

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.15 «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 (вариативная)**

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.П. Щетинин

г. Барнаул

# 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции из УП и этап её формирования	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
		знать	уметь	владеть
ПК-29	готовностью вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта	нормативно-техническую документацию, регламентирующую деятельность предприятий питания различных типов, нормы проектирование и реконструкции предприятий питания; методику расчета объема работ, численности работающих; порядок согласования проектной документации предприятий; нормы ведения деловых переговоров, оформления договоров с проектными организациями	разрабатывать планировочные решения зон и участков; обеспечивает надлежащее исполнение нормативных, технологических, строительных и других требований к предприятиям питания; составлять договора на выполнение проектных работ, поставку оборудования, монтаж, сервисное обслуживание, умеет выбрать оптимальное решение в области технического оснащения предприятий питания	навыками оценки результатов проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

## 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.	Выпускная квалификационная работа, 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: 4 / 144

Форма промежуточной аттестации: Экзамен

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	132	17

**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. Основные свойства строительных материалов.**

**Размещение предприятий общественного питания в городской застройке {лекция с разбором конкретных ситуаций} (1ч.)[2,3]** Основные свойства строительных материалов.

Размещение предприятий общественного питания в городской застройке. Требования, предъявляемые к размещению зданий общественного питания.

**2. Объёмно-планировочные решения предприятий общественного питания {лекция с разбором конкретных ситуаций} (1ч.)[1]** 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. Объёмно-планировочные решения предприятий.

**3. Конструктивные решения предприятий общественного питания {лекция с разбором конкретных ситуаций} (1ч.)[2,3]** Конструктивные системы зданий. Основные части зданий и их назначение.

**4. Инженерное оборудование предприятий общественного питания {лекция с разбором конкретных ситуаций} (1ч.)[2,4]** Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха зданий. Аэрация зданий. Системы холодного и горячего водоснабжения. Санитарная очистка и водостоки зданий.

## **Практические занятия (8ч.)**

### **1. Унификация и типизация в проектировании зданий.**

**Выдача контрольной работы. {беседа} (2ч.)[1]** Модульная координация, унификация и типизация в архитектурно-конструктивном проектировании зданий.

Правила привязки несущих конструкций к координационным осям.

Выдача контрольной работы «Малоэтажное здание для предприятия общественного питания»

**2. Выполнение чертежей планов здания {разработка проекта} (2ч.)[1,2]** Основные вопросы оформления и компоновки строительных чертежей. Основные объемно-планировочные параметры здания. Правила выполнения планов зданий.

**3. Объемно-планировочное решение предприятий общественного питания {беседа} (2ч.)[1,2]** Группы помещений, выбор композиционной схемы здания. Составление технологических схем взаимосвязи функциональных групп помещений по этажам. Эскиз планировки.

**4. Ознакомление с рабочими чертежами зданий общественного питания. {беседа} (2ч.)[1,2,3]** Основные конструктивные и планировочные элементы зданий. Ознакомление по рабочим чертежам с объемно-планировочными и конструктивными решениями зданий общественного питания.

## **Самостоятельная работа (132ч.)**

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

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

**3. Самостоятельное изучение разделов дисциплины {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (99ч.)[2,5,6,7]** Самостоятельное изучение разделов дисциплины

**4. Написание реферата {с элементами электронного обучения и дистанционных образовательных технологий} (12ч.)[5,6,7]** Написание реферата

**5. Экзамен {«мозговой штурм»} (9ч.)[1,2,3,4]** Экзамен

### **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. Вайтанис М.А. Учебно-методическое пособие по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания». – Барнаул.: Издательство АлтГТУ, 2007. – 149 с. - 27 экз. в библ.

## **6. Перечень учебной литературы**

### **6.1. Основная литература**

2. 1. □ 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>

### **6.2. Дополнительная литература**

3. Буренин В.А. Основы промышленного строительства и санитарной техники – М.: Высшая школа, 1984. - 216 с. - 212 экз. – Ч.1

4. Инженерное оборудование зданий и сооружений / Ю.А. Табунщикова - М.: Высшая школа, 1989. – 237 с. – 49 экз.

## **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 занятий лекционного типа
учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа
учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций
учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

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».