

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
« 31 » мая 2019 г.

Практикум по обработке тканей и пищевых продуктов

Программа практики

Направление 44.03.01 «Педагогическое образование»

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

заочная форма обучения

Волгоград
2019

Обсуждена на заседании кафедры технологии, экономики образования и сервиса
« 15 » мая 2019 г., протокол № 10

Заведующий кафедрой _____ « 15 » мая 2019 г.
(подпись) Ю.А. Жадаев (зав. кафедрой) (дата)

Рассмотрена и одобрена на заседании учёного совета института технологии, экономики и
сервиса « 15 » мая 2019 г., протокол № 8

Председатель учёного совета А.В. Шохнех « 15 » мая 2019 г.
(директор) _____ (подпись) (дата)

Утверждена на заседании учёного совета ФГБОУ ВО «ВГСПУ»
« 31 » мая 2019 г., протокол № 10

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».

Программа практики 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
(Технология обработки тканей и пищевых продуктов)»), утверждённому Учёным советом
ФГБОУ ВО «ВГСПУ» (от 31 мая 2019 г., протокол № 10).

1. Цель проведения практики

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

2. Вид, способы и формы проведения практики

Практикум по обработке тканей и пищевых продуктов относится к блоку «Практики» вариативной части основной профессиональной образовательной программы.

Вид, способ и форма проведения практики:

- вид практики: производственная;
- способ проведения: стационарная, выездная;
- форма проведения: дискретная.

3. Место практики в структуре образовательной программы

Практикум по обработке тканей и пищевых продуктов является обязательным разделом основной профессиональной образовательной программы и представляет собой вид занятий, непосредственно ориентированных на профессионально-практическую подготовку обучающихся.

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».

4. Планируемые результаты 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.

5. Объём и продолжительность практики

количество зачётных единиц – ???,

общая трудоёмкость практики – 432 нед.,

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

6. Содержание практики

№ п/п	Наименование раздела практики	Содержание раздела практики
1	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.
2	Технология изготовления	Безопасность труда в учебной аудитории технологии

	плечевых изделий	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.
3	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.

7. Учебная литература и ресурсы Интернета

7.1. Основная литература

1. Мохор, Г. В. Технология швейного производства. Лабораторный практикум : пособие / Г. В. Мохор. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 72 с. — ISBN 978-985-503-731-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/84902.html> (дата обращения: 30.07.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

2. 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.

7.2. Дополнительная литература

1. Метелева, О. В. Технология изготовления швейных изделий из кожи, меха и трикотажных полотен : лабораторный практикум / О. В. Метелева, Е. П. Покровская, Л. И. Бондаренко. — Иваново : Ивановский государственный политехнический университет, ЭБС АСВ, 2013. — 288 с. — ISBN 978-5-88954-396-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/25509.html> (дата обращения: 30.07.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

2. Файзуллина, Р. Б. Технология швейных изделий. Подготовительно-раскройное производство : учебное пособие / Р. Б. Файзуллина, Ф. Р. Ковалева. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2014. — 163 с. — ISBN

978-5-7882-1561-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/63506.html> (дата обращения: 30.07.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

3. Гирфанова, Л. Р. Технология швейных изделий из кожи : учебное пособие / Л. Р. Гирфанова, Р. Ф. Каюмова. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 95 с. — ISBN 978-5-4486-0071-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/70286.html> (дата обращения: 30.07.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

4. Шапкарина, А. И. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум : учебное пособие / А. И. Шапкарина, С. В. Минаева, Н. А. Янпольская ; под редакцией Е. В. Асмолова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. — 184 с. — ISBN 978-5-00032-232-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/64415.html> (дата обращения: 30.07.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

5. Каркина, О. И. Технология приготовления блюд детского питания. Практикум : учебное пособие / О. И. Каркина. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 200 с. — ISBN 978-985-503-728-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/84899.html> (дата обращения: 30.07.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

6. Максимович, М. И. Технология приготовления блюд для детского и лечебно-профилактического питания : учебное пособие / М. И. Максимович. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 284 с. — ISBN 978-985-503-709-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/84900.html> (дата обращения: 30.07.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

7. Апет, Т. К. Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие / Т. К. Апет. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 350 с. — ISBN 978-985-503-908-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/93398.html> (дата обращения: 30.07.2020). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

8. 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.

7.3. Ресурсы Интернета

Перечень ресурсов Интернета, необходимых для проведения практики:

1. Википедия – свободная энциклопедия. – URL: <http://ru.wikipedia.org>.
2. Кулинарный портал "Гастрономъ". – URL: <http://www.gastronom.ru>.
3. Ежедневный Интернет-портал индустрии моды. – URL: <http://www.modanews.ru>.

8. Информационные технологии и программное обеспечение

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости):

1. Пакет офисных приложений (редактор текстовых документов, презентаций, электронных таблиц).

9. Материально-техническая база

Практика может проводиться в сторонних организациях или в структурных подразделениях университета, обладающих необходимым кадровым и научно-техническим потенциалом. Материально-техническая база организации, где проводится практика, должна включать в свой состав помещения и оборудование для проведения всех видов работ, предусмотренных программой практики.

Выбор мест практики для лиц с ограниченными возможностями здоровья производится с учётом состояния здоровья обучающихся и требований по доступности.

Для подготовки и непосредственной организации проведения практики, выполнения самостоятельной работы студентов, подготовки и предоставления отчетов по практике университет обеспечивает обучающихся материально-технической базой, включающей в свой состав:

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. Формы отчётности по практике

В качестве основной формы отчетности по практике является письменный отчет, представленный в виде дневника практики или описания полученных результатов. Отчет должен содержать сведения о конкретно выполненной работе в период практики в соответствии с программой практики. Описание формы, примерного содержания, структуры и критериев оценивания отчета представлено в фонде оценочных средств.

11. 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 практики.