

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**

<b>Статус</b>	<b>Должность</b>	<b>И.О. Фамилия</b>
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 объёмно-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 электронно-библиотечным системам: Лань, Университетская библиотека он-лайн, электронной библиотеке АлтГТУ и к электронной информационно-образовательной среде:

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\\_OsnStrInzOb\\_zaoch\\_mu.pdf](http://elib.altstu.ru/eum/download/tiarch/Alaeva_OsnStrInzOb_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 библ.

## **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\\_OsnStrInzOb\\_kl.pdf](http://elib.altstu.ru/eum/download/tiarch/Alaeva_OsnStrInzOb_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>

9. Справочно-правовая система "Гарант" <http://www.garant.ru/products/ipo/>

## **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.

Фонд оценочных материалов (ФОМ) по дисциплине представлен в приложении А.

## **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.

<b>№пп</b>	<b>Используемое программное обеспечение</b>
1	LibreOffice
2	Windows
3	Антивирус Kaspersky

<b>№пп</b>	<b>Используемые профессиональные базы данных и информационные справочные системы</b>
1	Бесплатная электронная библиотека онлайн "Единое окно к образовательным ресурсам" для студентов и преподавателей; каталог ссылок на образовательные интернет-ресурсы ( <a href="http://Window.edu.ru">http://Window.edu.ru</a> )
2	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. ( <a href="http://нэб.рф/">http://нэб.рф/</a> )

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

<b>Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>
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».