекції	
		16 год.	4 год.
		Практичні	
		-	-
		Лабораторні	
		20 год.	12 год.
		Самостійна робота	
		54 год.	74 год.
		Індивідуальні завдання	
		Курсовий проект	
		Вид контролю:	
Залік	Залік		

Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 0,65

для заочної форми навчання – 0,22

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладання навчальної дисципліни «Основи автоматизованого проектування» є:

забезпечення високого рівня фахової підготовки, розвитку творчих здібностей студентів,

оволодіння знаннями, уміннями і навичками та реалізація їх при виконанні дипломного проектування,

підготовка студентів до практичного використання методів і засобів комп'ютерної графіки та сучасного програмного забезпечення,

підвищення рівня інженерної підготовки студентів.

Основними **завданнями** вивчення дисципліни є:

- Оволодіння методикою організації і виконання графічних робіт з застосуванням систем автоматизованого проектування;
- уявлення технологічних процесів виробництва продукції ресторанного господарства як цілісних технологічних систем (у вигляді графічних схем);
- розробка технологічних, функціональних, структурних, параметричних схем з різним ступенем деталізації окремих її складових (підсистем);
- розробка двомірних будівельних креслень (план, перетин підприємства ресторанного господарства).

Об'єктом вивчення дисципліни є система автоматизованого проектування AutoCAD.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні:

знати:

- принципи автоматизованого проектування,
- можливості і специфіку сучасних систем автоматизованого проектування

вміти :

- використовувати досягнення науково-технічних досліджень у галузі технологій ресторанного господарства;
- набути навичок побудови плоских геометричних моделей,
- набути навичок розробки конструкторської документації.

3. Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Принципи та послідовність проектування в системі AutoCAD підприємств ресторанного господарства

Тема 1. Загальне уявлення про організацію виробництв ресторанного господарства, плани, розрізи та генеральні плани підприємств.

Тема 2. Основні поняття та принципи роботи системи *AutoCAD*

Тема 3. Креслення примітивів в Auto CAD. Типи ліній.

Тема 4. Корегування об'єктів в Auto CAD.

Тема 5. Прозорі команди. Штрихування в Auto CAD.

Тема 6. Нанесення розмірів. Текст. Вивід креслень до друку.

Тема 7. Властивості об'єктів, шари.

4. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усь ого	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Принципи та послідовність проектування в системі AutoCAD підприємств ресторанного господарства												
Змістовий модуль 1. Принципи та послідовність проектування в системі AutoCAD підприємств ресторанного господарства												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Тема 1. Загальне уявлення про організацію виробництв ресторанного господарства, плани, розрізи та генеральні плани підприємств.	6	4	-	-	-	4	11	1	-	-	-	10
Тема 2. Основні поняття та принципи роботи системи <i>AutoCAD</i>	14	2	-	2	-	10	13	1	-	2	-	10
Тема 3. Креслення примітивів в <i>AutoCAD</i> . Типи ліній.	14	2	-	4	-	8	12,5	0,5	-	2	-	10
Тема 4. Корегування об'єктів в <i>AutoCAD</i> .	14	2	-	4	-	8	12,5	0,5	-	2	-	10
Тема 5. Прозорі команди. Штрихування в <i>AutoCAD</i> .	14	2	-	4	-	8	12,5	0,5	-	2	-	10
Тема 6. Нанесення розмірів. Текст. Вивід креслень до друку	14	2	-	4	-	8	12,5	0,5	-	2	-	10
Тема 7. Властивості об'єктів, шари.	14	2	-	2	-	8	16	-	-	2	-	14
Разом за змістовим модулем 1	90	16	-	20	-	54	90	4	-	12	-	74
Разом з дисципліни	90	16	-	20	-	54	90	4	-	12	-	74

5. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Модуль 1			
1	Тема 1. Загальне уявлення про організацію виробництв ресторанного господарства, плани, розрізи та генеральні плани підприємств.	-	-
2	Тема 2. Основні поняття та принципи роботи системи <i>AutoCAD</i>	2	2
3	Тема 3. Креслення примітивів в Auto CAD. Типи ліній.	4	2
4	Тема 4. Корегування об'єктів в Auto CAD.	4	2
5	Тема 5. Прозорі команди. Штрихування в Auto CAD.	4	2
6	Тема 6. Нанесення розмірів. Текст. Вивід креслень до друку	4	2
7	Тема 7. Властивості об'єктів, шари.	2	2
	Разом	20	12

