

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Науково-навчальний інститут денної освіти
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

СИЛАБУС
навчальної дисципліни
«Основи автоматизованого проектування»
на 2023-2024 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	4 курс, 1 семестр
Освітня програма/спеціалізація	«Ресторанні технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Ступінь вищої освіти	бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну
науковий ступінь і вчене звання
посада

Володько Ольга Василівна
к.т.н., доцент
доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

Контактний телефон	+38-095-881-93-08
Електронна адреса	volodkoolga2@gmail.com
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна: http://www.grks.puet.edu.ua/studinfo.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-16.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Формування знань, умінь і навичок з основ архітектурно-будівельного проектування закладів ресторанного господарства з використанням засобів системи автоматизованого проектування та розрахунку (САПР), необхідних для організації функціонування та модернізації підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства.
Тривалість	3 кредити ЄКТС/90 годин (лекції 16 год., практичні заняття 20 год., самостійна робота 54 год.)
Форми та методи навчання	Форми: лекція-візуалізація, практичне заняття, самостійна робота поза розкладом, консультація. Методи: лекції (пояснювально-ілюстративний, проблемного викладу, дискусійний); практичні (частково-пошуковий, дискусійний, імітаційний); самостійна робота (дослідницький, метод самоконтролю).
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; захист домашнього завдання; обговорення матеріалу занять; виконання навчальних графічних завдань; тестування; поточні модульні роботи, індивідуальна розрахунково-графічна робота Підсумковий контроль: залік
Базові знання	Знання та навички, отримані при вивченні дисциплін: «Інженерна і комп'ютерна графіка», «Технологічне обладнання галузі»
Мова викладання	Українська

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Програмні результати навчання	Компетентності, якими повинен оволодіти здобувач
ПРН 3. Уміти застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру.	ЗК 4. Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій. ФК 2. Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення. ФК 9. Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці).

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. Архітектурно-будівельне проектування об'єктів ресторанного господарства		
Тема 1. Основні принципи, норми та правила архітектурно-будівельного проектування об'єктів ресторанного господарства з основами САПР	Обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних графічних завдань; самостійна робота, тестовий контроль	1. Опрацювати законодавчу та нормативну базу для проектування закладів ресторанного господарства. 2. Тестовий контроль за темою 1.
Тема 2. Сучасні графічні системи та програми для автоматизованого проектування	Обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних графічних завдань; самостійна робота, тестовий контроль	1. У сучасному графічному редакторі (на вибір студента) викреслити технологічну схему приготування страви. 2. У графічному редакторі «Sweet home 3D» розробити 3-Д візуалізацію елементів реклами закладу ресторанного господарства. 3. Тестовий контроль за темою 2.
Тема 3. План, розріз, фасад закладу ресторанного господарства	Обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних графічних завдань; самостійна робота, тестовий контроль	1. Доопрацювати проект плану закладу ресторанного господарства (індивідуальна РГР). 2. Розрахувати техніко-економічні показники об'ємно-планувального рішення закладу ресторанного господарства (індивідуальна РГР). 2. Доопрацювати розріз та фасад закладу ресторанного господарства (індивідуальна РГР). 3. Тестовий контроль за темою 3.
Тема 4. Основи проектування генерального плану закладу ресторанного господарства	Обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних графічних завдань; самостійна робота, тестовий контроль	1. Доопрацювати генеральний план закладу ресторанного господарства (індивідуальна РГР). 2. Розрахувати техніко-економічні показники генерального плану. 3. Тестовий контроль за темою 3. 4. Модульна робота №1.
Модуль 2. Інженерне обладнання підприємств ресторанного господарства		
Тема 5. Системи опалення, вентиляції та кондиціонування	Обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних графічних завдань; самостійна робота, тестовий контроль	1. Надати характеристику запроєктованої системи опалення та вентиляції на підприємстві (індивідуальна РГР). 2. Тестовий контроль за темою 5.
Тема 6. Системи водопостачання та каналізації	Обговорення теоретичного матеріалу за темою; виконання навчальних графічних завдань; самостійна робота, тестовий контроль	1. Надати характеристику системи водопостачання та каналізації на підприємстві (індивідуальна РГР). 2. Тестовий контроль за темою 6. 3. Модульна робота 2.

Інформаційні джерела

- George Omura with Brian Benton. Mastering AutoCAD 2016 and AutoCAD LT 2016. Published simultaneously in Canada, 2021. 1046 p.
- ДБН Б.2.2-12:2019. Планування і забудова територій . – Київ : Мінрегіонбуд України, 2019. (Національний стандарт України).
- ДБН Б.2.2-40:2018. «Інклюзивність будівель і споруд» . – Київ : Мінрегіонбуд України, 2019. (Національний стандарт України).
- ДБН А.2.2-3-2014. Склад та зміст проектної документації на будівництво: [Чинний від 2014-10-01]. К.: Мінрегіонбуд України, 2014.33 с. (Національний стандарт України).
- ДБН Б.2.2-5:2018 : «Захисні споруди цивільного захисту» . Київ : Мінрегіонбуд України, 2018. 28 с. (Національний стандарт України).
- ДБН В.2.2-25:2009. Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства): [Чинний від 2010-09-01]. К. : Мінрегіонбуд України, 2010.– 83 с. – (Національний стандарт України).
- СПДБ. Правила виконання робочої документації генеральних планів : ДСТУ Б А.2.4-6:2009.[Чинний від 2010-01-01]. К.: Мінрегіонбуд України, 2009. 102 с. (Національний стандарт України).

8. СПДБ. Умовні позначки і графічні зображення елементів генеральних планів та споруд транспорту : ДСТУ Б А.2.4-2:2009. [Чинний від 2010-01-01]. К.: Мінрегіонбуд України, 2009. 28 с. (Національний стандарт України).
9. Володько О.В. Архітектурно-будівельний розділ випускової бакалаврської роботи : методичні рекомендації для студентів спеціальності 181 Харчові технології освітня програма «Харчові технології та інженерія» ступеня бакалавра. Полтава : ПУЕТ, 2019. 18 с.
10. Володько О.В. Основи автоматизованого проектування: навчальні завдання до практичних занять та методичні рекомендації до їх виконання для студентів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» спеціальності 181 Харчові технології ступеня бакалавра ПУЕТ. Полтава : ПУЕТ, 2018. 56 с.
11. Володько О.В., Озерний В.В. Моделювання в графічному редакторі «Sweet Home-3d»/ Збірник тез Міжнародної наукової студентської конференції за підсумками науково-дослідних робіт студентів за 2020 рік, присвяченої 60-річчю «Актуальні питання розвитку науки та забезпечення якості освіти у XXI столітті» Полтавського університету економіки і торгівлі (30–31 березня 2021 року). Полтава ПУЕТ 2021 р. С.180-181.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.
- Графічний редактор «AUTOCAD» 2016.
- Графічний редактор «Sweet home 3D».

Політика вивчення навчальної дисципліни та оцінювання

Політика оцінювання здобувачів вищої освіти: усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін; завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).

Положення про організацію освітнього процесу <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/poryadok-likvidacziyi-zdobuvachamy-vyshhoyi-osvity-akademichnoyi-zaborgovanosti.pdf>.

Положення про повторне навчання https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-povt-navch.pdf

Політика щодо відвідування: відвідування занять є обов'язковим компонентом, але за об'єктивних причин (воєнний стан в Україні, хвороба, працевлаштування, стажування) можливе відвідування занять дистанційно з використанням платформи Moodle.

Політика щодо академічної доброчесності: під час роботи над матеріалом курсу не допустимо порушення академічної доброчесності. Сукупність етичних принципів і правил, якими мають користуватись здобувачі при опануванні дисципліни наведено у наступних науково-методичних матеріалах ПУЕТ:

Кодекс честі студента https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf.

Положення про академічну доброчесність https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf

Положення про запобігання випадків академічного плагіату <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannjavypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>.

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf.

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>; *інфографіка* (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/neformalna-osvita/>.

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyly-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-apel_pidscontr.pdf

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupciyi/>

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

Психологічна служба: <http://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>.

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ <http://puet.edu.ua/other-divisions/studentskyj->

ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/

Уповноважений особа з запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupcii/>

Безпека освітнього середовища: Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <http://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyvedialnosti/>

Оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Модуль 1 (теми 1-4): виконання навчальних графічних завдань (8 балів); індивідуальна розрахунково- графічна робота (35 балів); тестовий контроль за темами (12), поточна модульна робота (10 балів)	65
Модуль 2 (теми 5-6): виконання навчальних завдань (7 балів); індивідуальна самостійна робота (10 балів); тестовий контроль за темами (8), поточна модульна робота (10 балів)	35
Разом	100

Примітка: Додаткові види навчальних робіт (участь у науковій роботі за тематикою дисципліни, олімпіаді, конференції тощо) нараховуються додаткові 10 балів до загальної підсумкової оцінки, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

Шкала оцінювання здобувачів вищої освіти за результатами вивчення навчальної дисципліни

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	Відмінно
82-89	B	Дуже добре
74-81	C	Добре
64-73	D	Задовільно
60-63	E	Задовільно достатньо
35-59	FX	Незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни