

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт торговли и сферы услуг
Кафедра технологии и организации
общественного питания

СИСТЕМЫ АВТОМАТИЗИРОВАННОГО ПРОЕКТИРОВАНИЯ
Методические указания к выполнению контрольной работы для студентов
направления подготовки
19.04.02 "Продукты питания из растительного сырья"

Красноярск 2024

Системы автоматизированного проектирования: метод. указания к выполнению контрольной работы для студентов направления подготовки 19.04.02 "Продукты питания из растительного сырья" заочной формы обучения / СФУ; сост. техн. наук, доцент О.Я. Кольман – Красноярск: СФУ, 2024. – 8 с.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение.	4
Методические указания к выполнению контрольной работы.....	5
Контрольная работа	6
Критерии оценивания.	7
Учебно-методическое обеспечение дисциплины	8

ВВЕДЕНИЕ

В соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования неотъемлемой частью в системе подготовки студентов, обучающихся по направлению подготовки 19.04.02 "Продукты питания из растительного сырья", является, формирование у выпускников профессиональных компетенций. Одной из дисциплин, которая позволяет в результате освоения основной образовательной программы магистратуры у выпускника сформировать профессиональные компетенции в области систем автоматизированного проектирования, является дисциплина «Системы автоматизированного проектирования».

Целью изучения дисциплины является – формирование у обучающихся комплекса теоретических знаний, практических умений и навыков по вопросам использования систем автоматизированного проектирования.

Выполнение контрольной работы по дисциплине «Системы автоматизированного проектирования» предусмотрено учебным планом для студентов направления подготовки 19.04.02 "Продукты питания из растительного сырья" заочной формы обучения.

В методических указаниях по выполнению контрольных работ представлена методика выполнения контрольных работ, контрольная работа, из 12 вариантов заданий, учебно-методическое обеспечение дисциплины.

В каждом варианте заданий представлено к выполнению 2 вопроса.

Выполняя контрольные работы по данной дисциплине, студент получает возможность закрепить полученные знания по данному курсу.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

В соответствии с учебным планом для направления подготовки 19.04.02 "Продукты питания из растительного сырья" студенты, изучающие дисциплину «Системы автоматизированного проектирования» должны овладеть теоретическими знаниями, умениями и навыками практической работы в полном объеме по темам, предусмотренным программой.

В процессе изучения теоретического материала по дисциплине студенты выполняют 1 контрольную работу.

Контрольная работа должна быть выполнена в сроки, установленные учебным планом и графиком. Ответы на вопросы контрольного задания должны быть полными и исчерпывающими.

Материал необходимо раскрывать разборчиво, без сокращений, подробно, для ответа на практический вопрос необходимо использовать нормативно-техническую документацию.

Выполняя работу, следует пользоваться основной и дополнительной литературой, которая представлена в списке учебно-методического обеспечения дисциплины в данных методических указаниях. В процессе выполнения контрольной работы могут использоваться учебниками по данной дисциплине; нормативно-технические документы, нормативно-правовые документы в области использования систем автоматизированного проектирования; периодические издания.

Контрольная работа оформляется в соответствии со стандартом организации «Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности» (СТУ 7.5-07-2021).

В конце контрольной работы обязательно указывается список использованной литературы.

Номер варианта определяется по последней цифре шифра зачетной книжки студента.

Например: шифру 91025 соответствует вариант №55, шифру 91054 вариант 4, а шифру 91010 вариант 10.

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

Вариант 1

1. Что представляет собой проектная документация?
2. Классификация САПР

Вариант 2

1. Каковы отличительные особенности проекта для типового, индивидуального и экспериментального строительства зданий?
2. САПР КОМПАС-Строитель

Вариант 3

1. Перечислите функциональные группы помещений специализированных предприятий.
2. САПР Altium Designer

Вариант 4

1. Чем определяются объемно-планировочные решения специализированных цехов?
2. САПР T-FLEX CAD

Вариант 5

1. Сформулируйте рекомендации для размещения помещений в многоэтажных зданиях.
2. Понятие САПР, назначение и применение

Вариант 6

1. Компоненты и обеспечение САПР
2. Какие существуют методы проектирования?

Вариант 7

1. Современные программные системы автоматизированного проектирования
2. Из каких документов состоит проект?

Вариант 8

1. Какова цель планировки специализированных цехов?
2. САПР P-CAD

Вариант 9

1. В чем заключаются общие принципы объемно-планировочных решений специализированных цехов?
2. Программные продукты Autodesk

Вариант 10

1. Каковы отличительные особенности проекта для типового, индивидуального и экспериментального строительства зданий?
2. САПР Revit

Вариант 11

1. Каковы отличительные особенности проекта для типового, индивидуального и экспериментального строительства зданий?
2. САПР Revit

Вариант 12

1. Компоненты и обеспечение САПР
2. САПР nanoCAD

Критерии оценивания:

- оценка «зачтено» выставляется, если студент выполнил контрольную работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, вычисления; правильно выполняет анализ полученных результатов.
- оценка «не зачтено» выставляется студенту, который выполнил контрольную работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

уровень знаний студентов	
количество баллов	
«зачтено»	«не зачтено»
100-60%	менее 60%

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Никулина, Е.О. Проектирование предприятий питания : учебное пособие / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман ; Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т. - Красноярск: СФУ, 2019. - 155 с.
2. Никулина, Е.О. Теория, методология, практика проектирования предприятий питания : монография / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман ; Сиб. федер. ун-т, Торг.-эконом. ин-т. - Красноярск: СФУ, 2018. - 172 с.
3. Васюкова, А.Т. Проектирование предприятий общественного питания: Учебное пособие / Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ). - 2. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 144 с.
4. Васюкова, А.Т. Технологическое проектирование предприятий общественного питания. Практикум: Учебное пособие / Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ); Московский государственный университет технологий и управления им. К. Г. Разумовского. - 2. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2023. - 150 с.