

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 заочная. Семестр 6.

1. Теоретические основы и нормативная база в области градостроительства. Размещение предприятий общественного питания в городской застройке.. 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.. 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.. 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.. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха зданий. Аэрация зданий. Системы холодного и горячего водоснабжения. Санитарная очистка и водостоки зданий..

Разработал:
старший преподаватель
кафедры ТИАрх

С.М. Алаева

Проверил:
Директор ИнАрхДиз

С.Б.Поморов