

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

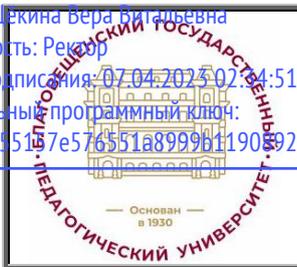
ФИО: Шекина Вера Витальевна

Должность: Ректор

Дата подписания: 07.04.2022 02:04:51

Уникальный программный ключ:

a2232a5167e576551a8999b1190802af53989420420336ffbf573a434e57789

 <p>Основан в 1930</p>	МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Благовещенский государственный педагогический университет»
	ОСНОВНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА Рабочая программа дисциплины

УТВЕРЖДАЮ

декан индустриально-педагогического
факультета ФГБОУ ВО «БГПУ»



Н.В. Слесаренко

«25» мая 2022 г.

Рабочая программа дисциплины

ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ МАТЕРИАЛОВ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

(конструкционные материалы, швейное производство,
пищевые продукты)

Направление подготовки

44.03.05 ПЕДАГОГИЧЕСКОЕ ОБРАЗОВАНИЕ

**Профиль
ДИЗАЙН**

**Профиль
ТЕХНОЛОГИЯ**

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

**Принята на заседании кафедры
экономики, управления и технологии
(протокол № 9 от «25» мая 2022 г.)**

Благовещенск 2022

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	3
2 УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	5
3 СОДЕРЖАНИЕ ТЕМ (РАЗДЕЛОВ)	7
4 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ (УКАЗАНИЯ) ДЛЯ СТУДЕНТОВ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	9
5 ПРАКТИКУМ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	13
6 ДИДАКТИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ КОНТРОЛЯ (САМОКОНТРОЛЯ) УСВОЕННОГО МАТЕРИАЛА.....	16
7 ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ	21
В ПРОЦЕССЕ ОБУЧЕНИЯ	24
8 ОСОБЕННОСТИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ИНВАЛИДАМИ И ЛИЦАМИ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	24
9 СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННЫХ РЕСУРСОВ	24
10 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА	25
11 ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ	27

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1 Цель дисциплины: Основная цель учебной дисциплины направлена на изучение *основ* знаний, освоение умений, приобретение опыта в области технологии обработки конструкционных, текстильных материалов и пищевых продуктов с учетом прогрессивных способов обработки; освоение безопасных приемов работы на соответствующем оборудовании.

1.2 Место дисциплины в структуре ООП: Учебная дисциплина Б1.О.07.07 «Технология обработки материалов и пищевых продуктов (конструкционные материалы, швейное производство, пищевые продукты)» входит в состав дисциплин обязательной части предметно-методического модуля по профилю «Технология» учебного плана основной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.05 «Педагогическое образование», профиль «Дизайн», профиль «Технология», уровень высшего образования – бакалавриат.

Дисциплина «Технология обработки материалов и пищевых продуктов (конструкционные материалы, швейное производство, пищевые продукты)» органично продолжает изучение материала, полученного студентами на занятиях по дисциплине «Материаловедение и новые материалы», развивает знания, умения, опыт, сформированные в предыдущем семестре и является связующим звеном между изучением материаловедения и технологией изготовления, дизайном и конструированием изделий, включенными в предметно-методический модуль по технологии

1.3 Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций
ОПК-8; ПК-2:

ОПК-8. Способен осуществлять педагогическую деятельность на основе специальных научных знаний, **индикатором** достижения которой является:

ОПК-8.3 - **Демонстрирует** специальные научные знания, в том числе в предметной области.

ПК-2. Способен осуществлять педагогическую деятельность по профильным предметам (дисциплинам, модулям) в рамках программ основного общего, среднего общего и дополнительного образования., **индикатором** достижения которой является:

ПК-2.3 Применяет общие принципы технологической деятельности, а также элементы прикладных экономических знаний, творческой активности при реализации технологических процессов производства изделий, продуктов.

ПК-2.4 Соотносит этапы развития технологий с актуальными задачами, методами и концептуальными подходами, тенденциями и перспективами развития предметной области «Технология».

ПК-2-5 Способен осуществлять обоснованный выбор материалов для изготовления различных изделий.

1.4 Перечень планируемых результатов обучения. В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- основы технологии изготовления швейных изделий;
- технологический процесс изготовления изделий и режимы всех этапов обработки;
- виды и способы технологической обработки изделий различных ассортиментных групп;
- основные понятия и терминологию различных видов работ при изготовлении швейных изделий;
- технологические особенности обработки правила безопасности труда при выполнении различных видов работ и пожарной безопасности;

- действующие стандарты и технические условия на швейные изделия;
- правила производственной санитарии и техники безопасности при эксплуатации оборудования;

- основы эксплуатации и ремонта технологического оборудования;

уметь:

- организовать технологический процесс изготовления изделий и режимы всех этапов обработки;
- выбирать и использовать виды и способы технологической обработки изделий различных ассортиментных групп;
- использовать основные понятия и терминологию различных видов работ при изготовлении изделий;
- учитывать технологические особенности обработки и соблюдать правила безопасности труда при выполнении различных видов работ и пожарной безопасности;
- применять на практике действующие стандарты и технические условия на швейные изделия;
- соблюдать правила производственной санитарии и техники безопасности при эксплуатации оборудования;

владеть:

- методами и приемами выполнения работ по изготовлению одежды по индивидуальным заказам различных ассортиментных групп из различных материалов;
- навыками определения технологических особенностей обработки изделий, соблюдая нормы технологического режима;
- безопасными приемами работы на любых видах швейного оборудования и правилами профессиональной этики.

1.5 Общая трудоемкость дисциплины «Технология обработки материалов и пищевых продуктов (конструкционные материалы, швейное производство, пищевые продукты)» составляет 6 зачетных единиц (далее – ЗЕ) (216 часов):

Программа предусматривает изучение материала по трем основным разделам: технология конструкционных материалов, технология швейного производства, технология пищевых продуктов, который осваивается на лекциях и лабораторных занятиях. Предусмотрена самостоятельная работа студентов по темам и разделам. Проверка знаний осуществляется фронтально, индивидуально. Контроль по дисциплине представляет собой комплексный экзамен по всем разделам программы.

№	Наименование раздела	Курс	Семестр	Кол-во часов	ЗЕ
1.	Технология обработки конструкционных материалов	2	4	72	2
2.	Технология швейного производства	2	4	72	2
3.	Технология пищевых продуктов	3	5	72	2

1.6 Объем дисциплины и виды учебной деятельности

Объем дисциплины и виды учебной деятельности

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр 4	Семестр 5
Общая трудоемкость	216	144	72
Аудиторные занятия	90	54	36
Лекции	34	22	14
Лабораторные занятия	56	32	22
Самостоятельная работа	90	54	36
Вид итогового контроля	36	Экзамен -36	зачет

2 УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

Учебно-тематический план

Раздел дисциплины	Всего часов	Аудиторных часов		Часов самостоятельной работы	Контроль
		ЛК	ЛР		
4 семестр					
1 Технология обработки конструкционных материалов					
1.1 Введение. Общие сведения об организации производства	12	2	4	6	
1.2 Технология обработки конструкционных материалов	12	2	4	6	
1.3 Оборудование и инструменты, виды и методы обработки	16	2	6	8	
1.4 Основные направления автоматизации производства	12	2	4	6	
1.5 Технологии обработки конструкционных материалов на оборудовании с ЧПУ	8	2	2	4	
2 Технология швейного производства					
2.1 Введение. Общие сведения об одежде.	12	2	4	6	
2.2 Ручные работы. Инструменты и приспособления, ручные стежки и строчки, терминология ручных работ	12	2	4	6	
2.3 Оборудование швейного производства	16	2	6	8	
2.4 Машинные работы, машинные швы, терминология машинных работ	12	2	4	6	
2.5 Влажно-тепловые работы. Назначение и сущность ВТО, терминология ВТО	8	2	2	4	
Контроль – экзамен	36	-	-	-	36

3 Технология пищевых продуктов					
3.1 Общие теоретические основы технологии обработки пищевых продуктов и приготовления пищи	12	4	2	6	
3.2 Классификация, ассортимент и технологические процессы приготовления полуфабрикатов	12	4	2	6	
3.3 Технологические процессы приготовления отдельных групп блюд	16	2	6	8	
3.4 Технологии приготовления мучных кулинарных и кондитерских изделий.	12	2	4	6	
3.5 Технологии приготовления блюд и кулинарных изделий для специальных видов питания	8	2	2	4	
зачет					
Итого	216	34	56	90	36

ИНТЕРАКТИВНОЕ ОБУЧЕНИЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№	Темы	Вид занятия	Форма интерактивного занятия	Кол-во часов
1	1.2 Технология обработки конструкционных материалов	ЛР	Индивидуальная работа с применением различных средств обучения (СО)	4
2	1.3 Оборудование и инструменты, виды и методы обработки	ЛР	Индивидуальная работа с применением различных средств обучения (СО)	6
3	2.3 Оборудование швейного производства	ЛР	Индивидуальная работа с применением различных средств обучения (СО)	6
4	2.4 Машинные работы, машинные швы, терминология машинных работ	ЛР	Индивидуальная работа с применением различных средств обучения (СО)	4
5	3.3 Технологические процессы приготовления отдельных групп блюд	ЛР	Индивидуальная работа с применением различных средств обучения (СО)	6
6	3.4 Технологии приготовления мучных кулинарных и кондитерских изделий.	ЛР	Индивидуальная работа с применением различных средств обучения (СО)	4
ИТОГО				30

3 СОДЕРЖАНИЕ ТЕМ (РАЗДЕЛОВ)

Раздел 1 Технология обработки конструкционных материалов

Тема 1.1 – Введение. Общие сведения об организации производства

Организация производства. Основные элементы технологического процесса: действия, операции, этапы, их назначение и содержание.

Тема 1.2 – Технология обработки конструкционных материалов

Понятие технологического процесса. Структура и содержание, назначение технологической карты. Производственная форма и учебная форма технологической карты. Особенности обработки древесины, металлов, сплавов, пластмасс, композитных материалов.

Технологии выполнения работ по ручной обработке древесины, ручной инструмент, приспособления, приемы. Технологии выполнения работ по механической обработке древесины, оборудование, приспособления, приемы. Технологии выполнения отделочных работ по обработке древесины, лакокрасочные работы.

Тема 1.3 – Оборудование и инструменты, виды и методы обработки

Особенности различных видов школьного и промышленного оборудования. Безопасность при использовании инструментов и работе на станках.

Технологии выполнения токарных работ по обработке металлов и сплавов: сверление, расточка деталей, нарезание резьбы и зубьев, фрезерные работы. Слесарная обработка металлов и сплавов: гибка, рубка, резка, правка, шлифовка.

Тема 1.4 – Основные направления автоматизации производства

Задачи и основные направления автоматизации производства. Программные сервисы для подготовки цифровой модели обрабатываемой детали

Тема 1.5 - Технологии обработки конструкционных материалов на оборудовании с ЧПУ

Технологии обработки материалов на токарных станках с ЧПУ. Технологии обработки материалов на фрезерных станках с ЧПУ. Технологии обработки материалов на лазерно-гравировальных машинах.

Раздел 2 Технология швейного производства

Тема 2.1 - Введение. Общие сведения об одежде.

История развития технологической отрасли и роль отечественной науки в совершенствовании производства.

Технология швейного производства – составная часть предметной подготовки по профилю «Технология». Общие сведения об одежде. Нормативно-технические требования к производству швейных изделий. Контроль и показатели качества швейных изделий (потребительские, технологические, эргономические и пр.). Ассортимент швейных изделий. Наименование основных и дополнительных, декоративных деталей швейных изделий, их назначение. Ведущие тренды в производстве одежды.

Основы организации швейного производства. Структура технологического процесса изготовления швейных изделий. Подготовительный, экспериментальный, конструкторский, технологический этапы производства. Перспективные технологии в производстве швейных изделий. Экологические проблемы утилизации отходов швейной отрасли.

Тема 2.2 - Ручные работы. Инструменты и приспособления, ручные стежки и строчки, терминология ручных работ

Инструменты и приспособления. Организация рабочего места при выполнении ручных работ. Правила пользования оборудованием, инструментами, особенности их применения при обработке деталей. Подбор игл и ниток соответственно обрабатываемой ткани. Ручные стежки и строчки. Швейные иглы и швейные нитки для выполнения ручных стежков и строчек.

Строение ручных стежков. Виды ручных стежков: прямые, косые, крестообразные, петлеобразные, петельные.

Терминология ручных работ. Технические условия выполнения ручных работ.

Тема 2.3 - Оборудование швейного производства

Швейное оборудование – история и современность. Техника безопасности при работе на швейном оборудовании. Освоение безопасных приемов работы на швейном оборудовании. Назначение и особенности универсальных стачивающих швейных машин. Назначение и особенности специальных кроеобметочных, петельных, стачивающеобметочных бытовых и промышленных машин. Современные цифровые технологии в производстве швейных изделий. Графические редакторы, САПРы, 3D программы в швейном производстве.

Тема 2.4 - Машинные работы, оборудование, машинные швы, терминология машинных работ

Организация и оборудование рабочего места для выполнения машинных работ.

Классификация машинных швов в зависимости от их конструкции и назначения. Соединительные швы. Краевые швы. Отделочные швы. Рисунки и схемы швов. Технические условия на выполнение швов.

Терминология машинных работ.

Тема 2.5 - Влажно-тепловые работы. Назначение и сущность ВТО, Терминология ВТО

Организация рабочего места для выполнения влажно-тепловых работ. Назначение влажно-тепловой обработки и ее сущность. Оборудование и приспособления для влажно-тепловых работ и способы их применения.

Терминология влажно-тепловых работ. Сущность современных методов соединения деталей одежды. Технология склеивания деталей верха одежды. Характеристика различных видов клея. Эффективность применения клеевого метода соединения.

Раздел 3 Технология пищевых продуктов

Тема 3.1 - Общие теоретические основы технологии обработки пищевых продуктов и приготовления пищи.

Виды обработки пищевых продуктов, их характеристика. Основные теоретические понятия дисциплины: сырье, полуфабрикат, кулинарное изделие, кондитерские изделия, кулинарная обработка (механическая, тепловая), рецептура. Потери и отходы при кулинарной обработке, и способы их утилизации. Химическая, санитарно-гигиеническая и радиационная безопасность пищевых продуктов.

Тема 3.2 - Классификация, ассортимент и технологические процессы приготовления полуфабрикатов.

