

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Алтайский государственный технический университет им. И.И. Ползунова»

СОГЛАСОВАНО

Директор ИнАрхДиз
С.Б.Поморов

Рабочая программа дисциплины

Код и наименование дисциплины: Б1.В.2 «Основы строительства и инженерное оборудование»

**Код и наименование направления подготовки (специальности): 19.03.04
Технология продукции и организация общественного питания**

**Направленность (профиль, специализация): Технология продуктов
общественного питания**

**Статус дисциплины: часть, формируемая участниками образовательных
отношений**

Форма обучения: заочная

Статус	Должность	И.О. Фамилия
Разработал	старший преподаватель	С.М. Алаева
Согласовал	Зав. кафедрой «ТИАрх»	Л.В. Халтурина
	руководитель направленности (профиля) программы	М.А. Вайтанис

г. Барнаул

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Компетенция	Содержание компетенции	Индикатор	Содержание индикатора
ПК-2	Способен рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство	ПК-2.3	Способен планировать внедрение инноваций в производство продукции общественного питания

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплины (практики), предшествующие изучению дисциплины, результаты освоения которых необходимы для освоения данной дисциплины.	Инженерная и компьютерная графика, Компьютерное проектирование предприятий пищевой промышленности, Оборудование предприятий общественного питания, Процессы и аппараты пищевых производств
Дисциплины (практики), для которых результаты освоения данной дисциплины будут необходимы, как входные знания, умения и владения для их изучения.	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, Проектирование предприятий общественного питания

3. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося

Общий объем дисциплины в з.е. /час: 3 / 108

Форма промежуточной аттестации: Зачет

Форма обучения	Виды занятий, их трудоемкость (час.)				Объем контактной работы обучающегося с преподавателем (час)
	Лекции	Лабораторные работы	Практические занятия	Самостоятельная работа	
заочная	4	0	8	96	16

4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Форма обучения: заочная

Семестр: 6

Лекционные занятия (4ч.)

1. Теоретические основы и нормативная база в области градостроительства. Размещение предприятий общественного питания в городской застройке. {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (1ч.)[3,4] Цели и задачи дисциплины. Основные положения, термины и определения.

Требования нормативно-технических документов к размещению зданий общественного питания в городской застройке. Принципы размещения предприятий общественного питания в городской застройке.

2. Принципы и правила проектирования предприятий общественного питания, позволяющие эффективно работать технологическому оборудованию и планировать внедрение инноваций в производство. {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (1ч.)[2,3,4] Общие понятия о проектировании предприятий общественного питания. Функциональная структура предприятий общественного питания как основа проектирования. Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания. Общие требования. Состав функциональных групп помещений. Объемно-планировочные решения предприятий общественного питания.

3. Принципы проектирования конструктивных решений предприятий общественного питания, позволяющие эффективно работать технологическому оборудованию и планировать внедрение инноваций в производство. {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (1ч.)[3,4] Основные элементы материальной оболочки здания. Несущие и ограждающие конструкции. Конструктивные системы и схемы зданий. Строительные системы зданий для предприятий общественного питания.

4. Принципы проектирования инженерного оборудования предприятий общественного питания, позволяющие эффективно работать технологическому оборудованию и планировать внедрение инноваций в производство. {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (1ч.)[3,4] Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха зданий. Аэрация зданий. Системы холодного и горячего водоснабжения. Санитарная очистка и водостоки зданий.

Практические занятия (8ч.)

1. Унификация, типизация и стандартизация в строительстве.

Выдача контрольной работы. {беседа} (2ч.)[1,2,3] Модульная координация, унификация, типизация и стандартизация в проектировании зданий. Номинальные и конструктивные размеры строительных конструкций. Привязка конструктивных элементов к координационным осям. Унификация основных объемно-планировочных параметров зданий.

Выдача контрольной работы «Малоэтажное здание для предприятия общественного питания»

2. Объёмно-планировочное решение предприятий общественного питания, создающие условия эффективной работы технологического оборудования и внедрения инноваций в производство продукции общественного питания. {разработка проекта} (2ч.)[1,2,3] Объёмно – планировочные решения предприятий общественного питания.

Группы помещений, выбор композиционной схемы здания. Составление технологических схем взаимосвязи функциональных групп помещений по этажам. Эскиз планировки.

3. Разработка архитектурно – конструктивных чертежей здания в соответствии с нормативно-техническими документами в строительстве. {разработка проекта} (2ч.)[1,2,3] Основные вопросы оформления и компоновки строительных чертежей. Основные объёмно-планировочные параметры здания. Правила выполнения планов этажей зданий.

