

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ОДЕСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНОЛОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ



СИЛАБУС ОBOB'ЯЗKOBOTO OCBITHЬOTO KOМПОНЕНТУ

«Основи автоматизованого проектування»

Мова навчання – *українська*

Шифр та найменування галузі знань **18 «Виробництво та технології»**

Код та найменування спеціальності **181 «Харчові технології»**

Освітньо-професійна програма ***Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування***

Ступінь вищої освіти ***бакалавр***

Затверджено на засіданні

Методичної Ради зі спеціальності **181 «Харчові технології»**

« 13 » 09 2024 р. протокол № 1 .

Реєстраційний номер в навчальному відділі

К 04-01/ 2024-25

1. Загальна інформація

Кафедра: [Технології ресторанного і оздоровчого харчування](#)

Викладачі: Колесніченко Світлана Леонтіївна, к.т.н.,
доцент кафедри технології ресторанного і
оздоровчого харчування

Контакти: 048-712-40-78

[ПРОФАЙЛ](#)



Освітній компонент викладається на 3 курсі у 6 семестрі для денної форми навчання та на 3 курсі у 6 семестрі для заочної форми

Кількість: кредитів - 3, годин – 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	лабораторні	практичні
денна	36	16	20	-
заочна	12	4	8	-
Самостійна робота, годин	Денна – 54		Заочна – 78	

[Розклад занять](https://www.rozklad.ontu.edu.ua/) <https://www.rozklad.ontu.edu.ua/>

2. Анотація освітнього компоненту

Освітній компонент (ОК) «Основи автоматизованого проектування» предметом вивчення якого є ознайомлення здобувачів вищої освіти з основами автоматизованого проектування підприємств ресторанного господарства, особливостями базових навичок в області користування програмою AutoCAD, які є необхідними при виконанні креслень графічної частини курсового проекту та кваліфікаційних робіт бакалавра і магістра.

Освітній компонент «Основи автоматизованого проектування» базується на знаннях, отриманих здобувачем вищої освіти в результаті вивчення освітніх компонент : «Інформатика та інформаційні технології», «Технологія продуктів ресторанного господарства з КР», «Технологічне обладнання галузі», «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства з КР».

3. Мета освітнього компоненту

Метою викладання освітнього компоненту “Основи автоматизованого проектування” є забезпечення високого рівня фахової підготовки, розвитку творчих здібностей студентів, оволодіння знаннями, уміннями і навичками та реалізацією їх при виконанні курсового і дипломного проектування, підготовка студентів до практичного використання методів і засобів комп’ютерної графіки та сучасного програмного забезпечення, підвищення рівня інженерної підготовки студентів. Важливим є формування у студентів системи знань, сприяння творчому розумінню у проектуванні закладів ресторанного господарства, застосуванню знань з проектування у практичній площині.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти повинні *знати* :

- принципи автоматизованого проектування,
- можливості і специфіку сучасних систем автоматизованого проектування,
- особливості проектування підприємств ресторанного господарства

вміти :

- використовувати досягнення проектно-технічних розробок у галузі технології ресторанного господарства;
- оволодіння технікою виконання графічних робіт з застосуванням систем автоматизованого проектування;
- набути навичок побудови плоских геометричних моделей, планів будівель ресторанного господарства, перетинного та поздовжнього розрізів, генеральних планів підприємств ресторанного господарства;
- набути навичок розробки та креслення конструкторської документації.

4. Компетентності та програмні результати навчання

У результаті вивчення освітнього компоненту «Основи автоматизованого проектування» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності № 181](#) та освітньо-професійній програмі [«Технології ресторанного бізнесу та здорового харчування»](#) підготовки бакалаврів.

Інтегральна компетентність

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, вирішувати проблеми в процесі навчання та професійної діяльності, що корелює з вмінням проводити аналіз та синтез явищ і процесів, базуючись на основних логічних аргументах та перевірених фактах; організовувати та проводити внутрішній аудит та контроль харчових підприємств, закладів ресторанного господарства та закладів рекреаційного спрямування.

Загальні компетентності:

K05 Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

K20 Здатність укладати ділову документацію та проводити технологічні та економічні розрахунки.

K21 Здатність обирати та експлуатувати технологічне обладнання, складати апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів.

K23 Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).

K24 Здатність розробляти проекти нормативної документації з використанням чинної законодавчої бази та довідкових матеріалів.

K32* Здатність аналізувати технологічні процеси та вміння впроваджувати системи контролю якості продукції відповідно довітчизняних та міжнародних стандартів.

Програмні результати навчання:

ПР04 Проводити пошук та обробку науково-технічної інформації з різних джерел та застосовувати її для вирішення конкретних технічних і технологічних завдань.

ПР12 Вміти проектувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проектування та програмного забезпечення.

ПР24 Здійснювати технологічні, технічні, економічні розрахунки в рамках розроблення та виведення харчових продуктів на споживчий ринок, вести облік витрат матеріальних ресурсів.

