

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 » марта 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 _____ Ю.А. Жадаев « 19 » февраля 2021 г.
(подпись) (зав. кафедрой) (дата)

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

Председатель учёного совета А.В. Шохнех « 19 » февраля 2021 г.
(директор) (подпись) (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», «Профориентационная 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
Аудиторные занятия (всего)	48	8 / 8 / 16 / 16
В том числе:		
Лекции (Л)	–	– / – / – / –
Практические занятия (ПЗ)	–	– / – / – / –
Лабораторные работы (ЛР)	48	8 / 8 / 16 / 16
Самостоятельная работа	376	100 / 96 / 92 / 88
Контроль	8	– / 4 / – / 4
Вид промежуточной аттестации		– / ЗЧО / – / ЗЧО
Общая трудоемкость	часы 432	108 / 108 / 108 / 108
	зачётные единицы 12	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.