Классификация, ассортимент и кулинарное назначение полуфабрикатов. Принципы производства и сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Принцип безопасности, взаимозаменяемости, совместимости, рационального использования сырья, сокращения времени кулинарной обработки, наилучшего использования оборудования, сочетания основных продуктов с другими ингредиентами.

Тема 3.3 - Технологические процессы приготовления отдельных групп блюд и кулинарных изделий.

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

Тема 3.4 - Технологии приготовления мучных кулинарных и кондитерских изделий.

Характеристика основных видов сырья для кондитерских изделий. Изменение углеводов в процессе кулинарной обработки: гидролиз дисахаридов, брожение, карамелизация, меланоидинообразование, изменение крахмала. Особенности оформления и подачи мучных и кондитерских изделий.

Тема 3.5 - Технологии приготовления блюд и кулинарных изделий для специальных видов питания.

Концепция государственной политики в области здорового питания населения. Классификация специальных видов питания. Социально-экономические и социальногигиенические основы организации питания. Гигиенические основы и принципы сбалансированного питания: рационального, лечебного, диетического, детского, функционального, питания школьников, спортсменов. Основные постулаты теории адекватного, дифференцированного, направленного целевого, индивидуального питания. Альтернативные теории питания (вегетарианское, раздельное, лечебное голодание)

Рекомендуемая нормативно-методическая документация при организации специальных видов питания. Характеристика диет лечебного и диетического питания. Нормативно-методическая документация при организации питания в лечебно-профилактических учреждениях (больницах, санаториях, санаториях профилакториях, в детских оздоровительных лагерях)

Список литературы

1. Веснина, Т. И. Лабораторные работы по курсу «Технология изготовления одежды»: метод. рек. / Т. И. Веснина, Н. М. Воробьева. - Благовещенск : Изд-во БГПУ, 2002 - . Ч.2. - 48 с. (28 экз.)
2. Голубев В.Н. Пищевые и биологически активные добавки: Учеб.для студ. высш. учеб. завед. / В.Н. Голубев, Л.В. Чичева-Филатова, Т. В. Шленская. – М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 208 с. (10 экз)
3. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.Г. Дубцов. - 5-е изд., стер. - М. : Академия, 2008. – 268 с. (5 экз)
4. Конопальцева, Н.М. Конструирование и технология изготовления одежды из различных материалов : учеб. пособие для студ. вузов / Н. М. Конопальцева, П. И. Рогов, Н. А. Крюкова. - М. : Академия. - Ч.1 : - 2007. – 255 с.(10 экз.)
5. Конопальцева, Н.М. Конструирование и технология изготовления одежды из различных материалов: Учебное пособие для студ. вузов / Н.М. Конопальцева, П.И. Рогов, Н.А. Крюкова. - М.: Академия. – Ч.2. - 2007. - 286 с. (10 экз.)
6. Лабораторные работы по курсу «Технология изготовления одежды»: Методические рекомендации / Сост.: Т.И. Веснина, Н.М. Воробьева, И.С. Кияшко. – Благовещенск: Изд-во БГПУ, 1999. – Ч.1. – 43 с.(6 экз)
7. Пищевая химия / А.П. Нечаев, С.Е. Траубенберг, А.А. Кочеткова и др. Под ред. А.П. Нечаева. Издание 4-е, испр. и доп. – СПб.: ГИОРД, 2007. – 640 с. (8 экз.)
8. Теория и контроль качества кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов: учеб.пособие для вузов / Е.В. Литвинова, А.И. Шилов, Л.С. Большакова, З.П. Подкопаева; под ред. Е.В. Литвиновой. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 384 с. (5 экз)

4 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ (УКАЗАНИЯ) ДЛЯ СТУДЕНТОВ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Рекомендации по использованию материалов рабочей программы:

При работе с настоящей программой дисциплины необходимо особое внимание уделить изучению технологического процесса изготовления изделий различного ассортимента, который может быть правильно осуществлен при условии учета свойств конструкционных, текстильных материалов, пищевых продуктов, оптимальных методов обработки и применением специального оборудования и приспособлений. Кроме того, важным является знание устройства и основных правил, приемов безопасной работы на различном технологическом оборудовании, а также выполнение операций, цель которых научить пользоваться

технологическими схемами, рисунками, т.е. получать максимум информации из их содержания, развивать опыт самостоятельного описания схем узлов обработки изделий.

4.2 Описание последовательности изучения дисциплины:

При самостоятельном изучении материалов настоящей рабочей программы, прежде всего, следует изучить представленный теоретический материал по всем темам, а затем приступить к выполнению лабораторных работ. Изученный материал закрепляется также с помощью заданий для самоконтроля.

В процессе освоения дисциплины необходимо регулярно обращаться к списку рекомендованной литературы.

4.3 Рекомендации изучения отдельных тем курса:

При изучении разделов 1, 2, 3 следует особое внимание уделить терминологии ручных и машинных работ, изучению требований ГОСТов к технической документации, способам поиска технической информации в электронной версии библиотеки технической информации.

Неоценимую помощь при подготовке каждой темы окажут методические рекомендации «Лабораторные работы по курсу «Технология изготовления одежды», где представлены подробная последовательность и рисунки всех технологических узлов.

4.4 Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы

Самостоятельная работа студентов при изучении дисциплины организуется с целью формирования компетенций, понимаемых как способность применять знания, умения и личностные качества для успешной деятельности в определенной области, в том числе:

- формирования умений по поиску и использованию различных источников информации;
- качественного освоения и систематизации полученных теоретических знаний, их углубления и расширения по применению на уровне межпредметных связей;
- формирования умения применять полученные знания на практике;
- развития познавательных способностей студентов, формирования самостоятельности мышления;
- развития активности, творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирования способностей к саморазвитию (самопознанию, самоопределению, самообразованию, самосовершенствованию, самореализации, саморегуляции);
- развития научно-исследовательских навыков;
- развития навыков межличностных отношений.

В ходе изучения дисциплины предлагается выполнить различные виды самостоятельной работы:

- выполнение индивидуальных заданий на лабораторных занятиях;
- изучение отдельных тем (вопросов) дисциплины в соответствии с учебно-тематическим планом, составление конспектов;
- выполнение мини-исследований;
- индивидуальные консультации, индивидуальные собеседования;
- подготовка ко всем видам контрольных испытаний, в том числе к текущему контролю успеваемости (в течение семестра), промежуточной аттестации в форме комплексного экзамена по всем разделам программы (по окончании семестра).

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов

Наименование раздела (темы) дисциплины	Формы/виды самостоятельной работы	Количество часов, в соответствии с учебно-тематическим планом
1 Технология обработки конструкционных материалов - 30		
1.1 Введение. Общие сведения об организации производства	Устный/письменный опрос	6
1.2 Технология обработки конструкционных материалов	Лабораторная работа	6
1.3 Оборудование и инструменты, виды и методы обработки	Лабораторная работа	8
1.4 Основные направления автоматизации производства	Лабораторная работа	6
1.5 Технологии обработки конструкционных материалов на оборудовании с ЧПУ	Лабораторная работа	4
2 Технология швейного производства - 30		
2.1 Введение. Общие сведения об одежде.	Устный/письменный опрос, реферат	6
2.2 Ручные работы. Инструменты и приспособления, ручные стежки и строчки, терминология ручных работ	Лабораторная работа	6
2.3 Оборудование швейного производства	Лабораторная работа	8
2.4 Машинные работы, машинные швы, терминология машинных работ	Лабораторная работа	6
2.5 Влажно-тепловые работы. Назначение и сущность ВТО, терминология ВТО	Лабораторная работа	4
3 Технология пищевых продуктов - 30		
3.1 Общие теоретические основы технологии обработки пищевых продуктов и приготовления пищи	Устный/письменный опрос	6
3.2 Классификация, ассортимент и технологические процессы приготовления полуфабрикатов	Лабораторная работа	6
3.3 Технологические процессы приготовления отдельных групп блюд	Лабораторная работа	8
3.4 Технологии приготовления мучных кулинарных и кондитерских изделий.	Лабораторная работа	6
3.5 Технологии приготовления блюд и кулинарных изделий для специальных видов питания	Лабораторная работа	4
Всего по дисциплине		90

4.6 Методические рекомендации по подготовке к экзамену

Цель экзамена оценить уровень сформированности компетенций студентов за полный курс дисциплины в рамках промежуточного контроля. Он является формой проверки знаний, умений и навыков по учебной дисциплине. По результатам экзамена выставляется дифференцированная оценка («неудовлетворительно», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично»). Время проведения экзамена устанавливается в соответствии с учебным планом и в объеме рабочей программы дисциплины.

Приступая к изучению учебной дисциплины, студентам следует ознакомиться с тематикой вопросов и объемом материала, выносимых на экзамен, а также с литературой, необходимой для подготовки к данной форме промежуточного контроля. Необходимо, чтобы все студенты имели четкое представление о требованиях и критериях выставления экзаменационной оценки.

Необходимо помнить, что при оценке знаний, умений и навыков на экзамене учитываются: межсессионная аттестация, посещаемость учебных занятий, участие в работе на практических занятиях, выполнение контрольных работ и заданий самостоятельной работы. Если студент пропустил более 50% занятий, не выполнил установленный объем самостоятельной работы, систематически не готовился к практическим занятиям, преподаватель задает дополнительные вопросы. Экзамен может проводиться в устной, тестовой и письменной форме.

4.7 Методические рекомендации по написанию реферата

Реферат представляет собой итог самостоятельного изучения студентом одной (монографический реферат) или нескольких (обзорный реферат) научных работ и должен отражать их основное содержание. Эта форма научной работы студентов используется при изучении, как основных теоретических курсов, так и специальных прикладных дисциплин. При его написании студент должен продемонстрировать умение выделять главное в научном тексте, видеть проблемы, которым посвящена работа, а также пути и способы их решения, используемые автором (или авторами).

Реферат должен иметь четкую структуру. Монографический реферат обычно включает небольшое введение, в котором обосновывается важность данного исследования; основную часть, раскрывающую собственно содержание книги, и заключение, где студент кратко представляет выводы автора работы, если они есть в ней, или сам их формулирует. Надо сказать, что заключение не является обязательной частью текста реферата, часто он заканчивается изложением содержания работы. Композиция основной части может быть:

- конспективной, когда ее построение полностью соответствует структуре самой работы и отражает все или основные ее рубрики (разделы, главы, параграфы и т. д.);
- фрагментарной, когда рассматриваются только ее отдельные части (обычно таким образом реферируются большие по объему и многопроблемные источники);
- аналитической, когда содержание реферируемой работы раскрывается вне связи с ее структурой; в этом случае составляется план реферата, в соответствии с которым и излагается содержание.

Обзорный реферат в целом имеет аналогичную структуру; разница состоит лишь в том, что перед введением обязательно дается план реферата, а в конце его приводится список реферируемой литературы. Однако работа над таким рефератом гораздо сложнее, поскольку обычно он представляет собой обзор основной литературы одного или нескольких авторов по отдельной научной проблеме или теории. В этом случае требуется не просто выделить основное содержание изученных источников, но и сделать некоторые обобщения и сопоставления, показать, что их объединяет и в чем они различаются, какой аспект проблемы (теории) дисциплины раскрывается в каждой из работ.

Композиционно такие рефераты также бывают различными. Источники могут рассматриваться каждый отдельно в определенной последовательности (по времени появления, по значимости работ и т. д.) или аналитически, т.е. по различным аспектам проблемы, нашедшим отражение в разных источниках.

Реферат как форма самостоятельной научной работы студента широко применяется в учебном процессе вуза. Рефераты могут быть обязательными для всех студентов или выполняться по желанию.

Написание реферата является обязательным при проведении практических занятиях. При этом студент в течение изучения курса по дисциплине должен выбрать и написать один реферат, желательно выступить по нему на практическом занятии. Общее руководство работой над рефератами осуществляется преподавателем, ведущим учебный курс. Он предлагает студентам на выбор темы рефератов, сообщает единые требования по их написанию, консультирует в процессе подготовки реферата.

Рефераты используются также и в работе студентов на практических занятиях. В этом случае обычно они выполняются по желанию и зачитываются на занятии с целью его дальнейшего обсуждения всеми студентами группы.

В целом работа над рефератом позволяет студентам овладеть очень важными для исследователя умениями, а именно: научиться работать с научным текстом, выделять в нем главное, существенное, формулировать как свои, так и чужие высказывания кратко и своими словами, логично выстраивать и систематизировать изученный материал.

5 ПРАКТИКУМ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Раздел 1 – Технология обработки конструкционных материалов

Подробное содержание лабораторных занятий отражено в системе электронного обучения БГПУ.

Раздел 2 – Технология швейного производства

Подробное содержание лабораторных занятий отражено в системе электронного обучения БГПУ, а также в брошюрах по лабораторному практикуму, разработанных преподавателями кафедры ЭУиТ в соответствии с учебным планом дисциплины:

1. Веснина, Т. И. Лабораторные работы по курсу «Технология изготовления одежды»: метод. рек. / Т. И. Веснина, Н. М. Воробьева. - Благовещенск : Изд-во БГПУ, 2002 - . Ч.2. - 48 с. (28 экз.)

2. Лабораторные работы по курсу «Технология изготовления одежды»: Методические рекомендации / Сост.: Т.И. Веснина, Н.М. Воробьева, И.С. Кияшко. – Благовещенск: Изд-во БГПУ, 1999. – Ч.1. – 43 с.(6 экз)

Раздел 3 – Технология пищевых продуктов

Тема 3.1 - Общие теоретические основы технологии обработки пищевых продуктов и приготовления пищи.

Задание: Составление глоссария «Инновационные способы тепловой обработки».

Решение ситуационных задач по организации рабочих мест, безопасных условий труда в зоне кухни ресторана по приготовлению горячих блюд сложного ассортимента

Задание. Укажите в таблице соответствие комбинированных способов тепловой обработки.

<i>№ n/n</i>	<i>Способы тепловой обработки</i>	<i>Комбинированные способы тепловой обработки</i>
1.	Варка на пару	
2.	Жарка на открытом огне	
3.	Припускание	
4.	Варка с последующим обжариванием	
5.	Брезирование	
6.	Запекание	
7.	Тушение	

Тема 3.2 – Классификация, ассортимент и технологические процессы приготовления полуфабрикатов.

Приготовление полуфабрикатов из рыбы для жарки. Работа со Сборниками технологических нормативов - составление технологических схем.

Работа с пакетом действующих ГОСТ Р «Услуги общественного питания». Составление и разработка технологической документации (технологических схем) по полуфабрикатам из мяса для сложных блюд.

