

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Волгоградский государственный социально-педагогический университет»
Факультет управления и экономико-технологического образования
Кафедра технологии, туризма и сервиса



Технологический практикум по обработке ткани и пищевых продуктов

Программа учебной дисциплины
Направление 44.03.05 «Педагогическое образование»
Профили «Экономика», «Технология»

очная форма обучения

Волгоград
2017

Обсуждена на заседании кафедры технологии, туризма и сервиса
« 28 » 04 2017 г., протокол № 10

Заведующий кафедрой _____ « 28 » 04 2017 г.
(подпись) (зав. кафедрой) (дата)

Рассмотрена и одобрена на заседании учёного совета факультета управления и экономико-технологического образования « 18 » 05 2017 г., протокол № 8

Председатель учёного совета _____ « 18 » 05 2017 г.
(подпись) (дата)

Утверждена на заседании учёного совета ФГБОУ ВО «ВГСПУ»
« 29 » 05 2017 г., протокол № 14

Отметки о внесении изменений в программу:

Лист изменений № _____ (подпись) _____ (руководитель ОПОП) _____ (дата) 19.06.2017

Лист изменений № _____ (подпись) _____ (руководитель ОПОП) _____ (дата)

Лист изменений № _____ (подпись) _____ (руководитель ОПОП) _____ (дата)

Разработчики:

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.

Программа дисциплины «Технологический практикум по обработке ткани и пищевых продуктов» соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 44.03.05 «Педагогическое образование» (утверждён приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 февраля 2016 г. № 91) и базовому учебному плану по направлению подготовки 44.03.05 «Педагогическое образование» (профили «Экономика», «Технология»), утверждённому Учёным советом ФГБОУ ВО «ВГСПУ» (от 29 мая 2017 г., протокол № 14).

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.

Профильной для данной дисциплины является педагогическая профессиональная деятельность.

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. Объём дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		6 / 7 / 8 / 9	
Аудиторные занятия (всего)	206	54 / 54 / 42 / 56	
В том числе:			
Лекции (Л)	–	– / – / – / –	
Практические занятия (ПЗ)	206	54 / 54 / 42 / 56	
Лабораторные работы (ЛР)	–	– / – / – / –	
Самостоятельная работа	226	54 / 54 / 66 / 52	
Контроль	–	– / – / – / –	
Вид промежуточной аттестации		ЗЧ / ЗЧ / ЗЧ / ЗЧ	
Общая трудоёмкость	часы	432	108 / 108 / 108 / 108
	зачётные единицы	12	3 / 3 / 3 / 3

5. Содержание дисциплины

5.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела дисциплины
1	Технология изготовления поясных изделий	Безопасность труда в кабинете технологии обработки ткани. Краткая история развития одежды. Основная

		<p>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.</p>
2	Технология изготовления плечевых изделий	<p>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.</p>
3	Технология приготовления пищи	<p>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.</p>
4	Технология мучных кулинарных изделий	<p>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.</p>

5.2. Количество часов и виды учебных занятий по разделам дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Практ. зан.	Лаб. зан.	СРС	Всего
1	Технология изготовления поясных изделий	–	54	–	54	108
2	Технология изготовления плечевых изделий	–	54	–	54	108
3	Технология приготовления пищи	–	42	–	66	108
4	Технология мучных кулинарных изделий	–	56	–	52	108

6. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

6.1. Основная литература

1. Старовойтова А.А. Особенности технологий оказания услуг в индустрии моды [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Старовойтова А.А., Андросова Г.М., Бодрякова Л.Н.— Электрон. текстовые данные.— Омск: Омский государственный институт сервиса, 2012.— 162 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/12720.html>.— ЭБС «IPRbooks».

2. Коваленко Ю.А. Конструирование изделий легкой промышленности [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие/ Коваленко Ю.А., Махоткина Л.Ю., Сараева Т.И.— Электрон. текстовые данные.— Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2015.— 80 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/62181.html>.— ЭБС «IPRbooks».

3. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров/ Васюкова А.Т., Славянский А.А., Куликов Д.А.— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2016.— 496 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/60526.html>.— ЭБС «IPRbooks».

4. Технология мучных кулинарных изделий [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Н.С. Родионова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014.— 220 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/47462>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.

6.2. Дополнительная литература

1. Бодрякова Л.Н. Технология изделий легкой промышленности [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Бодрякова Л.Н., Старовойтова А.А.— Электрон. текстовые данные.— Омск: Омский государственный институт сервиса, 2013.— 165 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/18263.html>.— ЭБС «IPRbooks».

2. Томина Т.А. Выбор методов обработки для изготовления швейного изделия [Электронный ресурс]: методические указания/ Томина Т.А.— Электрон. текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2005.— 21 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/50057.html>.— ЭБС «IPRbooks».

3. Товароведение и экспертиза швейных, трикотажных и текстильных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие/ И.Ш. Дзахмишева [и др.].— Электрон. текстовые данные.— М.: Дашков и К, 2015.— 345 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/10990.html>.— ЭБС «IPRbooks».

