

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 02.03.2018 12:59:57

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

### Технология обработки тканей и пищевых продуктов

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

Профиль подготовки: Преподавание технологии и безопасности жизнедеятельности

Квалификация: бакалавр

Индустрально-педагогический факультет

Форма обучения: очная

Общая трудоемкость 5 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:  
экзамен(ы) 4

#### Распределение часов дисциплины по семестрам

| Семестр<br>(<Курс>.<Семестр<br>на курсе>) | 3 (2.1) |     | 4 (2.2) |     | Итого |     |
|---|---------|-----|---------|-----|-------|-----|
|   | Неделя  | 18  | 18      | 18  |       |     |
| Вид занятий                               | уп      | рпд | уп      | рпд | уп    | рпд |
| Практические                              | 36      | 36  | 36      | 36  | 72    | 72  |
| В том числе инт.                          |         |     | 26      | 26  | 26    | 26  |
| Итого ауд.                                | 36      | 36  | 36      | 36  | 72    | 72  |
| Контактная работа                         | 36      | 36  | 36      | 36  | 72    | 72  |
| Сам. работа                               | 36      | 36  | 36      | 36  | 72    | 72  |
| Часы на контроль                          |         |     | 36      | 36  | 36    | 36  |
| Итого                                     | 72      | 72  | 108     | 108 | 180   | 180 |

**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

|     |   |
|-----|---|
| 1.1 | подготовка студентов 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.6 |
|--------------------|-----------|

**3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)****ОК-6: способностью к самоорганизации и самообразованию****Знать:**

теоретические основы технологии обработки ткани и пищевых продуктов

**Уметь:**

применять различные информационные источники при изучении и преподавании технологии обработки тканей и пищевых продуктов;  
проектировать и осуществлять рациональную технологическую обработку тканей и пищевых продуктов

**Владеть:**

навыками самоорганизации и самообразования в области изучения и преподавания технологии обработки тканей и пищевых продуктов

**ПК-4: способностью использовать возможности образовательной среды для достижения личностных, метапредметных и предметных результатов обучения и обеспечения качества учебно-воспитательного процесса средствами преподаваемых учебных предметов****Знать:**

основные возможности образовательной среды для достижения личностных, метапредметных и предметных результатов в области технологии обработки тканей и пищевых продуктов

**Уметь:**

использовать основные возможности образовательной среды для достижения личностных, метапредметных и предметных результатов в области технологии обработки тканей и пищевых продуктов

**Владеть:**

навыками использования основных возможностей образовательной среды для достижения личностных, метапредметных и предметных результатов в области технологии обработки тканей и пищевых продуктов