Аннотация рабочей программы дисциплины

*Б1.В.ДВ.04.01 «Проектные решения AutoCad»*

Направление подготовки

*19.03.04 «Технология и организация ресторанного дела»*

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению *19.03.04 «Технология и организация ресторанного дела»*

Дисциплина «Проектные решения AutoCad» входит в вариативную часть дисциплин по выбору бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 «Технология и организация ресторанного дела».

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин:

Б1.Б.06.02 Физика;

Б1.Б.16.01 Основы строительства и инженерное оборудование ресторана;

Б1.В.05.01 Технология и организация рабочих процессов на предприятии питания;

Б1.В.05.03 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

Изучение дисциплины необходимо для дальнейшего изучения следующих дисциплин:

Б1.Б.13 Проектирование предприятий общественного питания;

Б1.В.ДВ.05.02 Высокотехнологичные производства;

Б1.В.07.02 Технология ресторанной продукции за рубежом;

Б1.В.07.03 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

## Цель дисциплины

Цель изучения курса «Проектные решения AutoCad» - приобретение и усвоение знаний, и практическое использование навыков работы в современной САПР AutoCAD студентами для разработки чертежей проектов предприятий общественного питания и услуг.

## Учебные задачи дисциплины

Основными задачами изучения курса в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования являются:

- изучение на базе персонального компьютера и программы AutoCAD 2010 двухмерной графики в целях автоматизированного проектирования предприятий общественного питания и услуг.

Для успешного освоения дисциплины «Проектные решения AutoCad», студент должен:

**знать** теоретические основы графики;

**уметь:** пользоваться персональным компьютером;

**владеть:** начальными навыками работы в операционной системе Microsoft Windows

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОПК – 1 - Способность 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-27 – Способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания.

ПК-28 – Готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов).

ПК-29 – Готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

**Содержание разделов дисциплины**

Введение. Создание геометрических объектов. Выделение, перемещение и копирование объектов.Текст и таблицы. Проставление размеров.Редактирование объектов. Штриховка и градиент.Работа с листами и печать.

*Формируемые компетенции: ОПК-1, ПК-27, ПК-28, ПК-29.*

Объем дисциплины 4 з.е./144 часов, контактные часы 44, в том числе аудиторных часов 42: 14 часов лекций, 28 часа практических и семинарских занятий, 2 часа электронное обучение.

Форма промежуточного контроля: 8сем. – экзамен.

Семестр – 8.

Разработчик: к.т.н, доцент кафедры технологии и организации питания и услуг Н.П. Букалова.