

КУЛИНАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

1. Цель освоения дисциплины

Подготовка педагогических кадров сферы образования, имеющих профессиональные знания о кулинарном оборудовании, умеющих использовать их на практике в процессе воспитания и формирования нового подрастающего поколения в школе по предметной области «Технология».

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Кулинарное оборудование» относится к вариативной части блока дисциплин. Для освоения дисциплины «Кулинарное оборудование» обучающиеся используют знания, умения, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения дисциплин «Графика», «История костюма и кроя», «История культуры питания», «Кулинарный практикум», «Начертательная геометрия», «Стандартизация, метрология и технические измерения», «Швейный практикум».

Освоение данной дисциплины является необходимой основой для последующего изучения дисциплин «Методика обучения технологии и предпринимательству», «Архитектоника объемных форм», «Гидравлика», «Графика», «Детали машин», «Дизайн и композиция костюма», «Дизайн помещений и интерьер дома», «Домашняя экономика», «Конструирование и моделирование швейных изделий», «Кулинарное декорирование», «Культура организации досуга», «Культура поведения в семье», «Маркетинг в малом бизнесе», «Маркетинг образовательных услуг», «Материаловедение швейного производства», «Организация и технология предприятий бытового обслуживания», «Основы гидродинамики», «Основы исследований в технологическом образовании», «Основы кулинарного карвинга», «Основы предпринимательской деятельности», «Основы термодинамики», «Основы физиологии и гигиены питания», «Перспективные материалы и технологии», «Перспективные методы обучения технологии», «Предпринимательская деятельность в учреждениях образования», «Проектирование и разработка продукции общественного питания», «Рисунок и художественная композиция», «Рукоделие», «Современные технологии в дизайне костюма», «Современные технологии обучения», «Специальное рисование», «Теоретическая механика», «Теория машин и механизмов, сопротивление материалов», «Теплотехника», «Технология легкой одежды», «Технология мучных кондитерских изделий», «Технология обработки швейных изделий», «Технология приготовления пищи», «Технология швейного производства», «Товароведение с основами микробиологии», «Художественная обработка материалов», «Швейное оборудование», «Эстетика образа», прохождения практик «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (технологическая)», «Практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности», «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности», «Преддипломная практика».

3. Планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины выпускник должен обладать следующими компетенциями:

- готовностью реализовывать образовательные программы по учебному предмету в соответствии с требованиями образовательных стандартов (ПК-1);
- способностью использовать знания в области теории, практики и методики преподавания технологии, общетехнических дисциплин и предпринимательства для постановки и решения профессиональных задач (СК-1).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать

– классификацию механического, пищевого, холодильного, вспомогательного оборудования; устройство оборудования; правила эксплуатации; текущий уход за оборудованием; технику безопасности (далее ТБ) при работе на оборудовании;

уметь

– определять назначение, производительность оборудования; описать принцип действия; производить текущий уход; предупреждать преждевременный износ механизмов; анализировать эффективность использования оборудования; соблюдать правила ТБ;

владеть

– грамотной, логически верно и аргументировано построенной устной и письменной речью, основами речевой профессиональной культуры педагога; актуализированными и закрепленными базовыми понятиями и приемами по разделам дисциплины, в том числе с использованием средств информационно-вычислительной (далее ИТ).

4. Общая трудоёмкость дисциплины и её распределение

количество зачётных единиц – 3,

общая трудоёмкость дисциплины в часах – 108 ч. (в т. ч. аудиторных часов – 16 ч., СРС – 88 ч.),

распределение по семестрам – 1 курс, лето, 2 курс, зима,

форма и место отчётности – аттестация с оценкой (2 курс, зима).

5. Краткое содержание дисциплины

Механическое оборудование..

Машины для обработки овощей. Машины для обработки мяса и рыбы: мясорубки, фаршемешалки, мясорыхлители, рыбоочистители, котлетоформовочные. Эксплуатация, ТБ. Машины для приготовления теста и кремов: просеиватели, тестосмесильные, тестораскаточные, взбивальные, для подготовки кондитерского сырья. Сменные взбивалки. Эксплуатация, ТБ. Вспомогательное оборудование: хлеборезательные, для резки гастрономических товаров, посудомоечные. Водогрейное оборудование: кипятильники, водонагреватели, мармиты, тепловые шкафы. Эксплуатация, ТБ.

Тепловое оборудование..

Электрооборудование: пищеварочные котлы, пароварочные аппараты, жарочные и пекарные шкафы, высокочастотные шкафы, электроплиты, электросковороды, фритюрницы. Эксплуатация, ТБ.

Холодильное оборудование..

Холодильные машины: способы охлаждения, хладоагенты, агрегаты, компрессорные холодильные машины. Эксплуатация, ТБ. Торговое холодильное оборудование: классификация по конструкции, по температуре хранения продуктов. Холодильные шкафы. Сборно-разборные холодильные камеры. Холодильные прилавки и витрины. Льдогенераторы.

6. Разработчик

Вышемирская Н.Ф., ст.преподаватель кафедры технологии туризма и сервиса ВО ФГБОУ "ВГСПУ".