

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Основы строительства и инженерное оборудование»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата)

Направленность (профиль): Технология продуктов общественного питания

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

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ПК-2.3: Способен планировать внедрение инноваций в производство продукции общественного питания;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Основы строительства и инженерное оборудование» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 5.

1. Цели и задачи дисциплины. Основные положения, термины и определения.

Теоретические основы в изучении строительных материалов.. Цели и задачи дисциплины. Основные положения, термины и определения.

Основные свойства строительных материалов. Естественные строительные материалы. Керамические материалы. Металл в строительстве. Бетон и железобетон. Каменные работы..

2. Теоретические основы и нормативная база в области градостроительства.

Размещения предприятий общественного питания в городской застройке.. Изучение нормативных правовых актов в области градостроительства. Требования нормативно-технических документов к размещению зданий общественного питания в городской застройке. Принципы размещения предприятий общественного питания в городской застройке..

3. Принципы и правила проектирования предприятий общественного питания, позволяющие эффективно работать технологическому оборудованию и планировать внедрение инноваций в производство.. Общие понятия о проектировании предприятий общественного питания. Организация проектирования. Типовое и индивидуальное проектирование. Состав и содержание проекта.

Функциональная структура предприятий общественного питания как основа проектирования. Состав функциональных групп помещений..

4. Принципы и правила проектирования объёмно-планировочных решений предприятий общественного питания, позволяющие эффективно работать технологическому оборудованию и планировать внедрение инноваций в производство.. Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания. Основные требования нормативно-технических документов, предъявляемые к зданиям предприятий общественного питания. Объёмно-планировочные решения предприятий общественного питания..

5. Принципы проектирования конструктивных решений предприятий общественного питания, позволяющие эффективно работать технологическому оборудованию и планировать внедрение инноваций в производство.. Основные элементы материальной оболочки здания. Несущие и ограждающие конструкции. Конструктивные системы и схемы зданий.

Строительные системы зданий для предприятий общественного питания..

6. Принципы проектирования конструктивных решений предприятий общественного питания, позволяющие эффективно работать технологическому оборудованию и планировать внедрение инноваций в производство.. Основания и фундаменты. Наружные и внутренние стены, перегородки. Перекрытия. Лестницы. Крыши и кровли..

7. Принципы проектирования инженерного оборудования предприятий общественного питания, позволяющие эффективно работать технологическому оборудованию и планировать внедрение инноваций в производство.. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха зданий. Основные виды вентиляции. Системы естественной

вентиляции. Аэрация зданий. Системы механической вентиляции. Виды систем кондиционирования воздуха и их устройство. Классификация систем кондиционирования воздуха..

8. Принципы проектирования инженерного оборудования предприятий общественного питания, позволяющие эффективно работать технологическому оборудованию и планировать внедрение инноваций в производство.. Системы холодного и горячего водоснабжения. Требования к водоснабжению и канализации. Санитарная очистка и водостоки зданий..

Разработал:
старший преподаватель
кафедры ТИАрх

С.М. Алаева

Проверил:
Директор ИнАрхДиз

С.Б.Поморов