6. Самостійна робота

№ з/п	Види навчальної діяльності	Кількість годин	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Модуль 1			
1	Опрацювання лекційного матеріалу	24	14
2	Підготовка до лабораторних занять	20	20
3	Опрацювання окремих розділів програми, які не виносяться на лекції	10	40
4	Індивідуальна робота	-	-
Разом з дисципліни		54	74

8. Методи навчання

При викладанні дисципліни використовуються наступні методи навчання:

- методи програмного навчання на підставі вивчення матеріалу дисципліни певними порціями, організація діалогового режиму роботи між викладачем і студентами; метод активізації навчання шляхом використання комп'ютерних технологій (тестування за допомогою комп'ютера);

- лекції проходять з використанням сучасних технічних засобів.

На лабораторних роботах передбачено:

- використання лабораторних стендів для проведення роботи;
- робота в Інтернет;
- використання матеріалу з переліком завдань для успішного запитування, тестів для контролю знань студентів.

Під час виконання самостійної та індивідуальної роботи студенти мають змогу використовувати наукову літературу, підручники, посібники, періодичну літературу, інформаційні ресурси Інтернету.

9. Методи контролю

Поточне тестування, підсумковий письмовий тест здійснюються у відповідності з вимогами «Положення про рейтингову систему оцінки знань студентів» професійного спрямування «Технології харчових продуктів оздоровчого та профілактичного призначення» з дисципліни «Технології продукції ресторанного господарства».

Для контролю знань студентів з дисципліни передбачено такі його види:

- поточне тестування студентів на практичних заняттях;
- письмовий контроль залікового модулю і всього курсу.

Підсумковий контроль здійснюється шляхом проведення підсумкового письмового тесту

10. Розподіл балів, які отримують студенти

Рейтингова система ОНАХТ – 100-бальна.

Робоча навчальна програма повинна передбачати розподіл цих балів у кожному змістовому модулі за видами контролю, в т.ч. за самостійною та індивідуальною роботою студентів.

Вивчення кожного змістового модуля завершується оцінкою.

Оцінка залікового кредиту (тобто оцінка з дисципліни за семестр) визначається за формулою

$$O_{\text{ц}} = \frac{\sum_{i=1}^m M_i}{m},$$

де $O_{\text{ц}}$ – оцінка залікового кредиту;

M_i – оцінка за i -й змістовий модуль залікового кредиту;

m – кількість змістових модулів у заліковому кредиті.

Однакові види роботи студентів обох форм навчання повинні оцінюватись однаковими оціночними балами, помноженими на відповідну кількість робіт. Виняток становить оцінка виконання індивідуальних завдань (контрольних робіт), що пояснюється суттєвою різницею їх змістів та обсягів – значно більших у заочників.

Кількість модулів обох форм навчання повинна бути однаковою. Якщо кількість контрольних робіт заочників менша, ніж кількість модулів, зміст контрольної роботи розбивається відповідно до кількості модулів.

Оцінні бали рейтингового контролю знань студентів

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання			
			денна		заочна	
	min д/з	max д/з	Кільк. робіт,	Сумарні бали	Кільк. робіт,	Сумарні бали

			одиниць	min	max	одиниць	min	max
1	2	3	4	5	6	7	8	9
<u>4(6)</u> семестр								
Змістовий модуль 1. Принципи та послідовність проектування в системі AutoCAD підприємств ресторанного господарства (назва)								
Робота на лекціях	1/1	1,5/2	8	8	16	2	2	4
Виконання лабораторних робіт	2.2/2.2	2,92.9/	10	22	29	6	28	46
Опрацювання тем, не винесених на лекції	-	-	-	-	-	-	-	-
Виконання індивідуальних завдань	-	-	-	-	-	-	-	-
Проміжна сума	30/30	45/50	-	30	45	-	30	50
Модульний контроль у поточному семестрі	25/30	40/50	1	25	40	1	30	50
Контроль результатів дистанційного модулю	5/-	10/-	1	5	10	-	-	-
Рейтинг за творчі здобутки студентів	-	-	-	-	-	-	-	-
Оцінка за змістовий модуль 1	-	-	-	60	100	-	60	100
Разом з дисципліни			60...100			60...100		

