Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 28.10.2026 08:25:41
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

КАФЕДРА СЕРВИСА И ГОСТИНИЧНОГО ДЕЛА



УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебно-методической работе
_____ Л. В. Крылова
(подпись)
«25» марта 2026 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.05 ОСНОВЫ ПРОМЫШЛЕННОГО СТРОИТЕЛЬСТВА И САНТЕХНИКИ ПИЩЕВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ

(название дисциплины)

Укрупненная группа направлений подготовки 19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии
(код, наименование)
Образовательная программа высшего образования – программа бакалавриата
Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
(код, наименование)
Профиль: Технология мучных и кондитерских изделий
(наименование)
Факультет ресторанно-гостиничного бизнеса
Курс, форма обучения:
очная форма обучения 3 курс
заочная форма обучения 4 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями
здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Основы промышленного строительства и сантехники пищевых предприятий» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, Профилю Технология мучных и кондитерских изделий разработана в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года.»

Разработчик / Разработчики: Гура Александр Васильевич, доцент кафедры сервиса и гостиничного дела

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры сервиса и гостиничного дела
Протокол от «20» февраля 2026 года № 16

Зав. кафедрой сервиса и гостиничного дела

_____ Я.В. Дегтярева
(подпись) (инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета ресторанно-гостиничного бизнеса

_____ И.В. Кощавка
(подпись) (инициалы, фамилия)

Дата «_24_» _февраля_ 2026 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от «__25___» __марта__ 2026 года № _7___

Председатель_____ ____Л.В. Крылова_____
(подпись) (инициалы, фамилия)

©Гура А.В., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 год

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки/специальностей, направление подготовки/ специальность, профиль/ магистерская программа/специализация, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 3</td><td>Укрупненная группа
19.00.00 Промышленная экология и биотехнологии</td><td colspan="2" rowspan="2">Б.1.В.05</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки:
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="5">Профиль:
Технология мучных и кондитерских изделий
)</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 2</td><td>III - й</td><td>IV - й</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Индивидуальные научно-исследовательские задания:_____</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>5 - й</td><td>8 - й</td></tr>
<tr><td>Общее количество часов – 108</td><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 4;
самостоятельной работы обучающегося – 4</td><td rowspan="11">Программа высшего образования

Бакалавриат</td><td>32час.</td><td>4 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td>46 час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>___час.</td><td>___час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>28.15час.</td><td>92.15 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Индивидуальные задания:</td></tr>
<tr><td>1.85</td><td>2.85</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:
(зачет, экзамен)</td></tr>
<tr><td>Зачет</td><td>Зачет</td></tr>
</table>

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цели: ознакомление студентов с основами архитектуры как основ науки о проектировании и строительстве, с устройством зданий и инженерного оборудования в них; формирование профессионального строительного мировоззрения на основе знания особенностей первых простых и более сложных строительных систем; воспитание навыков строительной культуры.

Задачи: изучение особенностей проектирования предприятий в зависимости от их специализации, мощности, вопросов организации производств с учетом условий промышленного проектирования предприятий; чтение и выполнение строительных чертежей; подготовка студентов для дальнейшего усвоения компьютерного архитектурно-строительного проектирования и выполнения строительных чертежей в ходе дипломного проектирования.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП ВПО

Дисциплина Б.1.В.05. «Основы промышленного строительства и сантехники пищевых предприятий» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО

Изучению данной дисциплины предшествует изучение таких дисциплин, как «Компьютерная графика», «Начертательная геометрия, Инженерная графика», «Теоретическая механика», «Сопротивление материалов».

