

## 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