Судак «Баттерфляй»

Продукты:

1 судак
1 лимон
2 зубчика чеснока
4 веточки петрушки
2 веточки укропа
3 ст. л. хлебных крошек
3 ст. л. растительного масла
соль
черный перец

Способ приготовления:

Судака очистить, выпотрошить и тщательно вымыть. Положить рыбу брюшком вверх и ножом подрезать с двух сторон реберные кости. Раскрыть рыбу, как книгу. Делая небольшие подрезы, удалить хребет, ребра и крупные кости.

Из лимона отжать сок. Петрушку и укроп измельчить. Петрушку и укроп измельчить. Чеснок порубить и смешать с нарезанной зеленью и хлебными крошками. Добавить растительное масло и 1 ст. ложку лимонного сока. Перемешать. Положить рыбу на противень, накрыть промасленным листом пергаменты, и обильно смазать получившейся массой. Запекать в разогретой до 160 ° С духовке 20-25 мин.

Использование инвентаря и оборудования.

Оценка качества.

Тема 3.3 - Технологические процессы приготовления отдельных групп блюд и кулинарных изделий.

Работа с пакетом действующих ГОСТ Р «Услуги общественного питания». Составление и разработка технологической документации (технологических схем).

Бутерброды «Футбольный мяч»

Продукты:

1 булка хлеба для тостов (можно маленький хлеб или хлеб для пикника)
125 г. сливочного масла.
10 ст. л. домашнего сыра (или 200 г. твердого сыра).
1 банка консервированных маслин без косточек.

Способ приготовления:

Порезать хлеб на порционные кусочки, срезать корки, намазать сливочным маслом и нарезать на 4 части каждый кусочек. Зеленый лук нарезать мелко колечками, квадраты хлеба прижать масляной стороной к нарезанному луку. Сыр потереть на терке, скатать из сыра шарики (1 ст. ложка на 1 шарик). Срезать с маслин небольшие кусочки и распределить их по поверхности шариков. Шарики положить на середину посыпанного луком хлеба.

Тема 3.4 - Технологии приготовления мучных кулинарных и кондитерских изделий.

Виды работ

1. Совершенствование навыков изготовления, отпуска холодных сладких блюд массового приготовления (киселей, желе, муссов и др.)

2. Освоение навыков приготовления, оформления и отпуска холодных сладких блюд с помощью различных технологий, оборудования и инвентаря: мороженого с сиропом, вином, парфе, фруктами (свежими консервированными), ягодных и фруктовых салатов, кремов, суфле и др.
3. Освоение навыков приготовления, оформления и подачи холодных десертов: щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже, касаты, панна-котты.
4. Декорирование сложных холодных десертов.
5. Контроль качества, условия и сроки реализации готовых сложных холодных десертов.
6. Ознакомление с ассортиментом сложных горячих десертов, реализуемых на предприятии.
7. Совершенствование навыков изготовления, отпуска горячих сладких блюд массового приготовления суфле, пудингов, фруктовых и овощных кексов, гурьевской каши, штруделей. Начинки, соусы, глазури для горячих десертов.
8. Подбор и приготовление сиропов и соусов для отпуска горячих сладких блюд.
9. Освоение приёмов приготовления заказных, банкетных. Фирменных горячих десертов
10. Декорирование и оформление сложных горячих десертов.
11. Контроль качества, условия и сроки реализации готовых сложных холодных десертов.
12. Расчёты массы сырья для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Песстрые «веночки»

Продукты:

- 250 г муки
- ½ ч. л. соды
- 80 г сахара
- 2 ст. л. ванильного сахара
- 1 щепотка соли
- 1 яйцо
- 125 г сливочного масла
- 2 ст. л. какао
- Жир для противня
- 2 ст. л. сливок

Способ приготовления:

Замесить песочное тесто: муку смешать с содой, ванильным сахаром, солью, и добавить смесь в масло, предварительно растертое с сахаром, добавить яйцо, вымесить тесто и разделить его на две части. К одной части добавить какао. Завернуть каждую половину отдельно в пленку и поставить примерно на 30 мин. В холодильник.

Затем придать форму жгутиков длиной около 15 см, толщиной в карандаш и переплести их друг с другом, соединить концы, образуя венки.

Веночки положить на смазанный маслом противень, желток смешать со сливками и смазать с помощью кисточки «веночки». Выпекать в разогретой до 200 °С духовке ок. 15-20 мин.

Тема 3.5 - Технологии приготовления блюд и кулинарных изделий для специальных видов питания.

Расчет пищевой ценности (содержания белков, жиров, углеводов) производится по таблицам справочника «Химический состав российских пищевых продуктов», в которых указано содержание белков, жиров, углеводов в 100 граммах съедобной части продукта (сырья). Расчетным путем определяют количество белков, жиров, углеводов, содержащееся в каждом из продуктов (по графе «нетто»), входящих в рецептуру блюда. Данные по содержанию в каждом продукте белков, жиров и углеводов умножают на коэффициенты усвояемости, равные для белков – 84,5%; жиров – 94%; углеводов – 95,6%.

Количество белков, жиров и углеводов, с учетом коэффициента их усвояемости вычисляется по формулам:

$$- \text{ для белков: } B(Ky) = \sum B * 84,5 / 100; (1)$$

- для жиров: $Ж(Ку) = \sum Ж * 94 / 100$; (2)

- для углеводов: $У(Ку) = \sum У * 95,6 / 100$. (3),

Где $Б(Ку)$, $Ж(Ку)$, $У(Ку)$ – белки, жиры и углеводы, с учетом коэффициента их усвояемости, соответственно.

$\sum Б$, $\sum Ж$, $\sum У$ – Сумма белков, жиров и углеводов всех продуктов, входящих в блюдо.

Энергетическую ценность блюда определяют, умножая количество усвояемых белков, жиров и углеводов на соответствующие коэффициенты энергетической ценности, равные для белков – 4; для жиров – 9; для углеводов – 3,8 ккал/г.

$ЭЦ = Б(Ку) * 4 + Ж(Ку) * 9 + У(Ку) * 3,8$ (4),

Где ЭЦ – энергетическая ценность.

Если блюдо (изделие) подвергается тепловой обработке, то при расчете пищевой и энергетической учитывают потери при тепловой обработке, приведенные также в таблицах справочника «Химический состав российских пищевых продуктов».

Задание: составляют меню завтрака, обеда и ужина, с учетом калорийности и питательной ценности продуктов. Они пользуются таблицами калорийности продуктов. А также разработать занятие для учащихся по теме «Правила составления меню»

пример:

Меню завтрака, обеда и ужина для подростков.

Завтрак	Жареная рыба с зеленым горошком	150ккал
	Кофе с бутербродом (хлеб пшеничный со сливочным маслом)	130/200
Обед	Салат из свежей капусты с майонезом	846ккал
	Уха	146ккал
	Котлета жаренная с картофельным пюре	193/227
	Кисель	143
	Хлеб	244
Ужин	Картофельные оладьи	418ккал
	Бутерброд с колбасой	182ккал
	Чай	61ккал
	Итого	3040 ккал

Рассмотреть Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Критерии некачественности продукта. Понятие «активности воды», влажности продуктов. Группы пищевых продуктов по степени активности воды и уровню влажности (I, II, III). Способы предотвращения развития микроорганизмов в пищевых продуктах. Санитарно-гигиенические требования к помещениям для приготовления пищи. Правила личной гигиены. Требования к срокам и условиям хранения различных продуктов.

6 ДИДАКТИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ КОНТРОЛЯ (САМОКОНТРОЛЯ) УСВОЕННОГО МАТЕРИАЛА

6.1 Оценочные средства, показатели и критерии оценивания компетенций

Индекс компетенции	Оценочное средство	Показатели оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций
1	2	3	4
ОПК-8 ПК-2	Выборочный контроль конспектов лекций	Низкий – до 62 баллов (неудовлетворительно)	Объем выполненной работы не соответствует содержанию лекции

Индекс компетенции	Оценочное средство	Показатели оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций
1	2	3	4
			Нарушена логическая последовательность и связанность материала Оформление и орфографический режим имеет серьезные отклонения от нормы языка.
		Пороговый – 62-75 баллов (удовлетворительно)	Объем выполненной работы соответствует содержанию лекции Нарушена логическая последовательность и связанность материала Оформление и орфографический режим имеет серьезные отклонения от нормы языка.
		Базовый – 76-84 баллов (хорошо)	Объем выполненной работы соответствует содержанию лекции В конспекте представлена логическая последовательность и связанность материала, сохранена основная идея лекции через весь конспект Оформление и орфографический режим имеет незначительные отклонения.
		Высокий – 85-100 баллов (отлично)	Объем выполненной работы соответствует содержанию лекции В конспекте представлена логическая последовательность и связанность материала, сохранена основная идея лекции через весь конспект Аккуратность, структурированность оформления и орфографический режим соответствует нормам языка.
ОПК-8 ПК-2	Устный/письменный опрос	Низкий – до 62 баллов (неудовлетворительно)	Ответ студенту не зачитывается если: 1) студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно излагает материал.
		Пороговый – 62-75 баллов (удовлетворительно)	Студент обнаруживает знание и понимание основных положений вопроса, но: 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

Индекс компетенции	Оценочное средство	Показатели оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций
1	2	3	4
			3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.
		Базовый – 76-84 баллов (хорошо)	1) если в ответе допущены малозначительные ошибки и недостаточно полно раскрыто содержание вопроса; 2) если допущено 1-2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.
		Высокий – 85-100 баллов (отлично)	1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.
ОПК-8 ПК-2	Реферат	Низкий – до 62 баллов (неудовлетворительно)	Содержание и структура не соответствуют требованиям к данному виду научной работы. В работе отсутствует четко выстроенная структура, логичность изложения. Автор не может осуществить анализ структуры рассматриваемого объекта.
		Пороговый – 61-75 баллов (удовлетворительно)	Содержание и структура не в полной мере соответствуют требованиям к данному виду научной работы. Работа соответствует обозначенной теме, но в нем отсутствует четко выстроенная структура, логичность изложения. Автор испытывает большие затруднения при анализе структуры рассматриваемого явления, установлении взаимосвязи между структурными компонентами. Текст реферата написан научным языком с использованием отраслевой терминологии, но отсутствуют ссылки на информационные ресурсы.
		Базовый – 76-84 баллов (хорошо)	Содержание и структура работы соответствуют требованиям к данному виду научной работы. Реферат соответ-

Индекс компетенции	Оценочное средство	Показатели оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций
1	2	3	4
			<p>ствует обозначенной теме. Его характеризует четко выстроенная структура, логичность, доступность изложения, минимальная достаточность. В содержании работы отражены актуальность темы, ее теоретические основы, автор испытывает небольшие затруднения при анализе структуры рассматриваемого явления, установлении взаимосвязи между структурными компонентами. Текст реферата написан научным языком с использованием педагогической терминологии. Используются ссылки на информационные ресурсы.</p>
		<p>Высокий – 85-100 баллов (отлично)</p>	<p>Содержание и структура реферата соответствуют требованиям к данному виду научной работы. Реферат соответствует теме исследования. Его характеризует четко выстроенная структура, логичность, доступность изложения, минимальная достаточность. В содержании реферата отражены актуальность темы, её теоретические основы, структура рассматриваемого явления, установлены взаимосвязи между структурными компонентами. Текст реферата написан научным языком с использованием педагогической терминологии. Используются ссылки на информационные ресурсы.</p>
ОПК-8 ПК-2.4	Экзамен	<p>Низкий – до 62 баллов (неудовлетворительно)</p>	<p>Первый уровень. Достигнутый уровень оценки результатов обучения показывает, что студент усвоил некоторые элементарные знания по основным вопросам дисциплины, но не овладел необходимой системой знаний.</p>
		<p>Пороговый – 62-75 баллов (удовлетворительно)</p>	<p>Второй уровень. Достигнутый уровень оценки результатов обучения показывает, что студент обладает необходимой системой знаний и владеет некоторыми умениями по дисциплине, способен понимать и интерпретировать освоенную информацию, что позволит ему в дальнейшем развить такие качества умственной деятельности, как глубина, гибкость, критичность, доказательность, эвристичность.</p>

Индекс компетенции	Оценочное средство	Показатели оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций
1	2	3	4
		Базовый – 76-84 баллов (хорошо)	Третий уровень. Достигнутый уровень оценки результатов обучения показывает, что студент продемонстрировал глубокие прочные знания и развитые практические умения и навыки, может сравнивать, оценивать и выбирать методы решения заданий, работать целенаправленно, используя связанные между собой формы представления информации.
		Высокий – 85-100 баллов (отлично)	Четвертый уровень. Достигнутый уровень оценки результатов обучения свидетельствует о том, что студент способен обобщать и оценивать информацию, полученную на основе исследования нестандартной ситуации; использовать сведения из различных источников, успешно соотнося их с предложенной ситуацией.

6.2 Промежуточная аттестация студентов по дисциплине

Промежуточная аттестация является проверкой всех знаний, навыков и умений студентов, приобретённых в процессе изучения дисциплины. Формой промежуточной аттестации по дисциплине для студентов дневной формы обучения является экзамен в третьем семестре.

Для оценивания результатов освоения дисциплины применяется следующие критерии оценивания.

Критерии оценки ответа на экзамене:

Экзамен проводится преподавателем в устной, письменной или тестовой форме. По результатам экзамена выставляется дифференцированная оценка («неудовлетворительно», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично»). Оценка экзамена должна быть объективной и учитывать качество ответов студента на основные и дополнительные вопросы, так же результаты предыдущей межсессионной аттестации и текущую успеваемость студента в течение семестра. Преподаватель имеет право задавать студенту дополнительные вопросы по всему объёму изученной дисциплины.

При выставлении экзаменационной оценки учитываются:

- соответствие знаний студента по объёму, научности и грамотности требованиям дисциплины;
- самостоятельность и творческий подход к ответу на экзаменационные вопросы;
- систематичность и логичность ответа;
- характер и количество ошибок;
- умение применять теоретические знания к решению практических задач различной трудности;
- знание основной и дополнительной литературы;

- степень владения понятийным аппаратом

Оценки «отлично» заслуживает обучающийся, если он в своём ответе:

- 1) показал всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, предусмотренного программой дисциплины;
- 2) знакомому с различными видами источников информации по дисциплине;
- 3) умеет творчески, осознанно и самостоятельно выполнять задания, предусмотренные программой дисциплины;
- 4) свободно владеет основными понятиями и терминами по дисциплине;
- 5) безупречно выполнил в процессе изучения дисциплины все задания, которые были предусмотрены формами текущего контроля.

