**АННОТАЦИЯ**

**Рабочей программы дисциплины**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Дисциплина*** | **Основы строительного проектирования** | |
| ***Направление подготовки*** | 19.03.04 | Технология продукции и организация общественного питания |
| ***Направленность (профиль)*** | Технология продукции и организация ресторанного бизнеса | |
| ***Объем дисциплины*** | 3 з.е. | |
| ***Формы промежуточной аттестации*** | Зачет | |
| ***Кафедра*** | *Пищевой инженерии* | |
| ***Краткое содержание дисциплины*** | | |
| Тема 1. Основные определения, цели и задачи курса «Основы объемного проектирования». | | |
| Тема 2. Создание операционной среды компьютерного проектирования. | | |
| Тема 3. Основные положения автоматизации разработки и выполнения проектно-конструкторских документов. | | |
| Тема 4. Технологии проектирования твердотельных пространственных моделей. | | |
| ***Список литературы*** | | |
| **Основная литература**   1. Гагарина, Л. Г. Разработка и эксплуатация автоматизированных информационных систем [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по группе специальностей 09.00.00 "Информатика и вычислительная техника" / Л. Г. Гагарина. - Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2017. - 384 с. [*http://znanium.com/go.php?id=612577*](http://znanium.com/go.php?id=612577) 2. Ившин, В. П. Современная автоматика в системах управления технологическими процессами [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки 18.03.01 "Хим. технология", 18.03.02 "Энерго- и ресурсосберегающие процессы в химической технологии" (квалификация (степень) "бакалавр") / В. П. Ившин, М. Ю. Перухин. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва: ИНФРА-М, 2017. - 402 с. [*http://znanium.com/go.php?id=553605*](http://znanium.com/go.php?id=553605) 3. Голованов, Н. Н. Геометрическое моделирование [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям 09.03.01 «Информатика и вычислительная техника» (уровень бакалавриата), 09.04.01 «Информатика и вычислительная техника» (уровень магистратуры) / Н. Н. Голованов. - Москва : КУРС: ИНФРА-М, 2016. - 400 с. [*http://znanium.com/go.php?id=520536*](http://znanium.com/go.php?id=520536) 4. Основы автоматизированного проектирования [Электронный ресурс]: учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению 09.03.01 (230100) «Информатика и вычислительная техника» / [А. Н. Божко [и др.]; под ред. А. П. Карпенко. - Москва: ИНФРА-М, 2015. - 329 с. [*http://znanium.com/go.php?id=477218*](http://znanium.com/go.php?id=477218)   **Дополнительная литература**   1. Ившин, В. П. Современная автоматика в системах управления технологическими процессами [Электронный ресурс]: учебное пособие для студентов технологических вузов и колледжей / В П Ившин, М Ю Перухин. - Москва: ИНФРА-М, 2014. - 400 с. [*http://znanium.com/go.php?id=430323*](http://znanium.com/go.php?id=430323) | | |
| ***Перечень информационных технологий, включая перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем, онлайн курсов, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине*** | | |
| **Перечень лицензионное программное обеспечение:**  Autodesk 3D Studio MAX Эл. лицензия для вуза Без ограничения срока. Дата заключения - 22.04.2018  Autodesk AutoCAD Эл. лицензия для вуза Без ограничения срока. Дата заключения - 22.04.2018  **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**  Общего доступа   1. Сайт с подробным описанием государственных стандартов системы ЕСКД. <http://eskd.ru/> | | |
| ***Перечень онлайн курсов*** | | |
| В данной дисциплине не реализуются | | |
| ***Перечень профессиональных стандартов*** | | |
| В данной дисциплине не реализуются | | |

|  |  |
| --- | --- |
| Аннотацию подготовили | Тихонов С.Л., Лазарев В.А. |

Заведующий кафедрой Технологий питания

руководитель основной профессиональной

образовательной программы 19.03.04

Технология продукции и организация общественного питания,

(профиль: Технология продукции и организация ресторанного бизнеса) О.В.Чугунова