Аннотация рабочей программы дисциплины

*Б1.Б.16.01 «Основы строительства и инженерное оборудование ресторана»*

Направление подготовки

*19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

Рабочая программа учебной дисциплины соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению *19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»*

Дисциплина «Основы строительства и инженерное оборудование ресторана» входит в дисциплинарный модуль *Б1.Б.16 «Технический модуль»* базовой части дисциплин учебного плана по направлению подготовки 19.03.04 «*Технология продукции и организация общественного питания*».

Дисциплина основывается на знании следующих дисциплин:

Б1.В.01 Деловая культура в ресторанном бизнесе;

Б1.В.10.04 Основы пищевой безопасности в ресторанном бизнесе;

Б1.Б.06.02 Физика;

Изучение дисциплины необходимо для дальнейшего изучения следующих дисциплин:

Б1.Б.10 Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания;

Б1.Б.11 Технология продукции общественного питания;

Б1.Б.13 Проектирование предприятий общественного питания;

Б1.В.02 Физиология питания;

Б1.В.05.02 Технология ресторанной продукции за рубежом;

Б1.В.05.03 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

## Цель дисциплины

Цель изучения курса «Основы строительства и инженерное оборудование ресторана» - дать будущим специалистам знания об основных принципах конструктивного проектирования предприятий общественного питания.

## Учебные задачи дисциплины

Основными задачами изучения курса в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования являются:

- сформировать представления о рациональном использовании современных строительных материалов, типовых элементов гражданских зданий и методах проектирования инженерных систем.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

**ОПК-1**Способность осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий.

**ПК-2** Владение современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования.

**ПК-3** Владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест.

**ПК-27** Способность контролировать качество предоставляемых организациями услуг по проектированию, реконструкции и монтажу оборудования, участвовать в планировке и оснащении предприятий питания.

**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).

**ПК-2**9 Готовность вести переговоры с проектными организациями и поставщиками технологического оборудования, оценивать результаты проектирования предприятия питания малого бизнеса на стадии проекта.

**Содержание разделов дисциплины**

**Тема 1**. Свойства строительных материалов. **Тема 2.** Основные виды строительных материалов и изделий. **Тема 3.** Основания и фундаменты. **Тема 4.** Перекрытия, стены, покрытия. **Тема 5.** Конструктивные схемы зданий. **Тема 6.** Проектирование генерального плана. **Тема 7.** Системы отопления и вентиляции. **Тема 8.** Системы холодного, горячего водоснабжения и канализации.

*Формируемые компетенции: ОПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-27, ПК-28, ПК-29.*

Объем дисциплины 3 з.е./108 часов, контактные часы 44, в том числе аудиторных часов 42: 14 часов лекций, 28 часов практических и семинарских занятий, 2 часа электронное обучение.

Форма промежуточного контроля: 5сем. – зачет.

Семестр – 5.

Разработчик: к.т.н, доцент кафедры технологии и организации питания и услуг Н.П. Букалова.