

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