

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Б1.В.04 Основы строительства, реконструкции и
инженерного оснащения предприятий индустрии питания
наименование дисциплины (модуля) в соответствии с учебным планом

Направление подготовки / специальность

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Форма обучения

заочная

Год набора

2022

Красноярск 2022

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Программу составили _____

канд. техн. наук, Доцент, Марченкова Светлана Георгиевна

должность, инициалы, фамилия

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель преподавания дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Основы строительства, реконструкции и инженерного оснащения предприятий индустрии питания» является обучение будущих специалистов теоретическим и практическим основам выбора строительных материалов, рациональной конструктивной схемы здания и места застройки предприятий общественного питания. Грамотно и мотивированно принимать решения по выбору инженерного оборудования в зависимости от типа предприятия, его мощности и климатических условий, региона строительства. Научить студентов выполнять планы зданий (цехов, складов, хранилищ). Сформировать знания студентов о приемах создания строительных чертежей в КОМПАС.

1.2 Задачи изучения дисциплины

- дать представление о практике работы заказчика, проектировщика и подрядчика при выполнении строительных работ;
- умение контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию и реконструкции зданий предприятий питания, а также их планировку, оснащение и монтаж оборудования;
- привить навыки чтения архитектурно-строительных чертежей и оценивать результаты проектирования;
- освоить методы автоматизированного проектирования и программного обеспечения при создании и реконструкции предприятий питания.

1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Запланированные результаты обучения по дисциплине
ПК-2: Способен к разработке и ведению технологической документации технологического процесса для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	
ПК-2.1: Разрабатывает технологическую и эксплуатационную документацию по ведению технологического процесса и техническому обслуживанию оборудования для реализации принятой в организации технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	основные правила проектирования, ремонта и реконструкции зданий общественного питания принимать самостоятельные решения по планировке зданий, выбору конструктивных элементов зданий, размещению технологического оборудованию

ПК-2.2: Оформляет изменения	виды проектных работ, связанных с
в техническую и технологическую документацию при корректировке технологических процессов и режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	проектированием, реконструкцией и монтажом зданий, строительных конструкций и инженерного оборудования предприятий питания :участвовать в планировке, реконструкции и монтаже зданий, строительных конструкций и инженерного оборудования предприятий питания

1.4 Особенности реализации дисциплины

Язык реализации дисциплины: Русский.

Дисциплина (модуль) реализуется без применения ЭО и ДОТ.

2. Объем дисциплины (модуля)

Вид учебной работы	Всего, зачетных единиц (акад.час)	Семестр					
		1	2	3	4	5	6

3 Содержание дисциплины (модуля)

3.1 Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план занятий)

№ п/п	Модули, темы (разделы) дисциплины	Контактная работа, ак. час.							
		Занятия лекционного типа		Занятия семинарского типа				Самостоятельная работа, ак. час.	
				Семинары и/или Практические занятия		Лабораторные работы и/или Практикумы			
		Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС	Всего	В том числе в ЭИОС
1. Строительные материалы									
1.		2							
2.				4					
3.								23	
2. Гражданские здания и их конструктивные элементы									
1.		2							
2.				4					
3.								24	
3. Техническая эксплуатация и ремонт зданий									
1.		2							
2.				4					
3.								25	
4. Основные нормативные документы в строительстве									
1.		3							
2.				2					

3.							25	
5. Основные нормативные документы в строительстве								
1.	2							
2.			4					
3.							35	
6. Правила выполнения архитектурно-строительных чертежей								
1.	3							
2.			4					
3.							35	
Всего	14		22				167	

4 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

4.1 Печатные и электронные издания:

1. Пыжикова А. В. Основы строительства и инженерное оборудование зданий. Основы строительного дела: учеб.-метод. пособие [для студентов спец. 260501.65 «Технология продуктов общественного питания»](Красноярск: СФУ).
2. Рыжков И. Б., Сакаев Р. А. Основы строительства и эксплуатации зданий и сооружений: учебное пособие(Санкт-Петербург: Лань).

4.2 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства (программное обеспечение, на которое университет имеет лицензию, а также свободно распространяемое программное обеспечение):

1. Microsoft® Windows® Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Лиц сертификат 45676576, от 02.07.2009, бессрочный;
2. Microsoft® Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level - Лиц сертификат сертификат 4316214, от 06.12.2007, бессрочный;
3. ESET NOD32 Antivirus Business Edition for 2750 users - Лиц сертификат EAV-0220436634 от 19.04.2020 по 26.04.2021
4. Kaspersky Endpoint Security – Лиц сертификат 13C8-180426-082419-020-1508 от 26.04.2020 по 31.05.2021

4.3 Интернет-ресурсы, включая профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

1. Электронно-библиотечная система издательства «Лань».
<http://e.lanbook.com/>
2. Электронно-библиотечная система «Айбукс.ру/ibooks.ru». <http://ibooks.ru>
3. Научная электронная библиотека (eLIBRARI.RU) (<http://elibrari.ru.>);
4. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М).
<http://www.znanium.com/>

5 Фонд оценочных средств

Оценочные средства находятся в приложении к рабочим программам дисциплин.

6 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа:

№ 4-46

660075, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Лиды Прушинской, зд. 2

Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia 213*213, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung P - 528

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа:

№ 2-07

660075, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Лиды Прушинской, зд. 2

Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung R528-DA04

Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации:

№ 2-07

660075, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Лиды Прушинской, зд. 2

Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный ScreenMedia, потолочное крепление для проектора Wize WPA-S, проектор Optoma DS211, ноутбук Samsung R528-DA04

Учебная аудитория для самостоятельной работы:

№ 6-21

660075, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Лиды Прушинской, зд.2

Специализированная мебель, доска учебная, экран настенно-потолочный Lumen 153*203, проектор Optoma DS211, концентратор Aсoсr, персональный компьютер Intel Core 2 Duo E7300в сборе – 13 шт. с подключением к сети Интернет (неограниченный доступ) и доступ в электронную информационно-образовательную среду Университета