



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«ОСНОВИ АВТОМАТИЗОВАНОГО ПРОЕКТУВАННЯ»

Ступінь вищої освіти: бакалавр
Спеціальність: 204 Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Освітньо-професійна програма: Технологія виробництва і переробки продукції тваринництва
Викладач: Кушніренко Надія Михайлівна, доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів кандидат технічних наук, доцент
Кафедра: кафедра технології м'яса, риби і морепродуктів, т. 712-41-80
Профайл викладача **Контакт:** e-mail:
kushnirenkonadia@gmail.com
067-766-41-46

1. Загальна інформація

Тип дисципліни – вибіркова

Мова викладання - українська

Навчальна дисципліна викладається на другому курсі у четвертому семестрі денної форми, на другому курсі у четвертому семестрі заочної форм навчання.

Кількість кредитів – 3,5, 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 проектування» є системи автоматизованого проектування (САПР). Автоматизоване проектування 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 проекту з оцінкою технічних, технологічних і економічних характеристик виробництва і експлуатації проектованого об'єкта.

3. Мета навчальної дисципліни

Метою навчальної дисципліни «Основи автоматизованого проектування» полягає у оволодінні студентами теоретичних та практичних знань з основ автоматизованого проектування об'єктів м'ясної та молочної промисловості з використанням методів і засобів комп'ютерної графіки та подальшим їх поглибленням при виконанні курсових та дипломних проектів. Забезпечує знайомство студентів з сучасними програмно-технічними інструментами інженера-проектувальника.

Завдання вивчення дисципліни «Основи автоматизованого проектування» є набуття студентами необхідних знань, вмінь та навичок для майбутньої дослідницької, викладацької та виробничої діяльності у галузі в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва; 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 проектування за допомогою ЕОМ. Набуття та удосконалення студентами нових знань про сучасні програмно-технічні інструменти інженера-проектувальника, використання ЕОМ для пошуку оптимальних рішень в проектуванні рибопереробних підприємств.

В результаті вивчення дисципліни студенти повинні

знати:

– сучасні програмно-технічні інструменти інженера-проектувальника та використовувати професійні знання в галузі виробництва і переробки продукції тваринництва для ефективного ведення бізнесу;

– основні можливості AutoCAD та застосовувати ці знання в практичних ситуаціях;

– загальну термінологію програми AutoCAD та вирішувати комплексні питання предметної області;

– основи роботи в AutoCAD та використовувати їх для розробки, удосконалення, запровадження і розвитку технологій виробництва високоякісних та безпечних м'ясних, молочних та молоковмісних продуктів;

– команди малювання і редагування креслень, створення шарів, текстового і розмірного стилів та використовувати їх для інженерних розрахунків, проектування, модернізації, технічного переоснащення, реконструкції, розширення підприємств з виробництва сировини тваринного походження та її переробки у молочні, молоковмісні та м'ясні продукти;

– прогресивні методи проектування в програмі AutoCAD, оцінювати та забезпечувати якість виконуваних робіт, виявляти, ставити та вирішувати проблеми у проектуванні підприємств з виробництва сировини тваринного походження.

вміти:

– здійснювати пошук, оброблення та узагальнення інформації із застосуванням сучасних інформаційних технологій;

– використовувати спеціальні знання для розробки, удосконалення, запровадження і розвитку науково обґрунтованих технологій виробництва високоякісних та безпечних м'ясних, молочних та молоковмісних продуктів на підприємствах м'ясо- та молокопереробної галузей, автоматизовано проектувати виробничі корпуси м'ясопереробних та молокопереробних підприємств;

– здійснювати інженерні розрахунки, проектування, модернізацію, технічне переоснащення, реконструкцію, розширення підприємств з виробництва сировини тваринного походження та її переробки у молочні, молоковмісні та м'ясні продукти.

4. Програмні компетентності та результати навчання за дисципліною

5. Зміст навчальної дисципліни

6. Система оцінювання та інформаційні ресурси

Види контролю: поточний, підсумковий - диф. залік

Нарахування балів

Інформаційні ресурси

7. Політика навчальної дисципліни

Політика всіх навчальних дисциплін в ОНАХТ є уніфікованою та визначена з урахуванням законодавства України, вимог ISO 9001:2015, «Положення про академічну доброчесність в ОНАХТ» та «Положення про організацію освітнього процесу».

Викладач /ПІДПИСАНО/ Надія КУШНІРЕНКО

Завідувач кафедри /ПІДПИСАНО/ Людмила ВІННІКОВА