

ПРАКТИКУМ ПО ОБРАБОТКЕ ТКАНЕЙ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

1. Цели проведения практики

Формирование профессиональных знаний и навыков в области технологий швейного и кулинарного производств.

2. Место практики в структуре ОПОП

Для прохождения практики «Практикум по обработке тканей и пищевых продуктов» обучающиеся используют знания, умения, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения дисциплин «Безопасность жизнедеятельности», «Материаловедение швейных изделий», «Нормативно-правовые основы профессиональной деятельности», «Основы медицинских знаний», «Специальное рисование», «Технологическое оборудование и бытовая техника», «Организация современного производства», «Основы стандартизации, метрологии и сертификации», прохождения практики «Учебная (ознакомительная)».

Прохождение данной практики является необходимой основой для последующего изучения дисциплин «Перспективные материалы и технологии», «Проективная деятельность в технологическом образовании», «Технология швейных изделий», «Художественная обработка материалов», «Декоративно-оформительское искусство», «Декоративно-прикладное творчество», «Дизайн помещений и интерьер дома», «Современные технологии в дизайне костюма», «Эстетика образа», прохождения практик «Научно-исследовательская работа», «Преддипломная практика», «Производственная практика технологическая (проектно-технологическая) практика».

3. Требования к результатам прохождения практики

В результате прохождения практики 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);
- способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций (УК-8);
- способность использовать знания в области теории, практики и методики преподавания технологии, общетехнических дисциплин и предпринимательства для постановки и решения профессиональных задач (ПКР-1).

В результате прохождения практики обучающийся должен:

знать

- 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

- 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 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.

4. Объём и продолжительность практики

количество зачётных единиц – ???,

общая продолжительность практики – 432 нед.,

распределение по семестрам – 2 курс, лето, 2 курс, зима, 3 курс, зима.

5. Краткое содержание практики

Технология изготовления поясных изделий.

Безопасность труда в учебной аудитории технологии обработки ткани. Ассортимент поясных изделий. Основные измерения фигуры человека. Изготовление и порядок оформления лекал для изготовления поясного изделия. 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 учебной аудитории технологии обработки ткани. Ассортимент плечевых изделий. Изготовление и порядок оформления лекал для изготовления плечевого изделия. 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.

Безопасность труда в учебной аудитории технологии обработки пищевых продуктов.

Первичная обработка овощей и технология приготовления супов. Приготовление полуфабрикатов из овощей и технология приготовления блюд из овощей, заготовка овощей.

Приготовление полуфабрикатов для соусов и технология приготовления соусов.

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.

Технология приготовления мучных кулинарных изделий.

6. Разработчик

Алферова Ольга Николаевна, кандидат педагогических наук, доцент кафедры технологии, экономики образования и сервиса ФГБОУ ВО «ВГСПУ».