Дисциплина является основополагающей для подготовки выпускной квалификационной работы.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения изучения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-8 Разрабатывает проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий по производству пищевой продукции из сырья животного сырья	ИДК-1$_{ПК-8}$ Знает основные принципы реконструкции предприятий по производству пищевой продукции из сырья животного сырья ИДК-2$_{ПК-8}$ Разрабатывает производственную программу предприятия ИДК-3$_{ПК-8}$ Обеспечивает соблюдение принципов процесса производства пищевой продукции при проектировании предприятий

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать: архитектурно-конструктивные и объемно-планировочные решения, современные технологии возведения, современные методы проектирования современных промышленных предприятий; номенклатуру железобетонных изделий и их назначение, санитарные нормы и технические требования на строительство промышленных предприятий, свойства и рекомендации по выбору и применению наиболее эффективных строительных материалов;

уметь: пользоваться нормативной и проектной документацией, графически изображать планы, разрезы и фасады зданий промышленных предприятий; выбирать наиболее эффективные методы проектирования;

владеть: навыками проектирования и методами оптимизации технических решений по выбору конструкций промышленных зданий; устройством инженерных систем промышленных предприятий и их оборудования, методикой их расчета, теоретические основы проектирования.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

МОДУЛЬ 1. Общие сведения о зданиях и сооружениях. Основы архитектурного проектирования.

Смысловой модуль 1. Общие сведения о зданиях и сооружениях.

Тема 1. Гражданские здания и их конструкции**.** Введение. Здания и требования к ним, нагрузки и воздействия, классификация. Несущий остов и конструктивные системы зданий. Основания и фундаменты. Стены и отдельные опоры. Перекрытия и полы. Перегородки. Окна и двери. Крыши. Лестницы.

Тема 2. Конструктивные схемы гражданских зданий. Бескаркасные здания. Здания с полным каркасом. Здания с неполным каркасом..

Смысловой модуль 2. Основные строительные материалы. Основы архитектурного проектирования.

Тема 3. Основные строительные материалы. Классификация строительных материалов. Свойства строительных материалов (параметры состояния, гидрофизические, теплофизические, механические свойства, понятия марка и класс). Требования к материалам и изделиям. Керамические строительные материалы. Вяжущие вещества. Бетоны и строительные растворы, их свойства и применение. Железобетон, предварительно напряженный железобетон. Стекло и его разновидности. Лакокрасочные материалы. Тепло- и звукоизоляционные материалы.

Тема 4. Основные положения проектирования. Основные сведения о модульной координации размеров в строительстве. Основные положения проектирования жилых и общественных зданий. Общие сведения о генеральном плане. Производственно-технологическая сетка как основа объемно-планировочного и конструктивного проектирования. Строительные оси. Понятия «шаг» и «пролет», «сетка колонн».

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная/очно-заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Общие сведения о зданиях и сооружениях. Основы архитектурного проектирования												
Смысловой модуль 1. Общие сведения о зданиях и сооружениях.												
Тема 1. Гражданские здания и их конструкции**.** Введение. Здания и требования к ним, нагрузки и воздействия, классификация. Несущий остов и конструктивные системы зданий. Основания и фундаменты. Стены и отдельные опоры. Перекрытия и полы. Перегородки. Окна и двери. Крыши. Лестницы.	24	8	10		6		18	1	1		16	
Тема 2. Конструктивные схемы гражданских зданий. Бескаркасные здания. Здания с полным каркасом. Здания с неполным каркасом.	24	8	10		6		29.1	1	1		27.1	

Итого по смысловому модулю 1	48	16	20		12		47.1	2	2		43.1	
Смысловой модуль 2. Основные строительные материалы. Основы архитектурного проектирования..												
Тема 3 Основные строительные материалы. Классификация строительных материалов. Свойства строительных материалов (параметры состояния, гидрофизические, теплофизические, механические свойства, понятия марка и класс). Требования к материалам и изделиям. Керамические строительные материалы. Вяжущие вещества. Бетоны и строительные растворы, их свойства и применение. Железобетон, предварительно напряженный железобетон. Стекло и его разновидности. Лакокрасочные материалы. Тепло- и звукоизоляционные материалы.	26	8	10		8		28.05	1	2		25.05	
Тема 4. Основные положения проектирования. Основные сведения о модульной координации размеров в строительстве.	32.15	8	16		8.15		30	1	2		27	

