

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ОД.13 «Основы строительства и инженерное оборудование»

По направлению подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

По профилю: Технология и организация централизованного производства кулинарной продукции и кондитерских изделий

Квалификация выпускника: АКАДЕМИЧЕСКИЙ БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра: ТПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Технологии пищевых производств»

1. Цели освоения дисциплины

- а) формирование знаний о* строительных материалах и областях их рационального использования типовых элементов промышленных зданий,
- б) обучение технологии* проектирования зданий общественного питания, их санитарно-технического оборудования,
- в) раскрытие сущности* планировки зданий общественного питания и проведение их реконструкции.

2. Содержание дисциплины «Основы строительства и инженерное оборудование»

Основные свойства строительных материалы, основы проектирования промышленных зданий;

Основные элементы зданий;

Генеральные планы промышленных предприятий;

Монтаж строительных конструкций;

Кровельные и отделочные работы. Ремонт и реконструкция зданий;

Производство работ по внутреннему санитарно-техническому оборудованию зданий;

Защита зданий и сооружений от агрессивных воздействий;

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) основы расчетов на прочность и жесткость деталей конструкций, принципы выбора типовых деталей, основные законы преобразования энергии;*
- б) санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к предприятиям питания;*
- в) структуру производства предприятий питания;*
- г) проектирование и реконструкцию предприятий питания.*

2) Уметь:

- а) организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом;*
- б) разрабатывать альтернативные варианты планировочных решений при проектировании и реконструкции различных типов предприятий питания.*

3) Владеть:

- а) рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования;*
- б) практическими навыками разработки нормативной и технологической документации учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания.*

Зав.каф. ТПП



О.А.Решетник