ПР29* Вміти аналізувати та орієнтуватись у сучасних технологіях та теоріях харчування, а також впроваджувати їх на підприємствах харчування, в закладах ресторанного господарства та рекреаційних комплексах.

5. Інформаційний обсяг освітнього компоненту

5.1 Перелік лекційних завдань

Тема	Зміст теми	Кількість годин	
		денна	заочна
Змістовний модуль 1. «Основи автоматизованого проектування»			
1	Предмет та задачі вивчення дисципліни. Загальне уявлення про організацію виробництв ресторанного господарства, плани, розрізи та генеральні плани підприємств.	4	2
2	Основні поняття та принципи роботи програми <i>AutoCAD</i> . Інтерфейс <i>AutoCAD</i> .	4	1
3	Креслення примітивів в <i>AutoCAD</i> . Типи ліній, зміна типу ліній.	2	1
4	Корегування об'єктів в <i>AutoCAD</i> .	2	-
5	Прозорі команди. Штрихування в <i>AutoCAD</i> . Текст в <i>AutoCAD</i> .	2	-
6	Етапи креслення плану підприємства. Нанесення розмірів. Вивід креслень до друку.	2	-
Разом за ОК:		16	4

5.2 Перелік лабораторних робіт

№ з/п	Назва лабораторної роботи	Кількість годин	
		денна	заочна
1	Креслення примітивів в <i>Auto CAD</i> . Типи ліній.	2	1
2	Корегування об'єктів в <i>Auto CAD</i> .	2	1
3	Прозорі команди. Штрихування в <i>Auto CAD</i> . Текст. Нанесення розмірів.	2	1
4	Етапи креслення плану підприємства ресторанного господарства	4	2
5	Розрізи будівлі підприємства	4	1
6	Генеральний план підприємства	4	1
7	Заповнення штампу. Вивід креслень до друку	2	1
Всього за ОК:		20	8

5.3 Перелік завдань до самостійної роботи

№ п/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна	заочна
1.	Опрацювання лекційного матеріалу.	14	14
2.	Підготовка до лабораторних занять	14	14
3.	Опрацювання окремих розділів програми, які не виносяться на лекції (Корегування об'єктів в <i>AutoCAD</i> . Прозорі команди. Штрихування в <i>AutoCAD</i> . Текст в <i>AutoCAD</i> . Нанесення розмірів. Вивід креслень до друку)		14
4.	Виконання індивідуальних завдань (по варіантах)	26	36
	Всього	54	78

6. Система оцінювання та вимоги

Контроль успішності навчання здобувача проводиться у формах вхідного, поточного і підсумкового контролів.

Вхідний контроль якості навчання здійснюється на початку курсу проведенням перевірки залишкових знань здобувачів за ОК, що забезпечують вивчення даного освітнього компоненту (діагностика первинних знань здобувачів).

Формами поточного контролю є:

- модульні контрольні роботи;
- тестування знань здобувачів з певних тем;
- виконання і захист лабораторних робіт;
- тощо.

Підсумковий контроль – *диференційований залік*.

Нарахування балів для денної та заочної форми навчання:

Вид роботи, що підлягає контролю	Максимальна кількість оціночних балів	
	денна	заочна
Змістовний модуль 1. «Основи автоматизованого проектування»		
Лабораторні роботи*	10x5= 50	4 x 5= 20
Самостійна робота*	36	66
Тест*	14	14
Всього	100	100

*Є можливість визнання результатів неформальної освіти відповідно до п.2 [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в Одеському національному технологічному університеті](#).

Критерії оцінювання програмних результатів навчання здобувачів денної форми навчання

Лабораторні роботи для денної та заочної форми

4,1 –5 балів	Практична відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
3,1– 4,0 балів	Практична відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
2,1 – 3,0 балів	Практична відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
0,6– 2,0 балів	Практична відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 – 0,5 балів	Практична не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Самостійна робота для денної форми

27,1 –36,0 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
18,1– 27,0 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
9,1 – 18,0 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
0,1– 9,0 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 балів	Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

Тестування для денної форми

14,0 - 12,0 балів	90 - 100 % правильних відповідей	відмінно
9,0 - 11,9 балів	74 – 89% правильних відповідей	дуже добре
6,0 – 8,9 балів	60 – 73% правильних відповідей	добре
3,0 – 5,9 балів	35 – 59 % правильних відповідей	достатньо
0 – 2,9 балів	0-35 % правильних відповідей	незадовільно

заочна форми навчання

Тестування для заочної форми

14,0 - 12,0 балів	90 - 100 % правильних відповідей	відмінно
9,0 - 11,9 балів	74 – 89% правильних відповідей	дуже добре
6,0 – 8,9 балів	60 – 73% правильних відповідей	добре
3,0 – 5,9 балів	35 – 59 % правильних відповідей	достатньо
0 – 2,9 балів	0-35 % правильних відповідей	незадовільно

Самостійна робота для заочної форми

49,1 –66,0 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, надані повні обґрунтовані відповіді	відмінно
32,1– 49,0 балів	Самостійна робота відпрацьована та вчасно захищена, при відповіді допущені неточності	дуже добре
16,1 – 32,0 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді неповні, допущені помилки	добре
0,1– 16,0 балів	Самостійна робота відпрацьована, відповіді незадовільні, допущені грубі помилки	достатньо
0 балів	Самостійна робота не відпрацьована або дані незадовільні відповіді	незадовільно

7. Засоби діагностики успішності навчання

Методи навчання, які використовуються у процесі проведення занять, а також самостійних робіт за ОК:

Лекційні заняття: Словесні методи: розповідь, пояснення, бесіда, дискусія; Наочні: ілюстрація, спостереження, демонстрація; пояснювально-демонстративний метод, проблемний виклад.