б) самостоятельно и свободно применяет полученные знания при анализе и решении практических задач;

Оценки «хорошо» заслуживает обучающийся, если он в своём ответе:

- 1) показал знание учебного материала, предусмотренного программой, в полном объёме, при наличии отдельных недочётов;
- 2) успешно выполнил все задания, предусмотренные формами текущего контроля;
- 3) показал систематический характер знаний по дисциплине и способность самостоятельно пополнять и обновлять знания в ходе учебы;
- 4) имеет хорошее представление об источниках информации по дисциплине;
- 5) знает основные понятия по дисциплине;
- б) стремится самостоятельно использовать полученные знания при анализе и решении практических задач.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он в своём ответе:

- 1) показал знание основного учебного материала, предусмотренного программой дисциплины, в объёме, необходимом, для дальнейшей учебы и работы по специальности;
- 2) имеет общее представление об источниках информации по дисциплине;
- 3) справился с выполнением большей части заданий, предусмотренных формами текущего контроля;
- 4) допустил ошибки при выполнении экзаменационных заданий;
- 5) имеет общее представление об основных понятиях по дисциплине;
- б) работает под руководством преподавателя при анализе и решении практических задач.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он в своём ответе:

- 1) показал серьёзные пробелы в знании основного материала, либо отсутствие представления о тематике, предусмотренной программой дисциплины,
- 2) допустил принципиальные ошибки в выполнении экзаменационных заданий;
- 3) не выполнил большую часть заданий, предусмотренных формами текущего контроля;
- 4) имеет слабое представление об источниках информации по дисциплине или не имеет такового полностью;
- 5) показал отсутствие знаний основных понятий по дисциплине;
- б) продемонстрировал неспособность анализировать и решать практические задачи.

6.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения дисциплины

6.3.1 Оценочное средство: выборочный контроль конспекта лекций

Одной из форм работы студента является посещение лекции, внимательное слушание выступления лектора и конспектирование основных теоретических положений лекции.

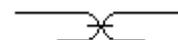
Конспектирование представляет собой сжатое и свободное изложение наиболее важных вопросов темы, излагаемой в лекциях по теории и методике обучения технологии. Необходимо избегать механического записывания текста лекции без осмысливания его содержания.

Рекомендуется высказываемое лектором положение по дисциплине записывать своими словами. Перед записью надо постараться вначале понять смысл сказанного, необходимо стараться отделить главное от второстепенного и, прежде всего, записать основной материал, понятия, важнейшие даты. Качество записи лекции, конечно, во многом зависит от навыков конспектирующего, от его общей подготовки, от сообразительности, от умения излагать преподаваемое преподавателем своими словами.

Главное для студента, состоит в том, чтобы выработать собственную модель написания слов. Однако при записи надо по возможности стараться избегать различных ненужных сокращений и записывать слова, обычно не сокращаемые, полностью. Если существует необходимость прибегнуть к сокращению, то необходимо употреблять общепринятые сокращения.

6.3.2 Пример устного/письменного опроса по технологии швейного производства Вариант 1

1. Оборудование какого класса используется для выполнения обработки краев от осыпания?
2. Назовите класс машины, применяемой для стачивания деталей?
3. Название машинного шва, область применения, параметры шва.
4. Техника безопасности при выполнении ВТО
5. Обтачать - (раскройте сущность термина). 6. Назовите вид шва?



Вариант 2

1. Какой температурный режим должен соблюдаться при обработке шелковых тканей?
2. Дайте название машинному шву, представленному на эскизе, укажите область применения, параметры шва.



3. Техника безопасности при выполнении ручных работ.
4. Вметать - (раскройте сущность термина).
5. С помощью какого оборудования обметывают петли?
6. Нарисуйте схему стачного шва – взаутюжку, приведите примеры его применения.

6.3.3 Примеры заданий при выполнении лабораторных работ

Подробное содержание лабораторных занятий отражено в системе электронного обучения БГПУ, а также в брошюрах по лабораторному практикуму, разработанных преподавателями кафедры ЭУиТ в соответствии с учебным планом дисциплины:

Веснина, Т. И. Лабораторные работы по курсу «Технология изготовления одежды»: метод. рек. / Т. И. Веснина, Н. М. Воробьева. - Благовещенск : Изд-во БГПУ, 2002 - . Ч.2. - 48 с. (28 экз.)

Лабораторные работы по курсу «Технология изготовления одежды»: Методические рекомендации / Сост.: Т.И. Веснина, Н.М. Воробьева, И.С. Кияшко. – Благовещенск: Изд-во БГПУ, 1999. – Ч.1. – 43 с.(6 экз)

Результатом выполнения заданий по темам лабораторных работ является создание комплекта инструкционно-технологических карт по технологии конструкционных, текстильных материалов, пищевых продуктов, состоящего из последовательности обработки технологических узлов, иллюстративного материала.

Обязательными условиями разработки комплекта инструкционно-технологических карт являются:

– *оформление инструкционно-технологических карт в табличном виде:*

Таблица 1 - Обработка накладного кармана в изделиях

Наименование операции	Технические условия на выполнения операции	Ширина шва, см	Технологическая схема

– *последовательность ручных, машинных и влажно-тепловых работ в соответствии с технологической терминологией;*

– *изображение технологической схемы каждого узла в разрезе с использованием условных обозначений установленными правилами технического черчения;*

– *проведение самоанализа по особенностям обработки каждого технологического узла в изделии;*

– *изготовление образцов поузловой обработки (по теме лабораторной работы).*

Результатом выполнения заданий лабораторных работ являются изготовление образцов технологических узлов, обоснованный выбор технологических методов обработки, выполнение рисунков последовательности обработки и самоанализ выполненной работы.

Рисунки технологических узлов должны быть представлены на отдельном листе формата А4. На рисунках должны быть обозначены прописными русскими буквами детали узла. Прикладные материалы изображают на схемах, используя принятые условные обозначения.

Выполненные образцы поузловой обработки должны отвечать всем требованиям ГОСТов. Для улучшения качества изготовления изделий в работе рекомендуется применять современные прикладные материалы и соответствующее современное оборудование, приспособления малой механизации и приспособления, используемые при влажно-тепловой обработке.

6.3.4 Примерный перечень тем рефератов

Результатом освоения программы является оформление рефератов и выступление на лекционных и лабораторных занятиях, возможно представление с помощью мультимедийных технологий.

Примерные темы рефератов:

- 1 История развития оборудования, инструментов, приспособлений для соответствующих отраслей производства.
- 2 Виды соединений, используемые в соответствующих отраслях производства.
- 3 Современные способы обработки пищевых продуктов.
- 4 Представление перечня видов современных изделий одной из ассортиментных групп, видов материалов для их изготовления.
- 5 Прогрессивные технологии обработки и соединения деталей.
- 6 Экологические проблемы утилизации отходов швейного производства.
- 7 Стандартизация и контроль качества изделий.
- 8 Показатели качества продукции в современных условиях.
- 9 История развития детской одежды.
- 10 История развития технологической отрасли и роль отечественной науки в совершенствовании производства.
- 11 Современные тренды женской, мужской и детской моды.
- 12 Современные цифровые технологии в производстве изделий.

Реферат должен включать титульный лист, содержание, введение, теоретический материал, заключение, список литературы, приложения. Реферат должен быть оформлен в соответствии с требованиями действующих стандартов.

