

**Аннотация**  
**рабочей программы дисциплины**  
**Б1.Б.22 Основы строительства и инженерное оборудование**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: «Технология продукции и организация в предприятиях питания»

Год начала подготовки: 2019

Квалификация: Бакалавр

Трудоемкость: 3 з.е.

Промежуточная аттестация: зачет

**Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

Дисциплина относится базовой части дисциплин учебного плана подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 *Технология продукции и организация общественного питания* направленность (профиль) «Технология продукции и организация в предприятиях питания».

Дисциплине «Основы строительства и инженерное оборудование» предшествует подготовка по дисциплине «Черчение» в объеме средней образовательной школы или колледжа. Изучение дисциплины базируется на знаниях и умениях, полученных при изучении таких дисциплин, как: «Органическая химия с основами биохимии», «Физиология питания», «Основы здорового питания», при прохождении практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности.

Освоение дисциплины необходимо как предшествующее при изучении дисциплины «Технология охлажденной и замороженной кулинарной продукции», а также прохождению практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, преддипломной практики, подготовке к сдаче и сдаче государственного экзамена и защите выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

**Содержание дисциплины (тематический план):**

1. Строительные материалы.
2. Материалы и изделия из горных пород.
3. Лесные материалы.
4. Бетонные и строительные растворы.
5. Стеновые материалы.
6. Теплоизоляционные, мягкие кровельные и гидроизоляционные материалы.
7. Полимерные строительные материалы.
8. Элементы гражданских зданий.
9. Конструктивные элементы зданий: фундаменты, основания, перекрытия, стены, колонны, покрытия, кровля, лестничные клетки, полы, окна и двери.
10. Генеральный план, конструктивные схемы зданий.
11. Генеральный план зданий.
12. Условные графические обозначения и изображения элементов генеральных планов.
13. Разрезы зданий.
14. Планы этажей.
15. Инженерное оборудование.
16. Системы отопления, вентиляции, горячего и холодного водоснабжения, канализации, электрификации, телефонизации зданий.
17. Расчеты по инженерному оборудованию зданий.
18. Санитарно-технические устройства.

**Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:**

ОПК-2 – способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения.

**Разработчик:** кафедра информатики и естественнонаучных дисциплин