

ПРАКТИКА ПО ПОЛУЧЕНИЮ ПЕРВИЧНЫХ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ УМЕНИЙ И НАВЫКОВ (ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ)

1. Цели проведения практики

Формирование у студентов системного представления об основах и технологических особенностях процессов обработки швейных и кулинарных материалов, принципах устройства типового оборудования, приспособлений, инструментов, технико-экономических и экологических характеристиках технологических процессов и оборудования, областях их применения: • закрепление и углубление теоретической подготовки студента, приобретение практических навыков и компетенций в сфере профессиональной деятельности, а также получение опыта в решении реальных инженерных задач и исследовании актуальных научных проблем • закрепление теоретических знаний, полученных при изучении базовых дисциплин; • развитие и накопление специальных навыков, изучение и участие в разработке организационно-методических и нормативных документов для решения отдельных задач по месту прохождения практики; • изучение организационной структуры предприятия и действующей в нем системы управления; • ознакомление с содержанием основных работ, выполняемых на предприятии или в организации по месту прохождения практики; • изучение особенностей строения, состояния, поведения и функционирования конкретных технологических процессов; • освоение приемов, методов и способов выявления, наблюдения, измерения и контроля параметров производственных технологических и других процессов; • принятие участия в конкретном производственном процессе; • усвоение приемов, методов и способов обработки, представления и интерпретации результатов проведенных практических исследований; • приобщение студента к социальной среде предприятия (организации) с целью приобретения социально-личностных компетенций, необходимых для работы в профессиональной сфере; • приобретение практических навыков в будущей профессиональной деятельности.

2. Место практики в структуре ОПОП

Для прохождения практики «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (технологическая)» обучающиеся используют знания, умения, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения дисциплин «Методика обучения технологии и предпринимательству», «Педагогика», «Графика», «Детали машин», «Дизайн помещений и интерьер дома», «История костюма и кроя», «История культуры питания», «Кулинарное оборудование», «Кулинарный практикум», «Культура организации досуга», «Культура поведения в семье», «Логика», «Маркетинг в малом бизнесе», «Материаловедение швейного производства», «Начертательная геометрия», «Организация и технология предприятий бытового обслуживания», «Основы предпринимательской деятельности», «Основы физиологии и гигиены питания», «Проектирование и разработка продукции общественного питания», «Стандартизация, метрология и технические измерения», «Теоретическая механика», «Теория машин и механизмов, сопротивление материалов», «Технология обработки швейных изделий», «Технология приготовления пищи», «Товароведение с основами микробиологии», прохождения практик «Исследовательская практика», «Педагогическая практика (воспитательная)», «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности». Прохождение данной практики является необходимой основой для последующего изучения дисциплин «Методика обучения технологии и предпринимательству», «Педагогика», «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», «Кулинарное оборудование», «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», «Художественная обработка материалов», «Швейное оборудование», «Швейный практикум», «Эстетика образа», прохождения практик «Исследовательская практика», «Педагогическая практика (воспитательная)», «Практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности», «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности», «Преддипломная практика».

3. Требования к результатам прохождения практики

В результате прохождения практики выпускник должен обладать следующими компетенциями:

- способностью к самоорганизации и самообразованию (ОК-6);
- готовностью реализовывать образовательные программы по учебному предмету в соответствии с требованиями образовательных стандартов (ПК-1);
- готовностью использовать систематизированные теоретические и практические знания для постановки и решения исследовательских задач в области образования (ПК-11);
- 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 прохождения практики обучающийся должен:

знать

- сущность современных технологических методов формообразования и обработки тканей и различных конструкционных материалов для изготовления изделий и деталей изделий заданной формы и качества; принципы устройства и основы конструкций основных технологических систем, средств механизации и автоматизации; области и возможности применения компьютерной и процессорной техники как средств управления машинами и технологическими процессами; техническую и технологическую документацию, правила работы с ней; критерии выбора заготовок, инструментов, приспособлений, режимов обработки материалов, средств контроля качества их обработки; организацию и планирование рабочего места, условия обеспечения безопасности труда; социальные и экологические последствия применения технологий, использование вторичного сырья и отходов производства;
- сущность современных технологических методов формообразования и обработки заготовок из пищевых продуктов для изготовления изделий и полуфабрикатов заданной формы и качества; принципы устройства и основы конструкций основных технологических систем, средств механизации и автоматизации; области и возможности применения компьютерной и процессорной техники как средств управления машинами и технологическими процессами; техническую и технологическую документацию, правила работы с ней; критерии выбора заготовок, инструментов, приспособлений, режимов обработки материалов, средств контроля качества их обработки; организацию и планирование рабочего места, условия обеспечения безопасности труда; социальные и

экологические последствия применения технологий, использование вторичного сырья и отходов производства;

уметь

– формулировать и решать задачи обеспечения в процессе производства требуемого качества изделия, уменьшения его себестоимости и повышения производительности труда; использовать на практике возможности и преимущества стандартизации и сертификации для повышения качества и конкурентоспособности производимой продукции; разрабатывать технологическую документацию для изготовления деталей и изделий; выполнять основные технологические операции в соответствии с видом обрабатываемого материала и контролировать качество их выполнения; рационально организовывать и планировать свою работу; обеспечивать безопасность работающего персонала, технологических процессов и отдельных видов оборудования; использовать полученные знания в нестандартных ситуациях;

– формулировать и решать задачи обеспечения в процессе производства требуемого качества изделия, уменьшения его себестоимости и повышения производительности труда; использовать на практике возможности и преимущества стандартизации и сертификации для повышения качества и конкурентоспособности производимой продукции; разрабатывать технологическую документацию для изготовления продукции; выполнять основные технологические операции в соответствии с видом обрабатываемой продукции и контролировать качество их выполнения; рационально организовывать и планировать свою работу; обеспечивать безопасность работающего персонала, технологических процессов и отдельных видов оборудования; использовать полученные знания в нестандартных ситуациях;

владеть

– основными нормативными документами в сфере контроля качества производства продукции и оказания услуг; навыками формулирования и решения задач обеспечения в процессе производства требуемого качества изделия, уменьшения её себестоимости и повышения производительности труда; основными методами осуществления контроля качества производства продукции; измерительным и иным инструментом, необходимым для контроля изготовленной продукции.

4. Объём и продолжительность практики

количество зачётных единиц – 6,
общая продолжительность практики – 4 нед.,
распределение по семестрам – 2, 6.

5. Краткое содержание практики

Практика на швейном предприятии.

1.1. Установочная конференция. Утверждение графика выполнения работ. Инструктаж по ТБ. Производственная экскурсия. Анализ предприятия. 1.2. Стажировка в качестве технолога предприятия. Стажировка в качестве швеи, специалиста швейного производства и оборудования. Выполнение обязанностей на рабочем месте. 1.3. Итоговая конференция. Утверждение индивидуальных отчётов. Общая характеристика предприятия. Охрана труда на предприятии. Технологический процесс изготовления определенного изделия. Предложения по улучшению качества труда на рабочем месте.

Практика на предприятии общественного питания.

2.1. Установочная конференция. Утверждение графика выполнения работ. Производственная экскурсия. Общее знакомство с предприятием, инструктаж по охране труда и режиму работы предприятия. Беседы специалистов предприятия. 2.2. Изучение организации и содержания работы на рабочих местах основных профессий в различных цехах. Производственная работа на рабочих местах. Производственные экскурсии в отдельные цехи, отделы и службы

предприятия. Лекции специалистов предприятия. 2.3. Итоговая конференция. Оформление отчета и индивидуальных заданий. Получение отзыва по практике. Защита отчета. Предложения по улучшению качества труда на рабочем месте.

6. Разработчик

Кисляков Виталий Викторович, кандидат педагогических наук, доцент кафедры технологии, туризма и сервиса ФГБОУ ВО «ВГСПУ»,

Вышемирская Наталия Федоровна, старший преподаватель кафедры технологии, туризма и сервиса ФГБОУ ВО «ВГСПУ».