4. Разработка Схемы планировочной организации земельного участка предприятия общественного питания в соответствии с нормативно-техническими документами в строительстве. {беседа} (2ч.)[1,2,3] Ознакомление и анализ чертежей генеральных планов городской застройки и промышленных предприятий. Основные требования нормативно-технических документов к размещению предприятий общественного питания. Правила оформления Схемы планировочной организации земельного участка (СПОЗУ) предприятия общественного питания. Основные технико-экономические показатели СПОЗУ.

Самостоятельная работа (96ч.)

1. Выполнение контрольной работы {разработка проекта} (8ч.)[1,2,3] Выполнение контрольной работы «Малоэтажное здание для предприятия общественного питания»

2. Изучение теоретического материала {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (4ч.)[2,3,4] Изучение теоретического материала

3. Самостоятельное изучение разделов дисциплины {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (80ч.)[2,3,4] Самостоятельное изучение разделов дисциплины

5. Зачёт {«мозговой штурм»} (4ч.)[2,3,4] Подготовка к Зачёту

5. Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Для каждого обучающегося обеспечен индивидуальный неограниченный

доступ к электронной информационно-образовательной среде АлтГТУ:

1. Алаева, С. М. Методические указания по дисциплине «Основы строительства и инженерное оборудование» для студентов ТОП заочной формы обучения обучающихся по направлению (специальности) 19.03.04 ТОП (Технология продуктов общественного питания) «Бакалавр» / С.М.Алаева; Алт.гос.техн. ун-т им. И.И.Ползунова. – Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2021. – Электронная библиотека АлтГТУ, 2021 г. – Прямая ссылка: http://elib.altstu.ru/eum/download/tiarch/Alaeva_0snStrInz0b_zaoch_mu.pdf

2. Вайтанис М.А. Учебно-методическое пособие по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания». – Барнаул.: Издательство АлтГТУ, 2007. – 149 с. – 26 экз. в библиот.

6. Перечень учебной литературы

6.1. Основная литература

3. Алаева, С. М. Конспект лекций по дисциплине «Основы строительства и инженерное оборудование» для студентов, обучающихся по направлению (специальности) 19.03.04 ТОП (Технология продуктов общественного питания) «Бакалавр» всех форм обучения / С.М.Алаева; Алт.гос.техн. ун-т им. И.И.Ползунова. – Барнаул: Изд-во АлтГТУ, 2019. – Электронная библиотека АлтГТУ, 2019 г. – Прямая ссылка: http://elib.altstu.ru/eum/download/tiarch/Alaeva_0snStrInz0b_kl.pdf

6.2. Дополнительная литература

4. Гумеров, Т.Ю. Основы строительства и инженерное оборудование: учебное пособие / Т.Ю. Гумеров, О.А. Решетник; Федеральное агентство по образованию, Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский государственный технологический университет». – Казань: КГТУ, 2008. – 151 с. : ил., табл., схем. – ISBN 978-5-7882-0552-6; То же [Электронный ресурс]. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258953>

7. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

5. ЗАО «Издательский дом» «Ресторанные ведомости» <http://www.restoved.ru/>

6. Методическая документация РЭА им. Г.В. Плеханова <http://www.rea.ru/ru/default.aspx>

7. Электронная научно-техническая библиотека пищевой промышленности - <http://www.spr.ru/voykovskiy/nauchno-tehnicheskaya-biblioteka-pischevoy-promishlennosti.html>

8. Электронный каталог библиотеки АлтГТУ <http://elib.altstu.ru/elib/main.htm>

8. Фонд оценочных материалов для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Содержание промежуточной аттестации раскрывается в комплекте контролирующих материалов, предназначенных для проверки соответствия уровня подготовки по дисциплине требованиям ФГОС, которые хранятся на кафедре-разработчике РПД в печатном виде и в ЭИОС.

9. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для успешного освоения дисциплины используются ресурсы электронной информационно-образовательной среды, образовательные интернет-порталы, глобальная компьютерная сеть Интернет. В процессе изучения дисциплины происходит интерактивное взаимодействие обучающегося с преподавателем через личный кабинет студента.

№пп	Используемое программное обеспечение
1	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

№пп	Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы
1	Национальная электронная библиотека (НЭБ) – свободный доступ читателей к фондам российских библиотек. Содержит коллекции оцифрованных документов (как открытого доступа, так и ограниченных авторским правом), а также каталог изданий, хранящихся в библиотеках России. (http://нэб.рф/)

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
учебные аудитории для проведения учебных занятий
помещения для самостоятельной работы

Материально-техническое обеспечение и организация образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется в соответствии с «Положением об обучении инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья».