

Паспорт и программа формирования компетенции

Направление 44.03.01 «Педагогическое образование»
Профиль «Технологическое образование (Технология обработки тканей и пищевых продуктов)»

1. Паспорт компетенции

1.1. Формулировка компетенции

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу, должен обладать компетенцией:

УК-2	способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений
-------------	--

1.2. Место компетенции в совокупном ожидаемом результате обучения

Компетенция относится к блоку универсальных компетенций и является обязательной для всех выпускников в соответствии с требованиями ОПОП.

1.3. Структура компетенции

Структура компетенции в терминах «знать», «уметь», «владеть»

знать

- особенности правового обеспечения профессиональной педагогической деятельности;
- структуру и виды нормативных правовых актов, регламентирующих организацию образовательного процесса на различных уровнях образования;
- механизмы реализации и защиты прав обучающихся и педагогических работников;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- цели, сущность и значение проектных технологий в технологической подготовке обучающихся;
- методологические основы и основные этапы научного исследования и проектирования в сфере технологического образования;
- методы и организационные формы обучения проективно-преобразующей деятельности в цифровой среде;
- основные методы проектирования и возможные критерии оценки эффективности результатов учебного моделирования и внедрения бизнес - проектов;
- виды технологического оборудования швейного производства; назначение швейного оборудования и оборудования для влажно-тепловой обработки; технические характеристики швейного оборудования и оборудования для влажно-тепловой обработки; конструктивные особенности швейного оборудования;
- классификации технологического оборудования, агрегатов, установок, используемых в производстве; основные характеристики оборудования, принципы работы оборудования; основы реализуемых в оборудовании процессов; основные способы эксплуатации машин и аппаратов; влияние оборудования на технологические показатели готовой продукции; основные научно-технические проблемы, а также тенденции развития технологических процессов и оборудования, в том числе основы разработки малоотходных технологий, энергосберегающих экологически чистых технологий и оборудования;
- классификацию, конструкции, технические характеристики и области применения бытовых машин и приборов; порядок организации сервисного обслуживания и ремонта бытовой

техники; типовые технологические процессы и оборудование при эксплуатации, обслуживании, ремонте и испытаниях бытовой техники; методы и оборудование диагностики и контроля технического состояния бытовой техники; прогрессивные технологии ремонта электробытовой техники;

- методику сбора, обработки и обобщения материалов по теме исследования;
- методику научно-исследовательской работы;
- правила работы с информационными, справочными, реферативными изданиями;
- размерные признаки фигуры человека, антропометрические стандарты;
- технологическую последовательность пошива поясных изделий;
- технологическую последовательность пошива плечевых изделий;
- основные санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов;
- требования к качественным показателям полуфабрикатов и изделий;

уметь

- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства;
- самостоятельно работать с нормативно - правовым материалом, учебной и специальной литературой, обоснованно и аргументировано организовывать и проводить анализ нормативно-правовых документов в профессиональной деятельности;
- анализировать юридические факты возникающие в связи с образовательными правоотношениями;
- навыками организации учебно-воспитательной работы по обеспечению защиты прав и законных интересов участников образовательного процесса;
- применять полученные знания при проектно-технологической подготовке обучающихся;
- реализовывать в деятельности алгоритм проектирования по выбору или заданиям на проектируемый объект;
- осуществлять информационное обеспечение процесса проектирования (сбор и обработку необходимой информации при изучении различных источников), включая Интернет, электронные технологии и банк данных;
- генерировать и прорабатывать бизнес-идеи, проводить научные исследования и опытно-экспериментальные работы по обеспечению реализации проектного обучения;
- определить причины возникновения брака и уметь производить основные регулировки технологических параметров оборудования; квалифицированно подходить к выбору оборудования и определению его фактической производительности; читать чертежи и кинематические схемы; определять параметры работы оборудования и его технические возможности;
- зная принцип работы оборудования, предсказывать свойства готовой продукции и закономерности в её изменении; подбирать оборудование исходя из свойств сырья и требуемых свойств готовой продукции; проводить инженерные расчеты оборудования; работать с оборудованием; определять оптимальные и рациональные технологические режимы оборудования;
- организовывать обслуживание и ремонт бытовых машин и приборов; оценивать эффективность работы бытовых машин и приборов; эффективно использовать материалы и оборудование; пользоваться основным оборудованием, приспособлениями и инструментом для ремонта бытовых машин и приборов; производить наладку и испытания электробытовых приборов;
- адекватно подбирать средства и методы для решения поставленных задач в научном исследовании;
- использовать научные методы исследования с целью выявления состояния педагогических объектов в рамках собственного исследования или исследования учебного заведения;
- анализировать собственный педагогический опыт, обобщать и пропагандировать передовой педагогический опыт учебного заведения, конкретного учителя; обрабатывать и обсуждать полученные результаты, анализировать и осмысливать их с учетом имеющихся литературных данных;

- выкраивать и комплектовать детали;
- устранять дефекты швейных операций в изделиях;
- 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;

владеть

- навыками анализа правовых норм и правовых отношений, являющихся объектами профессиональной деятельности;
- навыками работы с нормативно-правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности;
- навыками по выработке и реализации управленческих решений в своей профессиональной деятельности в соответствии с нормами действующего законодательства;
- навыками реализации образовательных программ по предмету в соответствии с требованиями образовательных стандартов;
- навыками реализации алгоритма выполнения творческих и бизнес- проектов и решения профессионально-образовательных задач, соответствующих его степени (квалификации) с использованием средств цифровой экономики;
- навыками самостоятельной научно-исследовательской и научно-педагогической деятельности при обучении и осуществлении проективной деятельности в соответствующем направлении;
- навыками цифрового моделирования выполнения бизнес- проектов и решения профессионально-образовательных задач с использованием ИКТ;
- практическими навыками разработки, регламентации, совершенствования бизнес-процессов и реализации алгоритма проектирования по выбору или заданиям на проектируемый объект;
- навыками работы с современными машинами, автоматами и аппаратами, задействованными непосредственно в технологических процессах или при их подготовке, а также с различного рода вспомогательным оборудованием;
- навыками применения полученных знаний на практике; навыками определения важнейших характеристик оборудования и его составляющих; методами оптимизации и рационализации технологических режимов оборудования;
- методами сбора, обработки и обобщения материалов по теме исследования;
- способами анализа научной информации и навыками её адаптации к специфике научного исследования в сфере образования;
- способами ориентации в профессиональных источниках информации;
- навыками самостоятельной научно-методической деятельности;
- навыками проведения примерок, внесения изменений в лекала и корректировки деталей кроя после примерки;
- опытом работы при индивидуальном раскрое и пошиве швейных изделий;
- навыками оформления кулинарных изделий и блюд.

1.4. Планируемые уровни сформированности компетенции

№ п/п	Уровни сформированности компетенции	Основные признаки уровня
1	Пороговый (базовый) уровень (обязательный по отношению ко всем выпускникам к моменту завершения ими обучения по	Имеет теоретические представления об основных отраслях правовой системы, базовых нормативно-правовых актах и сфере их применения. Ориентируется в совокупности взаимосвязанных задач, обеспечивающих достижение поставленной цели, исходя их действующих правовых норм. Имеет опыт сбора и анализа

	ООП)	нормативно-правовых документов, их классификации в профессиональной деятельности.
2	Повышенный (продвинутый) уровень (превосходит «пороговый (базовый) уровень» по одному или нескольким существенным признакам)	Демонстрирует способность к определению ресурсного обеспечения для достижения поставленной цели. Умеет находить необходимые правовые документы для различных сфер жизнедеятельности. Обладает опытом составления документов, необходимых для участия в различных сферах деятельности.
3	Высокий (превосходный) уровень (превосходит пороговый уровень по всем существенным признакам, предполагает максимально возможную выраженность компетенции)	Демонстрирует использование правовых знаний в различных сферах деятельности. Способен определять возможные риски и ограничения при решении поставленных задач. Научно обосновывает различные способы реализации и защиты своих прав.

2. Программа формирования компетенции

2.1. Содержание, формы и методы формирования компетенции

№ п/п	Наименование учебных дисциплин и практик	Содержание образования в терминах «знать», «уметь», «владеть»	Формы и методы
1	Нормативно-правовые основы профессиональной деятельности	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – особенности правового обеспечения профессиональной педагогической деятельности – структуру и виды нормативных правовых актов, регламентирующих организацию образовательного процесса на различных уровнях образования – механизмы реализации и защиты прав обучающихся и педагогических работников – права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством, соблюдать требования действующего законодательства – самостоятельно работать с нормативно - правовым материалом, учебной и специальной литературой, обоснованно и аргументировано организовывать и проводить 	лекции, практические занятия, экзамен

		<p>анализ нормативно-правовых документов в профессиональной деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> – анализировать юридические факты возникающие в связи с образовательными правоотношениями – навыками организации учебно-воспитательной работы по обеспечению защиты прав и законных интересов участников образовательного процесса <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками анализа правовых норм и правовых отношений, являющихся объектами профессиональной деятельности – навыками работы с нормативно-правовыми документами, использовать их в профессиональной деятельности – навыками по выработке и реализации управленческих решений в своей профессиональной деятельности в соответствии с нормами действующего законодательства – навыками реализации образовательных программ по предмету в соответствии с требованиями образовательных стандартов 	
2	Проективная деятельность в технологическом образовании	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – цели, сущность и значение проектных технологий в технологической подготовке обучающихся – методологические основы и основные этапы научного исследования и проектирования в сфере технологического образования – методы и организационные формы обучения проективно-преобразующей деятельности в цифровой среде – основные методы проектирования и возможные критерии оценки эффективности результатов учебного моделирования и внедрения бизнес - проектов <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять полученные знания 	лекции, практические занятия, экзамен

		<p>при проектно-технологической подготовке обучающихся</p> <ul style="list-style-type: none"> – реализовывать в деятельности алгоритм проектирования по выбору или заданиям на проектируемый объект – осуществлять информационное обеспечение процесса проектирования (сбор и обработку необходимой информации при изучении различных источников), включая Интернет, электронные технологии и банк данных – генерировать и прорабатывать бизнес-идеи, проводить научные исследования и опытно-экспериментальные работы по обеспечению реализации проектного обучения <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками реализации алгоритма выполнения творческих и бизнес- проектов и решения профессионально-образовательных задач, соответствующих его степени (квалификации) с использованием средств цифровой экономики – навыками самостоятельной научно-исследовательской и научно-педагогической деятельности при обучении и осуществлении проективной деятельности в соответствующем направлении – навыками цифрового моделирования выполнения бизнес- проектов и решения профессионально-образовательных задач с использованием ИКТ – практическими навыками разработки, регламентации, совершенствования бизнес-процессов и реализации алгоритма проектирования по выбору или заданиям на проектируемый объект 	
3	Технологическое оборудование и бытовая техника	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды технологического оборудования швейного производства; назначение 	лекции, практические занятия, экзамен

		<p>швейного оборудования и оборудования для влажно-тепловой обработки; технические характеристики швейного оборудования и оборудования для влажно-тепловой обработки; конструктивные особенности швейного оборудования – классификации технологического оборудования, агрегатов, установок, используемых в производстве; основные характеристики оборудования, принципы работы оборудования; основы реализуемых в оборудовании процессов; основные способы эксплуатации машин и аппаратов; влияние оборудования на технологические показатели готовой продукции; основные научно-технические проблемы, а также тенденции развития технологических процессов и оборудования, в том числе основы разработки малоотходных технологий, энергосберегающих экологически чистых технологий и оборудования – классификацию, конструкции, технические характеристики и области применения бытовых машин и приборов; порядок организации сервисного обслуживания и ремонта бытовой техники; типовые технологические процессы и оборудование при эксплуатации, обслуживании, ремонте и испытаниях бытовой техники; методы и оборудование диагностики и контроля технического состояния бытовой техники; прогрессивные технологии ремонта электробытовой техники уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определить причины возникновения брака и уметь производить основные регулировки технологических параметров оборудования; 	
--	--	--	--

		<p>квалифицированно подходить к выбору оборудования и определению его фактической производительности; читать чертежи и кинематические схемы; определять параметры работы оборудования и его технические возможности</p> <p>– зная принцип работы оборудования, предсказывать свойства готовой продукции и закономерности в её изменении; подбирать оборудование исходя из свойств сырья и требуемых свойств готовой продукции; проводить инженерные расчеты оборудования; работать с оборудованием; определять оптимальные и рациональные технологические режимы оборудования</p> <p>– организовывать обслуживание и ремонт бытовых машин и приборов; оценивать эффективность работы бытовых машин и приборов; эффективно использовать материалы и оборудование; пользоваться основным оборудованием, приспособлениями и инструментом для ремонта бытовых машин и приборов; производить наладку и испытания электробытовых приборов</p> <p>владеть:</p> <p>– навыками работы с современными машинами, автоматами и аппаратами, задействованными непосредственно в технологических процессах или при их подготовке, а также с различного рода вспомогательным оборудованием</p> <p>– навыками применения полученных знаний на практике; навыками определения важнейших характеристик оборудования и его составляющих; методами оптимизации и рационализации технологических режимов оборудования</p>	
--	--	---	--

4	Дизайн помещений и интерьер дома	???	лекции, практические занятия, экзамен
5	Научно-исследовательская работа	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – методику сбора, обработки и обобщения материалов по теме исследования – методику научно-исследовательской работы – правила работы с информационными, справочными, реферативными изданиями <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватно подбирать средства и методы для решения поставленных задач в научном исследовании – использовать научные методы исследования с целью выявления состояния педагогических объектов в рамках собственного исследования или исследования учебного заведения – анализировать собственный педагогический опыт, обобщать и пропагандировать передовой педагогический опыт учебного заведения, конкретного учителя; обрабатывать и обсуждать полученные результаты, анализировать и осмысливать их с учетом имеющихся литературных данных <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – методами сбора, обработки и обобщения материалов по теме исследования – способами анализа научной информации и навыками её адаптации к специфике научного исследования в сфере образования – способами ориентации в профессиональных источниках информации – навыками самостоятельной научно-методической деятельности 	
6	Практикум по обработке тканей и пищевых продуктов	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – размерные признаки фигуры человека, антропометрические стандарты 	

		<ul style="list-style-type: none"> – технологическую последовательность пошива поясных изделий – технологическую последовательность пошива плечевых изделий – основные санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов – требования к качественным показателям полуфабрикатов и изделий уметь: <ul style="list-style-type: none"> – выкраивать и комплектовать детали – устранять дефекты швейных операций в изделиях – 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 владеть: <ul style="list-style-type: none"> – навыками проведения примерок, внесения изменений в лекала и корректировки деталей кроя после примерки – опытом работы при индивидуальном раскрое и пошиве швейных изделий – навыками оформления кулинарных изделий и блюд 	
7	Преддипломная практика	???	

2.2. Календарный график формирования компетенции

№ п/п	Наименование учебных дисциплин и практик	Курсы											
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
1	Нормативно-правовые основы профессиональной деятельности		+										

2	Проективная деятельность в технологическом образовании					+					
3	Технологическое оборудование и бытовая техника	+	+								
4	Дизайн помещений и интерьер дома					+					
5	Научно-исследовательская работа					+					
6	Практикум по обработке тканей и пищевых продуктов		+	+							
7	Преддипломная практика			+		+					

2.3. Матрица оценки сформированности компетенции

№ п/п	Наименование учебных дисциплин и практик	Оценочные средства и формы оценки
1	Нормативно-правовые основы профессиональной деятельности	Опрос. Тестирование. Практические задачи. Реферат. СРС. Зачет.
2	Проективная деятельность в технологическом образовании	Выполнение заданий по практическим занятиям с использованием цифровых средств. Разработка и защита проектов тематических информационно – познавательных экскурсий по разделам дисциплины. Разработка и защита тематических цифровых информационно-логических моделей выполнения бизнес – проектов, тестирование, решение кейс - заданий. Аттестация с оценкой.
3	Технологическое оборудование и бытовая техника	Тестирование. Написание и защита реферата. Аттестация с оценкой.
4	Дизайн помещений и интерьер дома	???
5	Научно-исследовательская работа	Зачет.
6	Практикум по обработке тканей и пищевых продуктов	Выполнение заданий лабораторных занятий. Самостоятельная работа по выполнению пооперационной обработки изделия. Тестирование. Аттестация с оценкой.
7	Преддипломная практика	???