Основные положения проектирования жилых и общественных зданий. Общие сведения о генеральном плане. Производственно-технологическая сетка как основа объемно-планировочного и конструктивного проектирования. Строительные оси. Понятия «шаг» и «пролет», «сетка колонн».												
Итого по смысловому модулю 2	58.15	16	26		16.15		68.05	4	6		58.05	
Всего часов:	106.15	32	46		28.15		105.15	4	6		95.15	
Катт	**1.6**	-	-	-		**1.6**	0.6	-	-	-		0.6
Каттэк	0.25	-	-	-		0.25	0.25	-	-	-		0.25
Контроль	-	-	-	-		-	2	-	-	-		2
Всего часов:	**108**	**32**	**46**		**28.15**	**1.85**	**108**	**4**	**6**		**95.15**	**2.85**

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. СР – самостоятельная работа;
5. Пр – прочие виды работы (ИК, Катт, КЭ, Каттэк)
6. ИК – индивидуальные консультации;
7. Катт – контактная работа на аттестацию в период теоретического обучения;
8. СРэк – самостоятельная работа в период экзаменационных сессий;
9. КЭ – консультации перед экзаменом
10. Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий.

7. **ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ**

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма
1	Тема 1. Гражданские здания и их конструкции**.** Введение. Здания и требования к ним, нагрузки и воздействия, классификация. Несущий остов и конструктивные системы зданий. Основания и фундаменты. Стены и отдельные опоры. Перекрытия и полы. Перегородки. Окна и двери. Крыши. Лестницы.	10	1

2	Тема 2. Конструктивные схемы гражданских зданий. Бескаркасные здания. Здания с полным каркасом. Здания с неполным каркасом.	10	1
3	Тема 3 Основные строительные материалы. Классификация строительных материалов. Свойства строительных материалов (параметры состояния, гидрофизические, теплофизические, механические свойства, понятия марка и класс). Требования к материалам и изделиям. Керамические строительные материалы. Вяжущие вещества. Бетоны и строительные растворы, их свойства и применение. Железобетон, предварительно напряженный железобетон. Стекло и его разновидности. Лакокрасочные материалы. Тепло- и звукоизоляционные материалы.	10	2
4	Тема 4. Основные положения проектирования. Основные сведения о модульной координации размеров в строительстве. Основные положения проектирования жилых и общественных зданий. Общие сведения о генеральном плане. Производственно-технологическая сетка как основа объемно-планировочного и конструктивного проектирования. Строительные оси. Понятия «шаг» и «пролет», «сетка колонн».	16	2
Всего:		**46**	**6**

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма
1	НЕ запланированы		
Всего:			

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная/очно-заочная форма
1	Тема 1. Гражданские здания и их конструкции**.** Введение. Здания и требования к ним, нагрузки и воздействия, классификация. Несущий остов и конструктивные системы зданий. Основания и фундаменты. Стены и отдельные опоры. Перекрытия и полы. Перегородки. Окна и двери. Крыши. Лестницы.	6	16
2	Тема 2. Конструктивные схемы гражданских зданий. Бескаркасные здания. Здания с полным каркасом. Здания с неполным каркасом.	6	27.1

3	Тема 3 Основные строительные материалы. Классификация строительных материалов. Свойства строительных материалов (параметры состояния, гидрофизические, теплофизические, механические свойства, понятия марка и класс). Требования к материалам и изделиям. Керамические строительные материалы. Вяжущие вещества. Бетоны и строительные растворы, их свойства и применение. Железобетон, предварительно напряженный железобетон. Стекло и его разновидности. Лакокрасочные материалы. Тепло- и звукоизоляционные материалы.	8	25.05
4	Тема 4. Основные положения проектирования. Основные сведения о модульной координации размеров в строительстве. Основные положения проектирования жилых и общественных зданий. Общие сведения о генеральном плане. Производственно-технологическая сетка как основа объемно-планировочного и конструктивного проектирования. Строительные оси. Понятия «шаг» и «пролет», «сетка колонн».	8.15	27
Всего:		**28.15**	**95.15**

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением, или могут быть заменены устным ответом;
- для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом…

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования…

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;
- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;
- экзамен и зачёт проводятся в устной форме или выполняются в письменной форме на компьютере.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слепых и слабовидящих:
   - в печатной форме увеличенным шрифтом;
   - в форме электронного документа;
   - в форме аудиофайла.
2) для глухих и слабослышащих:
   - в печатной форме;
   - в форме электронного документа.
3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
   - в печатной форме;
   - в форме электронного документа;
   - в форме аудиофайла.

11 СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные средства детализируются по видам работ в оценочных материалах по дисциплине, которые утверждаются на заседании кафедры.

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в очной форме обучения[1]

Форма контроля	**Максимальное количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль – дискуссия, собеседование (темы №_____) – реферат, доклад, эссе (темы №_____) – тестирование (темы №_____) – разноуровневые задачи и задания (темы №_____) – … – текущий модульный контроль	20 30 20 30	100
Промежуточная аттестация	дифференцированный зачет/экзамен	100/60
Итого за семестр	100	

Примечание. В соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в заочной/очно-заочной форме обучения

Форма контроля	**Максимальное количество баллов**		
	За одну работу		**Всего**
Текущий контроль – дискуссия, собеседование – тестирование – контрольная работа – …		20 30 20 30	100

Промежуточная аттестация		дифференцированный зачет/экзамен	100/60
Итого за семестр		100	

Приводятся типовые вопросы для промежуточной аттестации (вопросы к дифференцированному зачету, экзамену).

12 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Пример для дифференцированного зачета

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу				**Максимальная сумма баллов**
Смысловой модуль 1		**Смысловой модуль 2**		
Т1	Т2	Т3	Т4	100
20	30	20	30	

Примечание. Т1, Т2, ... Т9 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале
90-100	5 «отлично» / «зачтено»
75-89	4 «хорошо» / «зачтено»
60-74	3 «удовлетворительно» / «зачтено»
менее 60	2 «неудовлетворительно» / «не зачтено»

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Павлищева, Н. А. Основы проектирования, строительства и эксплуатации гостиниц: учебное пособие для СПО / Н. А. Павлищева. – Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. – 327 с. – ISBN 978-5-4488-0817-3, 978-5-4497-0483-2. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. – URL: http://www.iprbookshop.ru/93545.html

2. Волков, А. А. Основы проектирования, строительства, эксплуатации зданий и сооружений: учебное пособие / А. А. Волков, В. И. Теличенко, М. Е. Лейбман; под редакцией С. Б. Сборщиков. – Москва: Московский государственный строительный университет, ЭБС АСВ, 2015. – 492 с. – ISBN 978-5-7264-0995-5. – Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. – URL: http://www.iprbookshop.ru/30437.html

Дополнительная:

1. Левченко, В. Н. Актуальные вопросы проектирования экономичных зданий и сооружений путем оптимизации проектных решений и реконструкции действующих предприятий: учебное пособие / В. Н. Левченко, Д. В. Левченко, Н. А. Невгень. – Макеевка: Донбасская национальная академия строительства и архитектуры, ЭБС АСВ, 2018. – 198 с. – ISBN 2227-8397. – Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. – URL: http://www.iprbookshop.ru/92325.html

2. Архитектурное проектирование. Индивидуальный жилой дом: учебно-методическое пособие для студентов 2 курса направлений «Архитектура» и «Дизайн архитектурной среды» / составители Т. О. Цитман. – Астрахань: Астраханский инженерно-строительный институт, ЭБС АСВ, 2013. – 34 с. – ISBN 2227-8397. – Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. – URL: http://www.iprbookshop.ru/60795.html

3. Разин, А. Д. Архитектура зданий и сооружений дипломатического назначения: учебное пособие / А. Д. Разин. – Москва: Российский университет дружбы народов, 2011. – 180 с.

