

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 – 4 з.е. (144 часов)

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-29: готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта;

Содержание дисциплины:

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

Форма обучения очная. Семестр 6.

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

2. Размещение предприятий общественного питания в городской застройке. Размещение предприятий общественного питания в городской застройке. Требования, предъявляемые к размещению зданий общественного питания. Проектирование и принципы размещения общедоступных предприятий общественного питания..

3. Объёмно-планировочные решения предприятий общественного питания. 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..

4. Объёмно-планировочные решения предприятий общественного питания. Классификация и характеристика типов предприятий общественного питания. Общие требования. Состав функциональных групп помещений. Объёмно-планировочные решения предприятий..

5. Конструктивные решения предприятий общественного питания. Конструктивные системы зданий, особенности применения..

6. Конструктивные решения предприятий общественного питания. Основные части зданий и их назначение. Основания и фундаменты. Конструкции стен из кирпича и мелких блоков. Здания из крупных блоков. Стены из крупных панелей. Перекрытия. Конструкции полов. Крыши и кровли..

7. Инженерное оборудование предприятий общественного питания. 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. Инженерное оборудование предприятий общественного питания. Системы холодного и горячего водоснабжения. Требования к водоснабжению и канализации. Санитарная очистка и водостоки зданий..

9. Объёмно-планировочные и конструктивные решения предприятий общественного питания. Реконструкция и техническое перевооружение действующих предприятий общественного питания..

Разработал:

старший преподаватель

кафедры ТИАрх

Проверил:

С.М. Алаева

