

## 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):** Современные технологии переработки растительного сырья

**Общий объем дисциплины** – 3 з.е. (108 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Экзамен.

**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;
- ПК-6: способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Компьютерное проектирование» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения очная. Семестр 4.**

**1. Введение. Цель и задачи дисциплины «Компьютерное проектирование», график учебного процесса по дисциплине. Основные понятия об автоматизированных системах проектирования (АСП)..** Использование информационных технологий для решения технологических задач. История возникновения и перспективы развития. АСП и АСУП классификация и разработки..

**1. Цель и задачи дисциплины, график учебного процесса по дисциплине.**

**Основные понятия об автоматизированных системах проектирования (АСП) и управления производством. История возникновения и перспективы развития. АСП и АСУП классификация и разработки..**

**2. Стадия проектирования "П" проект..** Разделы включенные в стадию П. Особенности оформления.

**2. Основы проектирования. Разделы проектов..**

**3. Стадия проектирования "Р" рабочий проект.** Разделы включаемые в стадию "Р".

**3. Особенности проектирования предприятий пищевой промышленности.** Нормативные и регламентирующие документы. Использование стандартных программных средств при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов.

**4. Экспертиза проектов взрывопожароопасных предприятий по переработке и хранению растительного сырья.** Особенности подготовки проекта для государственной и независимой экспертизы.

**4. Аппаратные и программные комплексы для компьютерного проектирования. .**

Разработал:

доцент  
кафедры ТХПЗ

С.Б. Есин

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина