



## СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ОСНОВИ АВТОМАТИЗОВАНОГО ПРОЄКТУВАННЯ»

**Ступінь вищої освіти:** бакалавр

**Спеціальність:** 181 Харчові технології

**Освітньо-професійна програма:** Технології м'ясних і рибних продуктів

**Викладач:** Кушніренко Надія Михайлівна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів

**Кафедра:** кафедра технології м'яса, риби і морепродуктів, т. 712-41-80

[Профайл викладача](#)

**Контактна інформація:**

тел. 067-766-41-46

e-mail: [kushnirenkonadia@gmail.com](mailto:kushnirenkonadia@gmail.com),

### 1. Загальна інформація

Тип дисципліни – обов'язкова

Мова викладання - українська

Навчальна дисципліна викладається на третьому курсі у шостому семестрі денної і заочної форм навчання.

Кількість кредитів ECTS- 3, годин – 90

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

### [Розклад занять](#)

### 2. Анотація навчальної дисципліни

**Предметом** вивчення навчальної дисципліни «Основи автоматизованого проєктування» є системи автоматизованого проєктування (САПР). Автоматизоване проєктування дозволяє значно скоротити суб'єктивізм при ухваленні рішень, підвищити точність розрахунків, вибрати якнайкращі варіанти для реалізації на основі строгого математичного аналізу всіх або більшості варіантів проєкту з оцінкою технічних, технологічних і економічних характеристик виробництва і експлуатації проєктованого об'єкта.

### 3. Мета навчальної дисципліни

**Метою викладання дисципліни** «Основи автоматизованого проєктування» є оволодіння здобувачами вищої освіти теоретичних та практичних знань з основ автоматизованого проєктування об'єктів м'ясо- та рибопереробної галузі з використанням методів і засобів комп'ютерного конструювання та подальшим їх поглибленням при виконанні курсових робіт і проєктів, виконанню кваліфікаційних робіт. Забезпечує знайомство здобувачів з сучасними програмно-технічними інструментами інженера-проєктувальника, які здатні забезпечити виробництво, контроль якості та безпечності продукції, володіння навичками soft skills, прикладним програмним забезпеченням.

**Завдання** вивчення дисципліни «Основи автоматизованого проєктування» є набуття здобувачами вищої освіти необхідних знань, вмінь та навичок для майбутньої дослідницької, викладацької та виробничої діяльності у галузі виробництва харчової продукції з м'ясної та рибної сировини і гідробіонтів; навчити застосовувати для своєї роботи персональний

комп'ютер та його периферійні пристрої, використовувати системи машинної графіки для створення креслень та геометричного моделювання, використовувати засоби операційних систем для обробки завдань на проєктування за допомогою ЕОМ. Набуття та удосконалення здобувачами знань про сучасні програмно-технічні інструменти інженера-проєктувальника, використання ЕОМ для пошуку оптимальних рішень в проєктуванні підприємств м'ясо- та рибопереробної промисловості.

В результаті вивчення курсу «Основи автоматизованого проєктування» здобувачі вищої освіти повинні

**знати:**

– сучасні знання в області інформаційних та комунікаційних технологій, програмно-технічні інструменти інженера-проєктувальника та використовувати їх в професійній діяльності;

– основні можливості AutoCAD та застосовувати ці знання в професійній діяльності;

– загальний інтерфейс та термінологію програми AutoCAD та використовувати її для проєктування апаратурно-технологічних схем виробництва харчових продуктів;

– основи роботи в AutoCAD та використовувати їх для розробки, удосконалення, запровадження і розвитку технологій виробництва м'ясних продуктів та продуктів з гідробіонтів;

– команди малювання і редагування креслень, створення шарів, текстового і розмірного стилів та використовувати їх для інженерних розрахунків, проєктування, модернізації, технічного переоснащення, реконструкції, розширення підприємств з виробництва м'ясних продуктів та продуктів з гідробіонтів;

– прогресивні методи проєктування в програмі AutoCAD та використовувати їх для управління технологічними процесами, виявляти, ставити та вирішувати проблеми у проєктуванні підприємств з м'ясних продуктів та продуктів з гідробіонтів;

**вміти:**

– застосовувати інформаційні та комунікаційні технології для інформаційного забезпечення професійної діяльності та проведення досліджень прикладного характеру;

– проєктувати нові та модернізувати діючі підприємства, цехи, виробничі дільниці із застосуванням систем автоматизованого проєктування та програмного забезпечення AutoCAD;

– інженерні розрахунки, проєктування, модернізацію, технічне переоснащення, реконструкцію, розширення підприємств виробництва м'ясних продуктів та продуктів з гідробіонтів.

#### 4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

#### 5. Зміст навчальної дисципліни

#### **6. Система оцінювання та вимоги**

**Види контролю:** поточний, підсумковий – диф. залік

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

#### **7. Політика навчальної дисципліни**

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНТУ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог [ISO 9001:2015](#), «Кодекс академічної доброчесності [Одеського національного технологічного університету](#)» та «[Положення про організацію освітнього процесу](#)».

Викладач / ПІДПИСАНО / Надія КУШНІРЕНКО

В.о. зав. кафедри / ПІДПИСАНО / Лариса АГУНОВА