– ISBN 978-5-209-03580-0. – Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. – URL: http://www.iprbookshop.ru/11531.htm

Электронные ресурсы:

1. Гура А.В. Основы промышленного строительства и санитарной техники предприятий питания Опорный конспект лекций направление подготовки подготовки 19.03.03.Продукты питания животного происхождения Профиль Технология мяса и мясных продуктов 19.03.02.Продукты питания из растительного сырья Профиль Технология мучных и кондитерских изделий очной и заочной форм обучения (электронный ресурс) / А.В. Гура,, / М-во образования и науки Донц. Народ. Респ., Гос. орг. высш. проф. образования «Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. М. Туган-Барановского» ; Каф. сервиса. и гост. дела ; – Донецк : 2022. – 121 с.
2. Гура А.В. Основы промышленного строительства и санитарной техники предприятий питания для направлений подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья профиль Технология мучных и кондитерских изделий, 19.03.03 Продукты питания животного происхождения профиль Технология мяса и мясных продуктов очной и заочной форм обучения / А.В. Гура; Министерство науки и высшего образования Российской Федерации, Донецкий национальный университет экономики и торговли имени имени Михаила Туган-Барановского, Кафедра сервиса и гостиничного дела. – Донецк: ДОННУЭТ, 2026. – 83 с. – Текст: электронный

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1.Автоматизированная библиотечная информационная система Unilib UC : версия 2.110 // Научная библиотека Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – [Донецк, 2021–]. – Текст:электронный.

2.Информио : электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва Издат. дом «Информио», [2018?–]. – URL: https://www.informio.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

3.IPR SMART :весь контент ЭБС IPR BOOKS : цифровой образоват. ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – [Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2022]. – URL: http://www.iprbookshop.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст. Аудио. Изображения : электронные.

4.Лань : электрон.-библ. система. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://e.lanbook.com/ (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный. – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

5.СЭБ : Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библ. система «Лань» при поддержке Агентства стратег. инициатив. – Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011–2021. – URL: https://seb.e.lanbook.com/ (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа : для пользователей организаций – участников, подписчиков ЭБС «Лань».

6.Polpred : электрон. библ. система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». – Москва : Полпред Справочники, cop. 1997–2022. – URL: https://polpred.com (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

7.Book on lime : дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва : КДУ, cop. 2017. – URL: https://bookonlime.ru (дата обращения: 01.01.2023) – Текст . Изображение. Устная речь : электронные.

8.Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU : информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва : ООО Науч. электрон. б-ка, cop. 2000–2022. – URL: https://elibrary.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст : электронный.

9.CYBERLENINKA : науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. – Москва : КиберЛенинка, 2012– . – URL: http://cyberleninka.ru (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

10.Национальная электронная библиотека : НЭБ : федер. гос. информ. система / М-во культуры Рос. Федерации [и др.]. – Москва : Рос. гос. б-ка : ООО ЭЛАР, [2008–]. – URL: https://rusneb.ru/ (дата обращения: 01.01.2023) – Текст. Изображение : электронные.

11.Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Рос. экон. ун-т им. В.Г. Плеханова. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2008– . – URL: http://liber.rea.ru/login.php (дата обращения: 01.01.2023). – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

12.Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый ун-т при Правительстве Рос. Федерации. – Москва : Финансовый университет, 2019 – URL: http://library.fa.ru/ (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

13.Университетская библиотека онлайн : электрон. библ. система. – ООО «Директ-Медиа», 2006– – URL: https://biblioclub.ru/ (дата обращения: 01.01.2023) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст : электронный.

14.Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 1999– . – URL: http://catalog.donnuet.education (дата обращения: 01.01.2023). – Текст : электронный.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Основы промышленного строительства и сантехники пищевых предприятий» предполагает использование следующего материально-технического обеспечения: аудитории № 3231, 3633. Аудитории укомплектованы мультимедийным проектором, проекционным экраном, ноутбуком. Преподаватель имеет возможность проводить лекции, практические занятия, презентации, конференции и другие виды аудиторной нагрузки обучающихся в удобной и доступной для них форме с применением современных интерактивных средств обучения.

Дисциплина обеспечена комплектом презентаций и видеоматериалов по темам, необходимыми учебными пособиями и учебной литературой для освоения учебного курса.

