

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина Б1.В.ОД.2 «Инженерная графика»

(индекс по ФГОС) (наименование дисциплины)

Семестр: 2

Количество часов: 72

Курсовая работа:

Промежуточная аттестация: зачет

Место дисциплины в структуре ООП:

Дисциплина «Инженерная графика» относится к вариативной части обязательных дисциплин направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, направленность «Технология организации ресторанного дела».

Цель дисциплины: дать студентам знания, умения и навыки, необходимые для постановки и решения практических задач в области строительных материалов, конструкций и элементов общественных зданий, предприятий общественного питания с необходимым санитарно-техническим оборудованием.

Задачи: дать студентам основные понятия и положения в области строительства и познакомить с инженерным оборудованием зданий; привить умение самостоятельно и творчески использовать полученные знания в практической деятельности.

Содержание дисциплины:

Роль и место дисциплины в подготовке инженера. Основные задачи и понятия курса. История развития курса. Строительные материалы. Стеновые материалы. Теплоизоляционные, мягкие кровельные и гидроизоляционные материалы. Элементы гражданских зданий. Конструктивные элементы зданий: фундаменты, основания, перекрытия, стены, колонны, покрытия, кровля, лестничные клетки, полы, окна и двери. Генеральный план, конструктивные схемы зданий. Генеральный план зданий. Условные графические обозначения и изображения элементов генеральных планов. Разрезы зданий. Планы этажей. Инженерное оборудование. Системы отопления, вентиляции, горячего и холодного водоснабжения, канализации, электрификации, телефонизации зданий. Расчеты по инженерному оборудованию зданий. Санитарно-технические устройства.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать следующими профессиональными (ПК) компетенциями:

ПК 28 – готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого

бизнеса, проверять правильность подготовки технологического проекта, выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов).

-знать:

разработки планов и программ внедрения инноваций и определения эффективности их внедрения в производство

- уметь:

составлять техническое задание на проектирование предприятия питания малого бизнеса

Составитель: Н.П. Степанов, кафедра информатики и естественнонаучных дисциплин.