4. Шапкарина А.И. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие/

Шапкарина А.И., Минаева С.В., Янпольская Н.А. — Электрон. текстовые данные. — Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. — 184 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/64415.html>. — ЭБС «IPRbooks».

5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / — Электрон. текстовые данные. — М.: Дашков и К, 2015. — 208 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/10965.html>. — ЭБС «IPRbooks».

6. Махоткина Л.Ю. Конструирование плечевой и поясной одежды по ЕМКО СЭВ [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Махоткина Л.Ю., Гаврилова О.Е. — Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2015. — 91 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/61979.html>. — ЭБС «IPRbooks».

7. Избранные главы конструирования одежды. Системы конструирования одежды [Электронный ресурс]: учебное пособие / Ю.А. Коваленко [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 80 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/61846.html>. — ЭБС «IPRbooks».

7. Ресурсы Интернета

Перечень ресурсов Интернета, необходимых для освоения дисциплины:

1. Википедия – свободная энциклопедия. – URL: <http://ru.wikipedia.org>.
2. Кулинарный портал "Гастрономъ". – URL: <http://www.gastronom.ru>.
3. Ежедневный Интернет-портал индустрии моды. – URL: <http://www.modanews.ru>.
4. Электронная библиотечная система IPRbooks. URL: <http://iprbookshop.ru>.

8. Информационные технологии и программное обеспечение

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости):

1. Комплект офисного программного обеспечения.

9. Материально-техническая база

Для проведения учебных занятий по дисциплине «Технологический практикум по обработке ткани и пищевых продуктов» необходимо следующее материально-техническое обеспечение:

1. Специализированная швейная мастерская, укомплектованная учебно-лабораторной мебелью (раскройными столами), современным швейным оборудованием, оборудованием для проведения влажно-тепловых работ стендами, манекенами и т.п.
2. Наборы раздаточного материала, плакатов, демонстрационного оборудования, моделей, наглядных пособий.
3. Специализированные кулинарные мастерские, укомплектованные учебно-лабораторной мебелью (разделочными столами, стеллажами и шкафами для хранения посуды, инвентаря, инструментов), современным технологическим оборудованием.

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Дисциплина «Технологический практикум по обработке ткани и пищевых продуктов» относится к вариативной части блока дисциплин и является дисциплиной по выбору. Программой дисциплины предусмотрено проведение практических занятий. Промежуточная

аттестация проводится в форме зачета.

Практические занятия являются формой организации педагогического процесса, направленной на углубление научно-теоретических знаний и овладение методами работы, в процессе которых вырабатываются умения и навыки выполнения учебных действий в сфере изучаемой науки. Практические занятия предполагают детальное изучение обучающимися отдельных теоретических положений учебной дисциплины. В ходе практических занятий формируются умения и навыки практического применения теоретических знаний в конкретных ситуациях путем выполнения поставленных задач, развивается научное мышление и речь, осуществляется контроль учебных достижений обучающихся.

При подготовке к практическим занятиям необходимо ознакомиться с теоретическим материалом дисциплины по изучаемым темам – разобрать конспекты лекций, изучить литературу, рекомендованную преподавателем. Во время самого занятия рекомендуется активно участвовать в выполнении поставленных заданий, задавать вопросы, принимать участие в дискуссиях, аккуратно и своевременно выполнять контрольные задания.

Контроль за качеством обучения и ходом освоения дисциплины осуществляется на основе рейтинговой системы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов. Рейтинговая система предполагает 100-балльную оценку успеваемости студента по учебной дисциплине в течение семестра, 60 из которых отводится на текущий контроль, а 40 – на промежуточную аттестацию по дисциплине. Критериальная база рейтинговой оценки, типовые контрольные задания, а также методические материалы по их применению описаны в фонде оценочных средств по дисциплине, являющемся приложением к данной программе.

11. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Самостоятельная работа обучающихся является неотъемлемой частью процесса обучения в вузе. Правильная организация самостоятельной работы позволяет обучающимся развивать умения и навыки в усвоении и систематизации приобретаемых знаний, обеспечивает высокий уровень успеваемости в период обучения, способствует формированию навыков совершенствования профессионального мастерства.

Самостоятельная работа обучающихся во внеаудиторное время включает в себя подготовку к аудиторным занятиям, а также изучение отдельных тем, расширяющих и углубляющих представления обучающихся по разделам изучаемой дисциплины. Такая работа может предполагать проработку теоретического материала, работу с научной литературой, выполнение практических заданий, подготовку ко всем видам контрольных испытаний, выполнение творческих работ.

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине представлено в рабочей программе и включает в себя:

- рекомендуемую основную и дополнительную литературу;
- информационно-справочные и образовательные ресурсы Интернета;
- оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине.

Конкретные рекомендации по планированию и проведению самостоятельной работы по дисциплине «Технологический практикум по обработке ткани и пищевых продуктов» представлены в методических указаниях для обучающихся, а также в методических материалах фондов оценочных средств.

12. Фонд оценочных средств

Фонд оценочных средств, включающий перечень компетенций с указанием этапов их формирования, описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных

этапах их формирования, описание шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы является приложением к программе учебной дисциплины.