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

ФИО педагогического (научно-педагогического) работника, участвующего в реализации образовательной программы	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совмести-тельства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании[1]
Гура Александр Васильевич	По основному месту работы	Должность – доцент, ученая степень – кандидат технических наук, ученое	Высшее Технология и организация общественного питания Инженер-технолог, Кандидат	1. Удостоверение о повышении квалификации № 820400029644, регистрационный № 747 город Керчь 23.05.2022 г

		звание - доцент	технических наук «Процессы и оборудование пищевых, микробиологических и фармацевтических производств», дипло кандидата наук ДК №054249	72 часа Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «КГМТУ» 2. Удостоверение о повышении квалификации № 612400025331 Рег.№ 1-12820 г. Ростов-на-Дону 10.09.2022 г. Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донской государственный технический университет» 3. Удостоверение 800400005425 от 18.11.2024 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского» Г. Донецк

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ Б.1.В.05. ОСНОВЫ ПРОМЫШЛЕННОГО СТРОИТЕЛЬСТВА И САНИТАРНОЙ ТЕХНИКИ ПИЩЕВЫХ ПРЕДПРИЯТИЙ

Направление подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Профиль: Технология мучных и кондитерских изделий
Трудоемкость дисциплины: 3 з.е.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен

знать: архитектурно-конструктивные и объемно-планировочные решения, современные технологии возведения, современные методы проектирования современных промышленных предприятий; номенклатуру железобетонных изделий и их назначение, санитарные нормы и технические требования на строительство промышленных предприятий, свойства и рекомендации по выбору и применению наиболее эффективных строительных материалов;

уметь: пользоваться нормативной и проектной документацией, графически изображать планы, разрезы и фасады зданий промышленных предприятий; выбирать наиболее эффективные методы проектирования;

владеть: навыками проектирования и методами оптимизации технических решений по выбору конструкций промышленных зданий; устройством инженерных систем промышленных предприятий и их оборудования, методикой их расчета, теоретические основы проектирования.

В результате освоения изучения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-8 Разрабатывает проекты реконструкции и технологического перевооружения действующих предприятий по производству пищевой продукции из сырья животного сырья	ИДК-1$_{ПК-8}$ Знает основные принципы реконструкции предприятий по производству пищевой продукции из сырья животного сырья ИДК-2$_{ПК-8}$ Разрабатывает производственную программу предприятия ИДК-3$_{ПК-8}$ Обеспечивает соблюдение принципов процесса производства пищевой продукции при проектировании предприятий

Смысловые модули и темы дисциплины:

МОДУЛЬ 1. Общие сведения о зданиях и сооружениях. Основы архитектурного проектирования.

Смысловой модуль 1. Общие сведения о зданиях и сооружениях.

Тема 1. Гражданские здания и их конструкции. Введение. Здания и требования к ним, нагрузки и воздействия, классификация. Несущий остов и конструктивные системы зданий. Основания и фундаменты. Стены и отдельные опоры. Перекрытия и полы. Перегородки. Окна и двери. Крыши. Лестницы.

Тема 2. Конструктивные схемы гражданских зданий. Бескаркасные здания. Здания с полным каркасом. Здания с неполным каркасом..

Смысловой модуль 2. Основные строительные материалы. Основы архитектурного проектирования.

Тема 3. Основные строительные материалы. Классификация строительных материалов. Свойства строительных материалов (параметры состояния, гидрофизические, теплофизические, механические свойства, понятия марка и класс). Требования к материалам и изделиям. Керамические строительные материалы. Вяжущие вещества. Бетоны и строительные растворы, их

свойства и применение. Железобетон, предварительно напряженный железобетон. Стекло и его разновидности. Лакокрасочные материалы. Тепло- и звукоизоляционные материалы.

Тема 4. Основные положения проектирования. Основные сведения о модульной координации размеров в строительстве. Основные положения проектирования жилых и общественных зданий. Общие сведения о генеральном плане. Производственно-технологическая сетка как основа объемно-планировочного и конструктивного проектирования. Строительные оси. Понятия «шаг» и «пролет», «сетка колонн».

Форма промежуточной аттестации: дифференцированный зачет
(зачет, экзамен)

Разработчик:
Гура А.В., к.т.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

(подпись)

Зав. кафедрой
сервиса и гостиничного дела
Дегтярева Я.В., к.э.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

(подпись)