

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРАКТИКУМ ПО ОБРАБОТКЕ ТКАНЕЙ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

1. Цель освоения дисциплины

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

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 «Безопасность жизнедеятельности», «Графика», «История науки и техники», «Машиностроительное черчение», «Нормативно-правовое регулирование образовательной деятельности», «Обустройство и дизайн дома», «Основы медицинских знаний», «Техническая эстетика и дизайн», «Экологические основы производства и защита окружающей среды», «3D-моделирование и прототипирование в технологическом образовании», «Технологические и транспортные машины», «Технологический практикум по обработке конструкционных материалов», «Технология обработки пищевых продуктов», «Технология швейных изделий», прохождения практик «Учебная (ознакомительная) практика», «Учебная (производственно-технологическая) практика».

Освоение данной дисциплины является необходимой основой для последующего изучения дисциплин «Детали машин и основы конструирования», «Домашняя экономика и основы предпринимательской деятельности», «Конвергентные технологии в технологическом образовании», «Методика обучения технологии», «Основы творческо-конструкторской деятельности», «Перспективные материалы и технологии», «Перспективные методы обучения технологии и предпринимательства», «Технологии нововведений», «Технологии современного производства», «Технологическое оборудование и бытовая техника», «Декоративно-оформительское искусство», «Декоративно-прикладное творчество», «Организация современного производства», «Патриотическое воспитание современных школьников», «Профорientационная работа в старших классах», «Ремонт и эксплуатация дома», «Технологический практикум по обработке конструкционных материалов», «Художественная обработка материалов», прохождения практик «Производственная (педагогическая) практика», «Производственная практика (научно-исследовательская работа)», «Производственная практика (преддипломная практика)», «Учебная (научно-исследовательская) практика», «Учебная (производственно-технологическая) практика».

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);
- способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов (УК-8);
- способен обеспечить достижение образовательных результатов освоения основных образовательных программ на основе Федерального государственного образовательного

- стандарта основного и среднего общего образования (ПК-1);
– способен применять предметные знания в образовательном процессе (ПК-3).

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать

- значение пищевых веществ в жизнедеятельности человека и основы рационального питания;
- основные санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов;
- организацию рабочего места и требования при выполнении машинных работ на различном оборудовании;
- назначение и принцип работы обслуживаемого оборудования, правила его наладки, способы устранения мелких неполадок обслуживаемых машин;
- правила безопасности работ и пожарную безопасность;
- выполнять влажно-тепловую обработку деталей и узлов;

уметь

- составлять рацион питания с учетом индивидуальных особенностей человека;
- производить механическую кулинарную обработку пищевых продуктов и рациональную тепловую обработку полуфабрикатов;
- устранять мелкие неполадки в работе оборудования, выполнять наладку обслуживаемого оборудования для конкретных операций и материалов;
- процесс;
- составлять последовательность обработки узлов одежды;

владеть

- навыками оформления кулинарных изделий и блюд;
- навыками выполнения операций по процессу изготовления поясных изделий;
- навыками выполнения операций по процессу изготовления плечевых изделий.

4. Общая трудоёмкость дисциплины и её распределение

количество зачётных единиц – 12,
общая трудоёмкость дисциплины в часах – 432 ч. (в т. ч. аудиторных часов – 48 ч., СРС – 376 ч.),
распределение по семестрам – 2 курс, лето, 3 курс, лето, 2 курс, зима, 3 курс, зима,
форма и место отчётности – аттестация с оценкой (2 курс, лето), аттестация с оценкой (3 курс, лето).

5. Краткое содержание дисциплины

Организация питания в жизни человека.

Классификация, ассортимент и кулинарное назначение блюд. Значение белков, жиров, углеводов, витаминов, воды для организма человека. Принципы производства и сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами. Классификация специальных видов питания.

Технология приготовления пищи.

Виды обработки пищевых продуктов, их характеристика. Технологические процессы приготовления первых и вторых блюд, салатов, закусок, бутербродов, напитков. Санитарно-гигиенические нормы обработки и хранения готовых блюд. Контроль качества готовой продукции.

Раскройное производство. Технология изготовления поясных изделий..

Рабочие инструменты швейных машин. Применение швейных машин и их технологическая характеристика. Процесс образования машинных стежков и строчек. Технологическая последовательность обработки юбки. Обработка шлицы. Обработка боковых швов. Обработка застежки на тесьму молния. Обработка верхнего среза юбки.

Технология изготовления плечевых изделий.

Модели плечевых изделий, описание внешнего вида. Детали кроя. Технологическая последовательность обработки плечевого изделия. Способы обработки узлов. Монтаж и отделка плечевого изделия.

6. Разработчик

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

Перепелицына Мария Алексеевна, кандидат педагогических наук, доцент кафедры технологии, экономики образования и сервиса ФГБОУ ВО «ВГСПУ».