

МИНПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Волгоградский государственный социально-педагогический университет»  
Институт технологии, экономики и сервиса  
Кафедра технологии, экономики образования и сервиса

«УТВЕРЖДАЮ»  
Проректор по учебной работе  
Ю. А. Жадаев  
« 29 »  2021 г.



# **Технологический практикум по обработке тканей и пищевых продуктов**

**Программа учебной дисциплины**

Направление 44.03.01 «Педагогическое образование»

Профиль «Технологическое образование»

*заочная форма обучения*

Волгоград  
2021

Обсуждена на заседании кафедры технологии, экономики образования и сервиса «19» февраля 2021 г., протокол № 6

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ «19» февраля 2021 г.  
(подпись) И.А. Назаров (зав. кафедрой) (дата)

Рассмотрена и одобрена на заседании учёного совета института технологии, экономики и сервиса «19» февраля 2021 г., протокол № 5

Председатель учёного совета \_\_\_\_\_ «19» февраля 2021 г.  
(подпись) А.В. Шохнех (дата)

Утверждена на заседании учёного совета ФГБОУ ВО «ВГСПУ» «29» марта 2021 г., протокол № 6

#### Отметки о внесении изменений в программу:

Лист изменений № \_\_\_\_\_  
(подпись) (руководитель ОПОП) (дата)

Лист изменений № \_\_\_\_\_  
(подпись) (руководитель ОПОП) (дата)

Лист изменений № \_\_\_\_\_  
(подпись) (руководитель ОПОП) (дата)

#### Разработчики:

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».

Программа дисциплины «Технологический практикум по обработке тканей и пищевых продуктов» соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 44.03.01 «Педагогическое образование» (утверждён приказом Министерства образования и науки РФ от 22 февраля 2018 г. N 121) и базовому учебному плану по направлению подготовки 44.03.01 «Педагогическое образование» (профиль «Технологическое образование»), утверждённому Учёным советом ФГБОУ ВО «ВГСПУ» (от 29 марта 2021 г., протокол № 6).

## **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. Объём дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		2з / 2л / 3з / 3л
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	48	8 / 8 / 16 / 16
В том числе:		
Лекции (Л)	–	– / – / – / –
Практические занятия (ПЗ)	–	– / – / – / –
Лабораторные работы (ЛР)	48	8 / 8 / 16 / 16
<b>Самостоятельная работа</b>	376	100 / 96 / 92 / 88
<b>Контроль</b>	8	– / 4 / – / 4
Вид промежуточной аттестации		– / ЗЧО / – / ЗЧО
Общая трудоемкость	часы	432
	зачётные единицы	12
		108 / 108 / 108 / 108
		3 / 3 / 3 / 3

## 5. Содержание дисциплины

### 5.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела дисциплины
1	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.
2	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.
3	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.
4	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.

### 5.2. Количество часов и виды учебных занятий по разделам дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекц.	Практ. зан.	Лаб. зан.	СРС	Всего
1	Организация питания в жизни человека	–	–	8	100	108
2	Технология приготовления пищи	–	–	8	96	104
3	Раскройное производство. Технология изготовления поясных изделий.	–	–	16	92	108
4	Технология изготовления плечевых изделий	–	–	16	88	104

## 6. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

### 6.1. Основная литература

1. Кульнева Н. Г. Общие принципы обработки пищевого сырья. Лабораторный практикум : учебное пособие / Н. Г. Кульнева. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 100 с. — ISBN 978-5-00032-337-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/86279.html> (дата обращения: 30.07.2020). — Режим доступа: для

авторизир. пользователей.

2. Практикум по методологии науки о пище : учебно-методическое пособие / Л. Я. Родионова, Н. С. Санжаровская, Е. А. Ольховатов, О. П. Храпко. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 81 с. — ISBN 978-5-4486-0233-7. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/72464.html> (дата обращения: 02.03.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/72464>.

3. Начальная обработка деталей швейных изделий. В 2-х частях. Ч. 1 / составители Н. Г. Москаленко, Е. А. Слюсарева. — Саратов : Профобразование, 2021. — 85 с. — ISBN 978-5-4488-1164-7 (ч. 1), 978-5-4488-1165-4. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/105145.html>.

## **6.2. Дополнительная литература**

1. Данина, М. М. Основы технологии пищевых продуктов : учебно-методическое пособие / М. М. Данина. — Санкт-Петербург : Университет ИТМО, 2016. — 42 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/67507.html> (дата обращения: 30.07.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

2. Химия пищи и основы рационального питания. Пищевая химия : лабораторный практикум / составители В. В. Бахарев [и др.]. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2020. — 76 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/105090.html> (дата обращения: 02.03.2023). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

3. Асанова Л. А. Технологическая обработка узлов швейных изделий : учебно-методическое пособие для СПО / Л. А. Асанова, Э. А. Ислямова. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 163 с. — ISBN 978-5-4497-1871-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/126156.html>.

4. Бодяло Н. Н. Технология подготовительно-раскройного производства : учебное пособие / Н. Н. Бодяло, Д. К. Панкевич. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2020. — 124 с. — ISBN 978-985-7234-11-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/100392.html>.

## **7. Ресурсы Интернета**

Перечень ресурсов Интернета, необходимых для освоения дисциплины:

1. Кулинарный портал "Гастрономъ". — URL: <http://www.gastronom.ru>.
2. Портал разработки и градации лекал <http://www.lekal.ru/>.
3. Сайт разработки лекал <http://www.prolekala.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. Пакет офисных приложений (редактор текстовых документов, презентаций, электронных таблиц).

## **9. Материально-техническая база**

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

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

## **10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Дисциплина «Технологический практикум по обработке тканей и пищевых продуктов» относится к вариативной части блока дисциплин и является дисциплиной по выбору. Программой дисциплины предусмотрено проведение лабораторных работ. Промежуточная аттестация проводится в форме аттестации с оценкой, .

Лабораторная работа представляет собой особый вид индивидуальных практических занятий обучающихся, в ходе которых используются теоретические знания на практике, применяются специальные технические средства, различные инструменты и оборудование. Такие работы призваны углубить профессиональные знания обучающихся, сформировать умения и навыки практической работы в соответствующей отрасли наук. В процессе лабораторной работы обучающийся изучает практическую реализацию тех или иных процессов, сопоставляет полученные результаты с положениями теории, осуществляет интерпретацию результатов работы, оценивает возможность применения полученных знаний на практике.

При подготовке к лабораторным работам следует внимательно ознакомиться с теоретическим материалом по изучаемым темам. Необходимым условием допуска к лабораторным работам, предполагающим использованием специального оборудования и материалов, является освоение правил безопасного поведения при проведении соответствующих работ. В ходе самой работы необходимо строго придерживаться плана работы, предложенного преподавателем, фиксировать промежуточные результаты работы для отчета по лабораторной работе.

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 тканей 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.