

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Основы строительства и инженерное оборудование»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» (уровень бакалавриата)

Направленность (профиль): Технология молочных и мясных продуктов

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-1.3: Демонстрирует знание методик расчета, подбора и размещение технологического оборудования на предприятиях молочной и мясной промышленности;

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.

Строительные материалы и изделия.. Цели и задачи дисциплины. Основные положения, термины и определения.

Основные виды и классификация современных строительных материалов и изделий, применяемых в мясо-молочной промышленности. Характеристика основных строительных материалов, используемых при проектировании предприятий отрасли..

2. Размещение предприятий молочной промышленности. Генеральные планы предприятий. Требования, предъявляемые к размещению зданий молочной промышленности. Организация территорий производственных объектов молочной промышленности..

3. Общие сведения о зданиях. Основные принципы проектирования зданий, позволяющие эффективно организовать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения.

Принципы подбора и размещение технологического оборудования на предприятиях молочной и мясной промышленности. Общие сведения о типологии зданий для предприятий мясо-молочной промышленности, основы их проектирования. Классификация зданий и инженерных сооружений. Требования, предъявляемые к зданиям. Функциональный (технологический) процесс – основа проектирования зданий. Выбор рациональных и безопасных объемно-планировочных и конструктивных решений производственных зданий мясо-молочной промышленности в зависимости от требований технологических процессов..

4. Общие сведения о зданиях.

Основные принципы проектирования зданий, позволяющие эффективно организовать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения.. Производственный технологический транспорт промышленных зданий..

5. Объемно-планировочные и конструктивные решения производственных зданий, позволяющие эффективно организовать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения.. Основные типы объемно-планировочных и конструктивных решений одноэтажных промышленных зданий. Одноэтажные здания из сборных железобетонных унифицированных конструкций. Обеспечение пространственной жесткости..

6. Объемно-планировочные и конструктивные решения производственных зданий, позволяющие эффективно организовать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения. Основные типы объемно-планировочных и конструктивных решений многоэтажных промышленных зданий. Здания с балочными и безбалочными, со сборными, монолитными и сборно-монолитными перекрытиями. Обеспечение пространственной жесткости..

7. Объемно-планировочные и конструктивные решения производственных зданий, позволяющие эффективно организовать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения.. Лестницы - классификация, требования, конструктивное

решение..

8. Объемно-планировочные и конструктивные решения производственных зданий, позволяющие эффективно организовать технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения. Конструктивные решения одноэтажных каркасных зданий из металлических конструкций. Многоэтажные здания из стальных и смешанных конструкций..

9. Ограждающие конструкции.. Классификация, требования, материалы и конструкции наружных и внутренних стен. Покрытия для отапливаемых и неотапливаемых зданий. Отвод воды с покрытий..

10. Принципы проектирования административных и бытовых зданий и помещений предприятий молочной и мясной промышленности.. Организация санитарно-гигиенического обслуживания рабочих. Классификация, требования к размещению, объемно-планировочные и конструктивные решения, состав административных и бытовых зданий и помещений..

11. Принципы подбора и размещения инженерного оборудования на предприятиях молочной и мясной промышленности.. Виды санитарно-технических устройств предприятий отрасли. Отопление и вентиляция зданий. Системы холодного и горячего водоснабжения. Канализация зданий. Требования к водоснабжению и канализации. Санитарная очистка и водостоки зданий..

Разработал:
старший преподаватель
кафедры ТИАрх

С.М. Алаева

Проверил:
Директор ИнАрхДиз

С.Б.Поморов