

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРАКТИКУМ ПО ОБРАБОТКЕ ТКАНИ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

1. Цель освоения дисциплины

Формирование профессиональных знаний и навыков в области технологии швейного производства и технологии приготовления пищевых продуктов.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Технологический практикум по обработке ткани и пищевых продуктов» относится к вариативной части блока дисциплин и является дисциплиной по выбору. Для освоения дисциплины «Технологический практикум по обработке ткани и пищевых продуктов» обучающиеся используют знания, умения, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения дисциплин «Методика обучения технологии», «Методика обучения экономике», «Графика», «Декоративно-оформительское искусство», «Детали машин», «История науки и техники», «Материаловедение», «Машиностроительное черчение», «Механизация и автоматизация производства», «Обустройство и дизайн дома», «Организация современного производства», «Основы конструирования», «Основы машиноведения», «Основы стандартизации, метрологии и сертификации», «Перспективные материалы и технологии», «Прикладная механика», «Техническая эстетика и дизайн», «Технологический практикум по обработке конструкционных материалов», «Технология конструкционных материалов», «Технология обработки материалов», «Устройство автомобилей», «Художественная обработка материалов», прохождения практик «Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков», «Практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности», «Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности». Освоение данной дисциплины является необходимой основой для последующего изучения дисциплин «Методика обучения технологии», «Методика обучения экономике», «Декоративно-оформительское искусство», «Декоративно-прикладное творчество», «Домашняя экономика», «Обустройство и дизайн дома», «Организация современного производства», «Основы исследований в технологическом образовании», «Основы конструирования», «Основы творческо-конструкторской деятельности», «Основы теории технологической подготовки», «Перспективные методы обучения технологии», «Ремонт и эксплуатация дома», «Современные технологии обучения», «Технологии современного производства», «Технологический практикум по обработке конструкционных материалов», «Технологическое оборудование и бытовая техника», «Устройство автомобилей», «Художественная обработка материалов», «Эксплуатация автомобилей», прохождения практик «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 учебным предметам 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-2).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать

- классификацию одежды;
- технологическую последовательность пошива поясных изделий;
- основы моделирования лифа и рукавов;
- технологическую последовательность пошива плечевых изделий;
- основные санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов;
- требования к качественным показателям полуфабрикатов и изделий;

уметь

- снять размерные признаки с фигуры человека;
- устранять дефекты посадки изделия на фигуре;
- качественно выполнять ручные, машинные и влажно-тепловые операции при пошиве изделий, соответственно технологической последовательности их поузловой обработки;
- производить целенаправленную механическую кулинарную обработку пищевых продуктов и рациональную тепловую обработку полуфабрикатов;
- оценивать внешний вид и вкусовые качества изделий;
- готовить мучные кондитерские полуфабрикаты и кулинарные изделия;

владеть

- навыками построения чертежей выкроек деталей изделий;
- навыками моделирования юбок;
- опытом работы при индивидуальном раскрое и пошиве швейных изделий;
- навыками оформления кулинарных изделий и блюд;
- навыками формования и оформления мучных кондитерских и кулинарных изделий.

4. Общая трудоёмкость дисциплины и её распределение

количество зачётных единиц – 12,

общая трудоёмкость дисциплины в часах – 432 ч. (в т. ч. аудиторных часов – 206 ч., СРС – 226 ч.),

распределение по семестрам – 6, 7, 8, 9,

форма и место отчётности – зачёт (6 семестр), зачёт (7 семестр), зачёт (8 семестр), зачёт (9 семестр).

5. Краткое содержание дисциплины

Технология изготовления поясных изделий.

Безопасность труда в кабинете технологии обработки ткани. Краткая история развития одежды. Основная классификация одежды и требования к ней. Единая методика конструирования одежды (ЕМКО СЭВ). Размерные признаки фигуры человека. Основные точки и линии измерения фигуры человека для конструирования одежды. Припуски, учитываемые при конструировании одежды. Характеристика возможных прибавок в зависимости от вида изделия, формы покроя, виды ткани и т.д. Таблицы прибавок. Ассортимент поясных изделий. Построение прямой и конических юбок. Моделирование юбок. Построение чертежа конструкции брюк. Изготовление и порядок оформления лекал. Подготовительно-раскройные операции. Раскрой и проверка комплектности кроя изделия. Подготовка изделия к первой примерке и ее проведение. Обработка деталей на швейном оборудовании и влажно-тепловая пооперационная обработка изделия. Фурнитура. Технология обработки застежки тесьмой «молния». Отделочные операции.

Технология изготовления плечевых изделий.

Безопасность труда в кабинете технологии обработки ткани. Ассортимент плечевых изделий. Построение основы конструкции плечевого женского изделия. Построение положения карманов и оформление борта в изделиях. Построение втачного рукава. Построение

воротников. Техническое моделирование лифа. Моделирование рукавов. Изготовление и порядок оформления лекал. Подготовительно-раскройные операции. Раскрой и проверка комплектности кроя изделия. Подготовка изделия к первой примерке и ее проведение. Обработка деталей на швейном оборудовании и влажно-тепловая пооперационная обработка изделия. Отделочные операции.

Технология приготовления пищи.

Первичная обработка овощей и технология приготовления супов. Приготовление полуфабрикатов и технология приготовления блюд из мяса. Приготовление полуфабрикатов и технология приготовления блюд из рыбы. Приготовление полуфабрикатов и технология приготовления блюд с/х птицы. Приготовление полуфабрикатов для блюд и технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий. Приготовление полуфабрикатов из овощей и технология приготовления блюд из овощей, заготовка овощей. Приготовление полуфабрикатов для соусов и технология приготовления соусов.

Технология мучных кулинарных изделий.

Характеристика кондитерского сырья. Технология приготовления дрожжевого теста. Технология приготовления мучных изделий из недрожжевого теста. Технология приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий. Технология приготовления и оформления пряников и коврижек. Технология приготовления и оформления пирожных и тортов.

6. Разработчик

Перепелицына Мария Алексеевна, кандидат педагогических наук, доцент кафедры технологии, туризма и сервиса,

Алферова Ольга Николаевна, кандидат педагогических наук, доцент кафедры технологии, туризма и сервиса,

Вышемирская Н.Ф., ст.преподаватель кафедры технологии туризма и сервиса.