

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 02.03.2018 12:59:53

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7089ac6309ac3da14374155027af0ee57e73fa19

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Курский государственный университет"

Кафедра методики, педагогики и психологии профессионального образования

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания

Ученого совета от 24.04.2017 г., №10

Рабочая программа дисциплины

Практикум по обработке тканей и пищевых продуктов

Направление подготовки: 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)

Профиль подготовки: Преподавание технологии и безопасности жизнедеятельности

Квалификация: бакалавр

Индустриально-педагогический факультет

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 7 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:
экзамен(ы) 5

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	4 (2.2)		5 (3.1)		Итого	
	Неделя		Неделя			
Вид занятий	уп	рпд	уп	рпд	уп	рпд
Лабораторные	36	36	54	54	90	90
В том числе инт.			26	26	26	26
Итого ауд.	36	36	54	54	90	90
Контактная работа	36	36	54	54	90	90
Сам. работа	36	36	90	90	126	126
Часы на контроль			36	36	36	36
Итого	72	72	180	180	252	252

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	подготовка обучающихся к самостоятельному преподаванию технологии обработки ткани и пищевых продуктов в образовательных учреждениях, на основе формирования необходимых профессиональных знаний, умений и навыков в этой области
-----	--

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.1
--------------------	-----------

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ПК-7: способностью организовывать сотрудничество обучающихся, поддерживать их активность, инициативность и самостоятельность, развивать творческие способности

Знать:

технику безопасности при обработке тканей и пищевых продуктов;
технологии приготовления блюд из различного сырья и изготовления изделий из разных текстильных материалов;
теоретические основы технологии обработки тканей и пищевых продуктов

Уметь:

соблюдать технику безопасности при обработке тканей и пищевых продуктов;
проектировать и осуществлять рациональную технологическую обработку тканей и пищевых продуктов из различного сырья;
применять теоретические знания по технологии обработки тканей и пищевых продуктов в практической деятельности

Владеть:

приемами безопасной работы при обработке тканей и пищевых продуктов;
навыками проектирования и выполнения рациональной технологической обработки тканей и пищевых продуктов из различного сырья на основе усвоенных теоретических знаний;
навыками организации сотрудничества обучающихся, поддержки их активности и инициативности, самостоятельности обучающихся, развития их творческих способностей в процессе преподавания технологии обработки тканей и пищевых продуктов в образовательных учреждениях