

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 28.01.2021 10:35:26

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b9875b1de7093acbd109ac50a14314153827a10ee37e75fa19

## МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Курский государственный университет"

Кафедра профессионального обучения и методики преподавания технологии

УТВЕРЖДЕНО

протокол заседания

Ученого совета от 24.04.2017 г., №10

### Рабочая программа дисциплины

### Оборудование легкой и пищевой промышленности

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 2 ЗЕТ

Виды контроля в семестрах:

зачет(ы) 3

#### Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	3 (2.1)		Итого	
	уп	рп		
Неделя	18		уп	рп
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	18	18	18	18
Практические	18	18	18	18
Итого ауд.	36	36	36	36
Контактная работа	36	36	36	36
Сам. работа	36	36	36	36
Итого	72	72	72	72

Рабочая программа дисциплины Оборудование легкой и пищевой промышленности / сост. кандидат педагогических наук, доцент, Мокроусова Л.В.; Курск. гос. ун-т. - Курск, 2017. - с.

Рабочая программа составлена в соответствии со стандартом, утвержденным приказом Минобрнауки России от 09 февраля 2016 г. № 91 "Об утверждении ФГОС ВО по направлению подготовки 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки) (уровень бакалавриата)" (Зарегистрировано в Минюсте РФ 02 марта 2016 г. № 41305)

Рабочая программа дисциплины "Оборудование легкой и пищевой промышленности" предназначена для методического обеспечения дисциплины основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки) профиль Преподавание технологии и безопасности жизнедеятельности

Составитель(и):

кандидат педагогических наук, доцент, Мокроусова Л.В.

© Курский государственный университет, 2017

**1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.1	формирование системы знаний о классификации, устройстве и принципах работы основных видов технологического оборудования легкой и пищевой промышленности, умений и навыков рационального выбора и эксплуатации оборудования, применяемого в учебно-производственной деятельности на уроках технологии
-----	--

**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП**

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.4
--------------------	-----------

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

**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:**

устройство и принцип действия технологического оборудования легкой и пищевой промышленности, его технические характеристики и экономические показатели; основные направления развития и совершенствования оборудования отраслей легкой и пищевой промышленности

**Уметь:**

выбирать современное экономически выгодное оборудование, отвечающее конкретным задачам учебно-производственной деятельности

**Владеть:**

навыками эффективной эксплуатации, управления и несложного ремонта технологического оборудования, применяемого на уроках технологии при изучении соответствующих разделов

**4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Код занятия	Наименование разделов и тем	Вид занятий	Семестр / Курс	Часов	Интеракт.
	<b>Раздел 1. Легкая и пищевая промышленность как важные отрасли экономики</b>	Раздел			
1.1	Основные отрасли легкой и пищевой промышленности	Лек	3	2	0
1.2	Основные отрасли легкой и пищевой промышленности	Пр	3	2	0
1.3	Основные отрасли легкой и пищевой промышленности	Ср	3	4	0
	<b>Раздел 2. Оборудование легкой промышленности</b>	Раздел			
2.1	Оборудование текстильного производства	Лек	3	2	0
2.2	Оборудование текстильного производства	Пр	3	2	0
2.3	Оборудование текстильного производства	Ср	3	4	0
2.4	Оборудование отделочно-красильного производства	Лек	3	2	0
2.5	Оборудование отделочно-красильного производства	Пр	3	2	0
2.6	Оборудование отделочно-красильного производства	Ср	3	4	0
2.7	Оборудование швейного производства	Лек	3	2	0
2.8	Оборудование швейного производства	Пр	3	2	0
2.9	Оборудование швейного производства	Ср	3	4	0

2.10	Оборудование кожевенного (мехового) и обувного производства	Лек	3	2	0
2.11	Оборудование кожевенного (мехового) и обувного производства	Пр	3	2	0
2.12	Оборудование кожевенного (мехового) и обувного производства	Ср	3	4	0
	<b>Раздел 3. Оборудование пищевой промышленности</b>	Раздел			
3.1	Технологическое оборудование предприятий сахарной промышленности	Лек	3	2	0
3.2	Технологическое оборудование предприятий сахарной промышленности	Пр	3	2	0
3.3	Технологическое оборудование предприятий сахарной промышленности	Ср	3	4	0
3.4	Технологическое оборудование хлебопредприятий	Лек	3	2	0
3.5	Технологическое оборудование хлебопредприятий	Пр	3	2	0
3.6	Технологическое оборудование хлебопредприятий	Ср	3	4	0
3.7	Технологическое оборудование молочной промышленности	Лек	3	2	0
3.8	Технологическое оборудование молочной промышленности	Пр	3	2	0
3.9	Технологическое оборудование молочной промышленности	Ср	3	4	0
3.10	Технологическое оборудование мясной промышленности	Лек	3	2	0
3.11	Технологическое оборудование мясной промышленности	Пр	3	2	0
3.12	Технологическое оборудование мясной промышленности	Ср	3	4	0