6.3.5 Примерные вопросы для подготовки к экзамену по дисциплине

- 1 Назначение и классификация одежды.
 - 2 Виды работ, применяемых при изготовлении одежды.
 - 3 Способы обработка мелких деталей (клапаны, листочки, хлястики, паты, шлевки, пояса, бретели).
 - 4 Способы обработки различных видов выточек.
 - 5 Обработка срезов, подрезов и рельефов.
 - 6 Обработка сборок, оборок, воланов, рюш, кружева и соединение их с изделием.
 - 7 Разновидности и обработки беек и соединение их с изделием.
 - 8 Обработка кокеток и соединение их с изделием.
 - 9 Обработка накладных карманов.
- Вопросы по оборудованию, инструментам и приспособлениям, терминологии машинных, ручных и ВТО работ.

7 ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ПРОЦЕССЕ ОБУЧЕНИЯ

Информационные технологии – обучение в электронной образовательной среде с целью расширения доступа к образовательным ресурсам, увеличения контактного взаимодействия с преподавателем, построения индивидуальных траекторий подготовки, объективного контроля и мониторинга знаний студентов.

В образовательном процессе по дисциплине используются следующие информационные технологии, являющиеся компонентами Электронной информационно-образовательной среды БГПУ:

- Официальный сайт БГПУ;
- Система электронного обучения ФГБОУ ВО «БГПУ»;
- Электронные библиотечные системы;
- Мультимедийное сопровождение лекций и практических занятий.

8 ОСОБЕННОСТИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ИНВАЛИДАМИ И ЛИЦАМИ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья применяются адаптивные образовательные технологии в соответствии с условиями, изложенными в раздел «Особенности организации образовательного процесса по образовательным программам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья» основной образовательной программы (использование специальных учебных пособий и дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь и т.п.) с учётом индивидуальных особенностей обучающихся.

9 СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННЫХ РЕСУРСОВ

9.1 Литература

1. Веснина, Т. И. Лабораторные работы по курсу «Технология изготовления одежды»: метод. рек. / Т. И. Веснина, Н. М. Воробьева. - Благовещенск : Изд-во БГПУ, 2002 - . Ч.2. - 48 с. (28 экз.)
2. Голубев В.Н. Пищевые и биологически активные добавки: Учеб.для студ. высш. учеб. завед. / В.Н. Голубев, Л.В. Чичева-Филатова, Т. В. Шленская. – М.: Издательский центр «Академия», 2003. – 208 с. (10 экз)
3. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.Г. Дубцов. - 5-е изд., стер. - М. : Академия, 2008. – 268 с. (5 экз)
4. Конопальцева, Н.М. Конструирование и технология изготовления одежды из различных материалов : учеб. пособие для студ. вузов / Н. М. Конопальцева, П. И. Рогов, Н. А. Крюкова. - М. : Академия. - Ч.1 : - 2007. – 255 с.(10 экз.)
5. Конопальцева, Н.М. Конструирование и технология изготовления одежды из различных материалов: Учебное пособие для студ. вузов / Н.М. Конопальцева, П.И. Рогов, Н.А. Крюкова. - М.: Академия. – Ч.2. - 2007. - 286 с. (10 экз.)
6. Лабораторные работы по курсу «Технология изготовления одежды»: Методические рекомендации / Сост.: Т.И. Веснина, Н.М. Воробьева, И.С. Кияшко. – Благовещенск: Изд-во БГПУ, 1999. – Ч.1. – 43 с.(6 экз)
7. Пищевая химия / А.П. Нечаев, С.Е. Траубенберг, А.А. Кочеткова и др. Под ред. А.П. Нечаева. Издание 4-е, испр. и доп. – СПб.: ГИОРД, 2007. – 640 с. (8 экз.)
8. Теория и контроль качества кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов: учеб.пособие для вузов / Е.В. Литвинова, А.И. Шилов, Л.С. Большакова, З.П. Подкопаева; под ред. Е.В. Литвиновой. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 384 с. (5 экз)

9.2 Базы данных и информационно-справочные системы

1. ОСТ 17 835-80. Изделия швейные. Технические требования к стежкам, строчкам, швам. Библиотека правовой и научно-технической документации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/>
2. . Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - Режим доступа: <http://www.window.edu.ru/>
3. Информационный сайт, представляющий статьи из различных номеров InterModa.Ru. Режим доступа : <http://www.intermoda.ru>
4. Сайт Министерства науки и высшего образования РФ. - Режим доступа: <https://minobrnauki.gov.ru>
5. Сайт Министерства просвещения РФ. - Режим доступа: <https://edu.gov.ru/>

9.3 Электронно-библиотечные ресурсы

1. Научная электронная библиотека eLIBRARY. – Режим доступа : <http://www.elibrary.ru>
2. ЭБС «Юрайт». – Режим доступа: <https://urait.ru>

10 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА

Для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации используются аудитории, оснащённые учебной мебелью, аудиторной доской, компьютером с установленным лицензионным специализированным программным обеспечением, с выходом в электронно-библиотечную систему и электронную информационно-образовательную среду БГПУ, мультимедийными проекторами, экспозиционными экранами, учебно-наглядными пособиями.

Самостоятельная работа студентов организуется в аудиториях оснащенных компьютерной техникой с выходом в электронную информационно-образовательную среду вуза, в специализированных лабораториях по дисциплине, а также в залах доступа в локальную сеть БГПУ.

Используемое программное обеспечение: Microsoft®WINEDUperDVC AllLng Upgrade/SoftwareAssurancePack Academic OLV 1License LevelE Platform 1Year; Microsoft®OfficeProPlusEducation AllLng License/SoftwareAssurancePack Academic OLV 1License LevelE Platform 1Year; Dr.Web Security Suite; Java Runtime Environment; Calculate Linux.

Для проведения лабораторных занятий также используется специализированная аудитория швейная мастерская, в которой организованы рабочие места для ручных, машинных и утюжильных работ.

Организация рабочего места для ручных работ.

Размеры рабочих мест различны: они зависят от вида изделия и выполняемой операции. Ручные работы могут выполняться стоя и сидя.

Оснащенность рабочего места: стол с гладкой поверхностью; передвижные подставки с нитками и инструментами, мусоросборник.

Инструменты и приспособления для ручных работ: ручные иглы, наперсток, ножницы, сантиметровая лента, манекен, лекала, булавки, линейки, резцы, мел и т.д.

Организация рабочего места для машинных работ.

Рабочее место для машинных работ оборудовано промышленным столом и головкой швейной машины двухниточного челночного стежка для выполнения линейных строчек, расположенной в прорези крышки стола – 16 шт.; швейные машины краеобметочного стежка (51-А кл) – 3 шт.; швейные машины полуавтоматического действия (25 кл.) – 1 шт.

Оборудование и приспособления для влажно-тепловых работ: утюги – 3 шт., утюжильные столы – 3 шт.; колодки, подушечки, пульверизаторы, проутюжильники.

Всё это дает студентам возможность осваивать технологию изготовления изделий и приобретать необходимые для последующей самостоятельной работы компетенции.

Разработчики: Калинин Л.М., кандидат педагогических наук, доцент;
Кангин А.В., старший преподаватель кафедры ЭУиТ;
Шкуркина Е.С., старший преподаватель кафедры ЗУиТ.

11 ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ

Утверждение изменений и дополнений в РПД для реализации в 20 /20 уч. г.