Лабораторні заняття: виконання лабораторних креслень з наступних захистом результатів.

Самостійна робота: робота з навчально-методичними матеріалами, робота зі статистично-аналітичними звітами, складання планової та звітної документації, науково-дослідна робота студентів (методи пізнання, аналогій, оцінка, ілюстрація тощо), складання скетчів за темами лекцій, реферування, конспектування)

8. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Основи автоматизованого проектування : лабораторні роботи в середовищі AutoCAD [Текст] : навч. посіб. / С. М. Павловський, А. В. Бабков. — Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. — 598 с. : табл., рис.
ISBN 978-966-289-453-0
2. Конспект лекцій з дисципліни "Основи автоматизованого проектування" [Електронний ресурс] : для студентів спец. 181 "Харчові технології" ден. та заоч. форми навчання / С. Л. Колесніченко, О. В. Золовська, Я. А. Голінська ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНАХТ, 2019. — 36 с. — Електрон. текст. дані. <https://elc.library.ontu.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.165940>
3. Engineering and computer graphics [Електронний ресурс]: textbook / В. А. Lomovtsev, E. V. Ivanenko ; edited by В. А. Lomovtseva ; Odesa National University of Technology. — Odesa, 2022. — 131 р. — Електрон. текст. дані. <https://elc.library.ontu.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1869750>
4. Методичні вказівки до самостійної роботи з дисципліни "Основи автоматизованого проектування" [Електронний ресурс] : для студентів спец. 181 "Харчові технології" ден. та заоч. форми навчання / С. Л. Колесніченко, О. В. Золовська, Я. А. Голінська, О. В. Землякова ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНАХТ, 2019. — 9 с. <https://elc.library.ontu.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.165939>
5. Електронні системи в галузі [Текст] : навч. посіб. / О. В. Кузьмін, Т. О. Роман, Л. М. Акімова, О. В. Чемакіна ; Нац. ун-т харч. технологій, Приват. акціонер. т-во "ВНЗ "Міжрегіональна академія управління персоналом" ; Нац. авіац. ун-т. — Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2020. — 168 с. — Бібліогр.: с. 157-160.
ISBN 978-966-289-375-5
6. Методичні вказівки до лабораторних робіт з дисципліни "Основи автоматизованого проектування" [Електронний ресурс] : для студентів спец. 181 "Харчові технології" ден. та заоч. форми навчання / С. Л. Колесніченко, О. В. Золовська, Я. А. Голінська, З. Ю. Средницька ; відп. за вип. Л. М. Тележенко ; Каф. технології ресторанного і оздоровчого харчування. — Одеса : ОНАХТ, 2019. — 33 с.

2. Додаткові

1. Електронний каталог обладнання та проектних рішень закладів ресторанного господарства. Харків, ХДУХТ.- 2016. -143 с.
 2. 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].
 3. Комп'ютерна інженерна графіка в середовищі AutoCAD [Текст] : навч. посіб. / В. В. Ванін, В. В. Перевертун, Т. М. Надкернична. — Київ : Каравела, 2008. — 336 с.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHNT-cnv.BibRecord.37917>
 4. Комп'ютерна графіка: AutoCAD [Текст] : навч. посіб. / М. М. Козяр, Ю. В. Фещук. — Стер. вид. — Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2018. — 304 с. : іл. ISBN 978-966-930-007-2.
<https://elc.library.ontu.edu.ua/libraryw/DocumentDescription?docid=OdONAHNT.1620026>
- Інтернет-ресурси, щодо питань автоматизованого проектування та інше: 1. Бібліотечні та патентні фонди ОНТУ.

9. Політика освітнього компоненту

Політика всіх освітніх компонент в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, [Корпоративному кодексу ОНТУ](#), [Кодексу академічної доброчесності ОНТУ](#), [Положення про організацію освітнього процесу ОНТУ](#), [Положення про порядок перезарахування результатів навчання \(навчальних дисциплін\) в ОНТУ](#), [вимог ISO 9001:2015](#) та [роботодавців](#)

Викладач

ПІДПИСАНО

Світлана КОЛЕСНІЧЕНКО

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування

Протокол від «12» березня_2024 р. № 10

Завідувач кафедри

ПІДПИСАНО

Геннадій ДІДУХ

ПОГОДЖЕНО:

Гарант ОП «Технології ресторанного
бізнесу та здорового харчування»
доц., каф. ТРіОХ

ПІДПИСАНО

Марьяна КАШКАНО