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 5.1. Контрольные вопросы и задания для текущей аттестации

Оценочные материалы утверждены на заседании кафедры методики, педагогики и психологии профессионального образования от 27 марта 2017г. протокол №7 и являются приложением к рабочей программе дисциплины

### 5.2. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

Оценочные материалы утверждены на заседании кафедры методики, педагогики и психологии профессионального образования от 27 марта 2017г. протокол №7 и являются приложением к рабочей программе дисциплины

## 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 6.1. Рекомендуемая литература

#### 6.1.1. Основная литература

	Заглавие	Эл. адрес	Кол-
Л1.1	Слесарчук В.А. - Оборудование пищевых производств: учебное пособие - Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2015.	<a href="http://www.iprbookshop.ru/67669.html">http://www.iprbookshop.ru/67669.html</a>	1
Л1.2	Бескорвайный В.В., Ларина Л.В. - Технические средства предприятий сервиса: Учеб. пособие: Рек. УМО - М.: Академия, 2003.		36

#### 6.1.2. Дополнительная литература

	Заглавие	Эл. адрес	Кол-
Л2.1	Франц В. Я. - Оборудование швейного производства: учебник для студ. образоват. учреждений сред. проф. образования - Москва: Академия, 2002.		15
Л2.2	Вобликова Т. В., Шлыков С. Н., Пермяков А. В. - Процессы и аппараты пищевых производств - Ставрополь: Агрус, 2013.	<a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=277522">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=277522</a>	1

	Заглавие	Эл. адрес	Кол-
Л2.3	Алексеев И. В., Бодрякова Л. Н., Зарипова Р. Х., Ковалева Н. И., Немирова Л. Ф., Старовойтов А. А. - Производство меховой одежды: Инновационные подходы в проектировании - Омск: Омский государственный институт сервиса, 2014.	<a href="http://www.iprbookshop.ru/26689">http://www.iprbookshop.ru/26689</a>	1
Л2.4	Бодрякова Л. Н., Старовойтова А. А. - Технология изделий легкой промышленности: Учебное пособие - Омск: Омский государственный институт сервиса, 2013.	<a href="http://www.iprbookshop.ru/18263">http://www.iprbookshop.ru/18263</a>	1
Л2.5	Богомолова О. В., Маркова М. В. - Оборудование швейного производства [Электронный ресурс] - Курск: Изд-во Курск. гос. ун-та, 2012.	<a href="ftp://elibrary.kursksu.ru/etrud/000545.pdf">ftp://elibrary.kursksu.ru/etrud/000545.pdf</a>	1
Л2.6	Василевская С., Полищук В. - Практикум по технологическому оборудованию пищевых производств - Оренбург: ОГУ, 2012.	<a href="http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=259366">http://biblioclub.ru/index.php?page=book&amp;id=259366</a>	1

### 6.3.1 Перечень программного обеспечения

7.3.1.1	1. Microsoft Windows XP Professional Open License: 47818817
7.3.1.2	2. Microsoft Office Professional 2007 Open License: 43982166
7.3.1.3	3. 7-Zip Свободная лицензия GNU LGPL
7.3.1.4	4. Adobe Acrobat Reader DC Бесплатное программное обеспечение
7.3.1.5	5. Google Chrome Свободная лицензия BSD

### 6.3.2 Перечень информационных справочных систем

## 7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Учебная лаборатория по кулинарии, для проведения занятий семинарского типа, групп-овых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, 305000, Курская область, г. Курск, ул. Радищева, д. 29; 170 ауд. Кухонный гарнитур - 1 шт.
7.2	Вытяжка - 2 шт.
7.3	Варочная панель - 2 шт.
7.4	Стол большой - 2 шт.
7.5	Стол ученический - 1 шт.
7.6	Стол с тумбой - 1 шт.
7.7	Шкаф комбинированный - 2 шт.
7.8	Вешалка - 1 шт.
7.9	Стул - 16 шт.
7.10	Зеркало - 1 шт.
7.11	Перегородка - 1 шт.
7.12	Мобильный ПК Acer Travel Mate 4150/Model NO:DL-00 - 1 шт.

## 8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Студентам необходимо ознакомиться с содержанием рабочей программы, с целями и задачами дисциплины, ее связями с другими дисциплинами образовательной программы, методическими разработками, имеющимися на кафедре.