

## **ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ» С УЧЕТОМ КОМПЕТЕНТНОСТНОЙ МОДЕЛИ БАКАЛАВРА ПО НАПРАВЛЕНИЮ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

*С.Н. Бруздаева, кандидат технических наук,  
ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА*

**Аннотация.** Переход к системной модели бакалавра, которая будет отражать единство квалификационного и компетентностного подходов является важным. В статье рассмотрена организация проведения занятий по холодильному оборудованию модели бакалавра по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», построение которой базируется на основании нормативных документов и требований работодателей.

По отзывам специалистов предприятия общественного питания переживают кризис обученного персонала. Холодильное оборудование напрямую влияет на развитие бизнеса в этой отрасли. Рынок холодильного оборудования развивается быстрыми темпами. В старых магазинах холодильные машины находились в торговом зале и выделяли большое количество тепла и шума. Современные системы холодильных установок позволяют источник холода выносить за пределы торгового зала. Холодильное оборудование работает бесшумно, в торговом зале устанавливается комфортный микроклимат, практически не требующий кондиционирования воздуха в помещении.

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования по направлению подготовки: 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания» указывают, что обучающийся должен [1]:

- знать принципы получения искусственного холода, схемы холодильных установок, виды хладагентов и хладоносителей;
- уметь производить расчет режимов технологических процессов холодильной обработки пищевой продукции, поддерживать оптималь-

ный температурный режим работы технологического оборудования и регулирования параметров процессов;

- владеть рациональными методами эксплуатации холодильного оборудования для холодильной обработки пищевой продукции.

К области профессиональной деятельности бакалавра, изучающего дисциплину «Холодильное оборудование предприятий общественного питания», относят: готовность эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания. Объектом профессиональной деятельности является технологическое оборудование сетевых и крупных предприятий питания.

В соответствии с определенными видами деятельности выпускник- бакалавр готов решать следующие профессиональные задачи: организация создания системы движения товаров и определения нужных условий для хранения, складирования и перемещения закупаемых продуктов; оценка качества услуг в сфере проектирования и реконструкции предприятия питания, которые предоставляются проектными организациями; определение достоинств продукции производства для разработки рекламы и др.

Среди методов обучения приоритетными являются активные и интерактивные формы.

В качестве основных при обучении используются следующие методы:

- метод групповой дискуссии применяется в целях обучения, развития, установления взаимоотношений в группе, является одним из эффективных способов активизации группы для решения многих других задач, достижение иных эффектов и результатов;

- метод ситуационного анализа представляет собой метод активного обучения на основе реальных ситуаций. Обучающемуся предлагается осмыслить реальную ситуацию, описание которой одновременно отражает не только какую-либо практическую проблему, но и актуализирует определенный комплекс знаний, который необходимо усвоить при разрешении данной проблемы;

- проблемное обучение включает в себя решение нестандартных задач, в ходе которого студенты усваивают новые знания.

Программой проведения активных и интерактивных занятий предусмотрена групповая дискуссия и метод ситуационного анализа по теме: «Холодильные камеры туннельного типа для сверхбыстрого

охлаждения и замораживания», метод ситуационного анализа и проблемное обучение по теме: «Изучение морозильных аппаратов: флюидизационные, конвейерные, плиточные и др.», «Изучение скороморозильных и криогенных морозильных агрегатов и линий».

Оценивание результатов обучения отличается от традиционной оценки знаний, умений, компетенций и включает такие средства контроля, как тестовые задания, участие в деловых играх, портфолио, проекты и др.

Обязательным условием выполнения ФГОС и обеспечения эффективного процесса обучения является наличие информационно-образовательной среды Moodle.

Необходимость знания устройства и принципа работы холодильного оборудования для технолога общественного питания обусловлена также его ответственностью за состояние данного оборудования в процессе эксплуатации.

#### *Библиографический список*

1. Давыденко, Т.М. Роль работодателей в процессе развития профессиональных компетенций студентов при реализации учебных и производственных практик / Т.М. Давыденко, А.П. Пересыпкин, Л.В. Верзунова // Современные проблемы науки и образования [Электронный журнал]. – 2012. – №2. - Режим доступа: <http://www.science-education.ru/ru/article/view?id=5753> (дата обращения: 23.09.2016 г.)