

СИЛАБУС ПРОЕКТУВАННЯ З ОСНОВАМИ САПР	
Опис навчальної дисципліни	
Ступінь вищої освіти	перший (бакалаврський)
Галузь знань	18 Виробництво та технології
Спеціальність	181 Харчові технології
Освітньо-професійна програма	Ресторанні технології
Навчальний рік	2024-2025
Семестр	VIII
Курс	4
Група	Б-ХТ 21д
Анотація курсу	Проектування з основами САПР є дисципліною, яка входить до складу обов'язкової компоненти освітньо-професійної програми. Дисципліна «Проектування з основами САПР» приймає участь у формуванні бакалавра за спеціальністю «Харчові технології» здатного відшуковувати, систематизувати та аналізувати науково-технічну інформацію для вирішення професійних та наукових завдань у сфері харчових технологій. Застосовувати спеціальне обладнання, сучасні методи та інструменти, математичне і комп'ютерне моделювання для розв'язання складних задач при проектуванні, реконструкції у харчових технологіях у виборі сучасної наукової інформації, вміти обґрунтувати використання раціональних конструктивних, технологічних та організаційних рішень, знати ефективні методи економічної та інвестиційної політики при вирішенні питань впровадження енергозберігаючих заходів.
Мова викладання	Українська
Викладач	Підліпний Юрій Васильович кандидат технічних наук, доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства E-mail: pidlypnyu.yurii@utei.uz.ua
Місце дисципліни в освітній програмі	
Загальні компетентності	K01 Знання і розуміння предметної області та професійної діяльності K02 Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями K04 Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій K06 Здатність оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт. K08 Здатність працювати автономно
Спеціальні компетентності	K16 Здатність управляти технологічними процесами з використанням технічного, інформаційного та програмного забезпечення K23 Здатність проектувати нові або модернізувати діючі виробництва (виробничі дільниці)
Програмні результати навчання	ПР4 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
Пререквізити	<i>Попередні вимоги до навчальної дисципліни передбачають успішне опанування дисциплін: «Інформаційні технології в професійній діяльності», «Технології харчових виробництв», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Інформаційні системи та технології у ресторанному бізнесі» та ін.</i> <i>А також знання:</i>

	з фундаментальних та прикладних дисциплін. <i>Вміння:</i> орієнтуватися в нормативно-технічній документації; орієнтуватися у виборі сучасної наукової інформації; -використовувати програмні засоби для створення проектів, враховувати технічні вимоги та стандарти, а також ефективно спілкуватися з командою для успішної реалізації проекту.
Зміст дисципліни та оцінювання результатів навчання	
Тематичний план	Тема 1. Принципи автоматизованого проектування
	Тема 2. Створення проектів у середовищі ArchiCAD
	Тема 3. Основні напрямки проектування та реконструкції підприємств ресторанного господарства
	Тема 4. Техніко-економічне обґрунтування проекту
	Тема 5. Проектування виробничої програми закладів ресторанного господарства
	Тема 6. Проектування складської групи приміщень для зберігання сировини та напівфабрикатів закладів ресторанного господарства
	Тема 7. Проектування заготівельних цехів закладів ресторанного господарства
	Тема 8. Проектування доготівельних цехів закладів ресторанного господарства
	Тема 9. Проектування приміщень для відвідувачів та мийних
	Тема 10. Методика розрахунку загальної площі будівлі
Основні література та інформаційні джерела:	1. ArchiCAD. - URL : https://community.graphisoft.com/t5/International/ct-p/EN?redirect=archicadwiki 2. Гервас О.Г. САПР об'єктів середовища. Навчально-методичний посібник / Гервас Ольга Геннадіївна. – Умань: Візаві, 2018. - 160 с. 3. Офіційний сайт компанії Graphisoft (ArchiCAD). - URL : www.graphisoft.com. 4. Програми для розрахунку та проектування конструкцій. - URL : www.lira.com.ua/files/detail.php. 5. Проектування закладів ресторанного господарства: навч.посіб.: [для вищ.навч.закл.] / [А.А.Мазаракі, М.І.Пересічний, С.Л.Шаповал]; за.ред.А.А.Мазаракі.-2-ге вид., переробл. та допов.- К. Київ.нац.торг.-екон.ун-т, 2010.-340с.
Обсяг навчальної дисципліни	Загальна кількість годин – 180/6 кредитів; лекцій –12 год. лабораторних – 24 год. самостійна робота – 144 год. Вид контролю – екзамен. Максимальна кількість балів за екзамен – 100
Система оцінювання та вимоги	<i>Поточний</i> контроль передбачає перевірку теоретичних питань, самостійної роботи, практичних робіт та опитування. <i>Підсумкова модульна оцінка</i> за семестр є сумою балів, отриманих студентом за виконання індивідуальних завдань та балів за результатами опитувань і тестувань. Максимальна модульна оцінка 60 балів. <i>Підсумковий модульний контроль</i> передбачає виконання модульної контрольної роботи. Всі завдання оцінюються в 40 балів. Включає 2 теоретичних питання (2х10 балів) – 20 балів, та практичне завдання – 20 балів. Формою підсумкового контролю є <i>екзамен</i>. Екзаменаційна оцінка (100 балів) є результатом виконання роботи, що включає 2 теоретичних питання (2х 20=40 балів), 10 тестових завдань (2х10=20 балів) та практичного завдання (40 балів).