Відповідність оцінки знань студентів за різними шкалами

Оцінка за національною шкалою /National grade	Рівень досягнень, % / Marks, %
Національна диференційована шкала	
Відмінно / Excellent	88-100
Добре/Good	74-87
Задовільно / Satisfactory	60-73
Незадовільно / Fail	0-59
Національна недиференційована шкала	
Зараховано / Passed	60-100
Не зараховано / Fail	0-59
Шкала ECTS	
A	88-100
B	81-87
C	74-80
D	68-73
E	60-67
FX	40-59
F	0-39

11. Методичне забезпечення

Науково-методичне забезпечення навчального процесу включає:

- навчальні плани;
- методичні матеріали до лабораторних робіт;
- контрольні завдання до всіх видів занять;
- контрольні роботи з навчальних дисциплін;
- тестові та електронні варіанти тестів для поточного і підсумкового контролю знань;
- опорний конспект лекцій.

Перелік демонстраційних навчально-методичних матеріалів, технічних засобів навчання, в тому числі лабораторного обладнання та устаткування, аудіовізуальних засобів навчання, програмного забезпечення, навчальних моделей, необхідних для вивчення курсу.

12. Рекомендована література

Базова

1. 1. Електронний каталог обладнання та проектних рішень закладів ресторанного господарства. Харків, ХДУХТ.- 2016. -143 с.
2. Полещук Н.Н., Савельєва В.А. Самоучитель AutoCAD 2008. –СПб: БХВ, 2007.- 704 с.
3. Ястина Г.М., Несмелова С.В. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD: Учебник.- СПб: Троицкий мост, 2012.-288с.
4. Кавецкий Г. Д. Оборудование предприятий общественного питания / Г. Д. Кавецкий, О. К. Филатов, Т. В. Шленская. – М. : КолосС, 2004. – 304 с.
5. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства) : ДБН В.2.2-25:2009. – Вводяться вперше [Чинний від 2010-09-01].
господарства) : ДБН В.2.2-25:2009. – Вводяться вперше [Чинний від 2010-09-01].

13. Інформаційні ресурси

1. [Самоучитель AutoCAD 2012-2017/2018 // https://autocad-specialist.ru/samouchitel-autocad.html](https://autocad-specialist.ru/samouchitel-autocad.html)
2. [Пошаговые видео уроки AutoCAD 2010-2019 для начинающих //https://autocad-specialist.ru/video-uroki-autocad.html](https://autocad-specialist.ru/video-uroki-autocad.html)
3. Полещук Н.Н. Самоучитель AutoCAD 2014.
[//https://mf.bmstu.ru/soil/counter.php?book=78](https://mf.bmstu.ru/soil/counter.php?book=78)

Адреса бібліотек:

1. Одеська наукова бібліотека національного університету. Одеса, вул. Преображенська, 24.
2. Одеська державна наукова бібліотека ім. М. Горького. Одеса, вул. Пастера, 13.
3. Велика Одеська бібліотека. <http://virtlib.odessa.net/>
4. Бібліотека ім. М. Грушевського. <http://www.biblio.od.ua/>

Адреса та телефони книжкових магазинів:

1. „Два слони”. Одеса, вул. Пастера, 62, тел. 23-62-18.
2. „Будинок книги”. Одеса, вул. Дерибасівська, 27, тел. 22-74-50, 22-34-73.
3. „Книги”. Одеса, вул. Фонтанська дорога, 2, тел. 34-27-03.
4. Книжковий супермаркет. Одеса, вул. Дерибасівська, 14, тел. 35-84-04, 35-84-05.
5. Книжкова база. Одеса, вул. Артилерійська, 11, тел. 728-98-30.

Адреса Інтернет - клубів

1. “Ворон”. Одеса, пр. Шевченка, 10/1.
2. “Сателіт”. Одеса, пров. Матросова, 6.
3. “Гараж”. Одеса, вул. Канатна, 110.
4. “Субмарина”, Internet-кафе, Одеса, вул. Преображенська, 49/51.
5. “К”. Internet-клуб. Одеса, вул. Софіївська, 26.
6. “Фараон”. Internet-клуб. Одеса, вул. 10 Апреля, 7.