

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Компьютерное проектирование»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень прикладного бакалавриата)

**Направленность (профиль):** Биотехнология продуктов питания из растительного сырья

**Общий объем дисциплины – 2 з.е. (72 часов)**

**Форма промежуточной аттестации – Зачет.**

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:**

- ОПК-1: способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;
- ПК-26: способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Компьютерное проектирование» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения очная. Семестр 4.**

**1. Изучение пользовательского интерфейса AutoCADa.** Изучение пользовательского интерфейса AutoCADa, настройка рабочей среды, настройка системы координат, свойства графических примитивов, управление экраном, построение объектов, методы ввода координат точек, команды оформления чертежей, получение твердой копии чертежа..

**2. Изучение команд AutoCADa.** Линии, их типы и свойства. Изучение команд редактирования AutoCADa. Использование слоев в AutoCADe..

**3. Изучение команд AutoCADa..** Изучение команд редактирования AutoCADa. Использование слоев в AutoCADe. Работа с текстом в AutoCADe. Штриховка и простановка размеров в AutoCADe..

**4. Единая система конструкторской документации (ЕСКД).** Единая система конструкторской документации (ЕСКД), виды конструкторских документов, комплектность документации, требованиями и правилами выполнения отдельных видов графических документов, типы и виды схем (структурная, технологическая и др.) и текстовые документы (спецификация)..

**5. Разработка проектной документации в среде AutoCADa..** Разработка проектной документации в среде AutoCADa. Основные требования к проектной документации. Правила оформления планов зданий и размещения технологического оборудования при создании проектов пищевых предприятий. Правила оформления разрезов зданий и размещения технологического оборудования при создании проектов пищевых предприятий. Правила оформления схем технологической части проектов пищевых предприятий. Правила оформления спецификаций и ведомостей покупного оборудования технологической части проектов пищевых предприятий, подготовка заданий на разработку смежных частей проектов..

**6. Работа с 3D моделями.** Работа с 3D моделями. Изучение пользовательского интерфейса AutoCADa, настройка рабочей среды, свойства графических примитивов, управление экраном, построение объектов..

Разработал:

доцент  
кафедры МАПП

А.В. Тарасов

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина