

# ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРАКТИКУМ ПО ОБРАБОТКЕ ТКАНЕЙ 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 тканей и пищевых продуктов» относится к вариативной части блока дисциплин и является дисциплиной по выбору. Для освоения дисциплины «Технологический практикум по обработке тканей и пищевых продуктов» обучающиеся используют знания, умения, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения дисциплин «Графика», «История технологии и технологической культуры», «Машиностроительное черчение», «Нормативно-правовые основы профессиональной деятельности», «Основы стандартизации, метрологии и сертификации», «Прикладная механика», «Современное производство и окружающая среда», «Техническая эстетика и дизайн», «Технологический практикум по обработке конструкционных материалов», прохождения практики «Учебная (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (технологическая))».

Освоение данной дисциплины является необходимой основой для последующего изучения дисциплин «Детали машин и основы конструирования», «Домашняя экономика», «Методика обучения технологии», «Основы исследований в технологическом образовании», «Перспективные материалы и технологии», «Перспективные методы обучения технологии», «Технологии современного производства», «3D-моделирование и прототипирование в технологическом образовании», «Декоративно-оформительское искусство», «Декоративно-прикладное творчество», «Обустройство и дизайн дома», «Правовая защита предпринимательской деятельности», «Психологические основы педагогической работы с детьми с трудностями обучения», «Ремонт и эксплуатация дома», «Технологический практикум по обработке конструкционных материалов», «Художественная обработка материалов», прохождения практик «Научно-исследовательская работа», «Учебная (практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (технологическая))».

## 3. Планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины выпускник должен обладать следующими компетенциями:

- способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений (УК-2);
- способностью использовать знания в области теории, практики и методики преподавания технологии, общетехнических дисциплин и предпринимательства для постановки и решения профессиональных задач (ПКР-1).

**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 формирования 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 – 172 ч., СРС – 244 ч.),

распределение по семестрам – 4, 5, 7, 6,

форма и место отчётности – аттестация с оценкой (5 семестр), аттестация с оценкой (7 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**

Алферова Ольга Николаевна, кандидат педагогических наук, доцент кафедры технологии, экономики образования и сервиса.