

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», «Товароведение с основами микробиологии», прохождения практики «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (технологическая)».

Освоение данной дисциплины является необходимой основой для последующего изучения дисциплин «Методика обучения технологии и предпринимательству», «Архитектоника объемных форм», «Гидравлика», «Детали машин», «Дизайн и композиция костюма», «Дизайн помещений и интерьер дома», «Домашняя экономика», «Конструирование и моделирование швейных изделий», «Кулинарное декорирование», «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», «Теория машин и механизмов, сопротивление материалов», «Теплотехника», «Технология легкой одежды», «Технология мучных кондитерских изделий», «Технология обработки швейных изделий», «Технология приготовления пищи», «Технология швейного производства», «Художественная обработка материалов», «Швейное оборудование», «Швейный практикум», «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 – 54 ч., СРС – 54 ч.),

распределение по семестрам – 3,

форма и место отчётности – аттестация с оценкой (3 семестр).

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: хлебрезательные, 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".