

## Аннотация рабочей программы дисциплины

### Б1.В.ДВ.27.02 Оборудование и организация пищевой промышленности

**Название кафедры:** кафедра дизайна и технологии обработки материалов

#### **1. Цель и задачи дисциплины**

Цели:

- формирование у студентов знаний, умений и навыков обучения приемам работы на оборудовании пищевой промышленности;
- получение представления о технологии изготовления изделий из пищевых продуктов;
- ознакомление с устройством и управлением оборудования, дать представление об организации технологического процесса;
- воспитание уважение к труду.

Задачи изучения дисциплины:

- усвоение теоретических знаний устройств, инструментов и приспособлений для обработки пищевых продуктов;
- изучение основных и новейших технологий в пищевом производстве на теоретических и лабораторно-практических занятиях;
- отработка приемов в изготовлении изделий из пищевых продуктов, приобретение навыков по использованию оборудования, организации рабочих мест.

#### **2. Место дисциплины в структуре учебного плана**

Дисциплина Б1.В.ДВ.27.02 Оборудование и организация пищевой промышленности относится к Дисциплинам по выбору вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы (далее – ОПОП) 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки), профили «Технология» и «Экономика».

Дисциплина реализуется на факультете образовательных технологий и дизайна кафедрой дизайна и технологии обработки материалов и базируется на первоначальных знаниях, умениях и навыках по трудовому обучению в соответствии со школьной программой.

Дисциплина изучается на 3 курсе в 6 семестре. Данная дисциплина логически и содержательно-методически связана со следующими дисциплинами: «Практикум по кулинарии», «Основы законодательства об охране труда».

#### **3. Требования к результатам освоения дисциплины**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

- способностью анализировать историю и прогнозировать тенденции развития техники и технологии, решать различные технологические задачи, в том числе с использованием знаний об устройствах, машинах и правилах их эксплуатации (ПКВ-1);
- способностью анализировать эксплуатационные и технологические свойства материалов, выбирать материалы и оптимальные способы их обработки, использовать технологии художественной обработки материалов, владеть приемами изготовления несложных объектов труда на различном оборудовании (ПКВ-3),
- ПК-1 – готовность реализовывать образовательные программы по учебным предметам в соответствии с требованиями образовательных стандартов.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Для компетенции ПКВ-1: способностью анализировать историю и прогнозировать тенденции развития техники и технологии, решать различные технологические задачи, в том числе с использованием знаний об устройствах, машинах и правилах их эксплуатации;

ПКВ-3: способностью анализировать эксплуатационные и технологические свойства материалов, выбирать материалы и оптимальные способы их обработки, использовать технологии художественной обработки материалов, владеть приёмами изготовления несложных объектов труда на различном оборудовании

<b>В результате изучения дисциплины при освоении компетенции студент должен:</b>
<b>Знать:</b>
- характеристики основных типов предприятий общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- учет сырья и готовых изделий на производстве;
- устройство и назначение основных видов технологического оборудования - кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции
<b>Уметь:</b>
- организовать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания;
<b>Владеть:</b>
- навыками обслуживания основного технологического оборудования и производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства;

Для компетенции ПК-1: готовность реализовывать образовательные программы по учебным предметам в соответствии с требованиями образовательных стандартов

<b>В результате изучения дисциплины при освоении компетенции студент должен:</b>
<b>Знать:</b>
- сущность и структуру образовательной программы по учебному предмету в соответствии с требованиями образовательных стандартов
<b>Уметь:</b>
- осуществлять анализ образовательных программ по учебному предмету в соответствии с требованиями образовательных стандартов
<b>Владеть:</b>
- методами планирования образовательных программ по учебному предмету в соответствии с требованиями образовательных стандартов

**4. Общий объём дисциплины:** 2 з.е. (72 час.)

**5. Дополнительная информация:**

В процессе обучения используются следующие технические средства обучения:

– компьютерное оборудование для поиска справочной информации, нормативных правовых актов по экономике, учебной и научной литературы на официальных сайтах различных организаций и учреждений;

- компьютерный класс для организации практических занятий, оснащенный необходимым системным и базовым программным обеспечением;
- учебная мастерская по приготовлению пищи;
- мультимедийное оборудование (ноутбук или стационарный компьютер, мультимедиа-проектор, экран), необходимое для демонстрации презентационного материала лекций и презентаций студентов.

#### **6. Виды и формы промежуточной аттестации**

- сдача зачета.