

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:

08303ad8de1c60b9875b1de7093acbd09ac50a14314153b27a10ee37e75fa19

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

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	рп	уп	рп	уп	рп
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

Рабочая программа дисциплины Практикум по обработке тканей и пищевых продуктов / 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 "Практикум по обработке тканей и пищевых продуктов" 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	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

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем	Вид занятий	Семестр / Курс	Часов	Интеракт.
	Раздел 1. Обработка пищевых продуктов	Раздел			
1.1	Основы технологии обработки пищевых продуктов	Лаб	4	2	0
	Раздел 2. Первичная обработка овощей	Раздел			
2.1	Сложная нарезка овощей	Лаб	4	4	0
2.2	Особенности первичной обработки тыквенных, томатных и капустных овощей.	Ср	4	1	0
2.3	Приготовление блюд из вареных овощей	Ср	4	1	0
2.4	Первичная обработка листовых, луковых и пряных овощей.	Лаб	4	2	0
2.5	Способы и безопасные приемы шинкования капусты	Лаб	4	2	0
2.6	Приготовление блюд из свежих овощей.	Лаб	4	2	0
2.7	Виды салатов. Оформление салатов продуктами, входящими в состав салатов.	Лаб	4	2	0
	Раздел 3. Обработка рыбы и нерыбных продуктов моря	Раздел			

3.1	Нерыбные продукты моря.	Ср	4	1	0
3.2	Приготовление котлетной и кнельной массы из рыбы.	Ср	4	1	0
3.3	Определение доброкачественности рыбы. Подготовка рыбы к приготовлению блюда (мороженной, соленой, чешуйчатой).	Лаб	4	2	0
3.4	Кулинарное использование различных видов разделки чешуйчатой рыбы	Лаб	4	2	0
3.5	Обработка бесчешуйчатой рыбы.	Лаб	4	2	0
3.6	Панирование, его назначение. Порядок приготовления лезона, красной и белой панировки	Лаб	4	2	0
	Раздел 4. Обработка мяса, мясных продуктов, птицы и дичи	Раздел			
4.1	Виды мяса, поступающего для продажи. Кулинарное назначение отдельных частей мяса. Определение его доброкачественности.	Ср	4	2	0
4.2	Полуфабрикаты из говядины: крупнокусковые, натуральные, порционные, панированные и мелкокусковые, их характеристика, кулинарное назначение.	Ср	4	1	0
4.3	Полуфабрикаты из баранины, телятины, свинины, характеристика и кулинарное назначение.	Ср	4	3	0
4.4	Обработка птицы	Лаб	4	2	0
	Раздел 5. Тепловая обработка продуктов	Раздел			
5.1	Тепловая обработка продуктов, ее значение. Варка и ее разновидности.	Лаб	4	4	0
5.2	Жарка и ее разновидности.	Ср	4	1	0
5.3	Комбинированные и вспомогательные приемы тепловой обработки.	Ср	4	1	0
	Раздел 6. Супы	Раздел			
6.1	Классификация супов. Технология приготовления бульонов. Разновидности бульонов, их характеристика.	Ср	4	1	0
6.2	Заправочные супы, классификация. Общие правила приготовления заправочных супов.	Лаб	4	4	0
6.3	Супы-пюре, их характеристика.	Ср	4	1	0
6.4	Супы прозрачные: гарниры к прозрачным супам.	Ср	4	1	0
6.5	Молочные супы.	Ср	4	1	0
6.6	Сладкие супы на фруктовых отварах	Ср	4	1	0
6.7	Холодные супы.	Ср	4	1	0
6.8	Супы концентратов. Особенности приготовления. Нормы выхода, качественные требования.	Ср	4	1	0
	Раздел 7. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий	Раздел			
7.1	Варка круп. Подготовка круп к варке. Общие правила варки каш. Виды каш.	Ср	4	3	0
7.2	Блюда из вязких каш	Ср	4	1	0
7.3	Варка бобовых. Особенности варки бобовых	Ср	4	1	0
7.4	Варка макаронных изделий. Способы варки макаронных изделий	Ср	4	1	0

	Раздел 8. Блюда из яиц и творога	Раздел			
8.1	Значение блюд из яиц и творога в питании человека. Варка яиц и ее разновидности.	Ср	4	1	0
8.2	Использование вареных яиц. Блюда из яиц.	Ср	4	4	0
8.3	Блюда из творога: запеканки, пудинги	Ср	4	1	0
	Раздел 9. Холодные блюда и закуски	Раздел			
9.1	Значение холодных блюд и закусок в питании человека. Классификация холодных блюд и закусок по основному продукту и характеру кулинарной обработки. Бутерброды и их разновидности	Ср	4	1	0
9.2	Салаты из сырых и вареных овощей. Винегреты.	Ср	4	2	0
9.3	Холодные блюда и закуски из рыбы	Ср	4	1	0
9.4	Холодные блюда из нерыбных морепродуктов	Ср	4	1	0
	Раздел 10. Соусы	Раздел			
10.1	Технология приготовления различных соусов к мясным, рыбным, овощным блюдам, правила подачи соусов к столу.	Лаб	4	4	0
	Раздел 11. Виды работ, применяемых при обработке ткани	Раздел			
11.1	Ручные работы	Лаб	5	4	4
11.2	Ручные работы	Ср	5	6	0
11.3	Машинные работы	Лаб	5	4	4
11.4	Машинные работы	Ср	5	10	0
11.5	Влажно-тепловые работы	Ср	5	6	0
	Раздел 12. Изготовление изделий малых форм	Раздел			
12.1	Изготовление изделий малых форм	Лаб	5	8	4
12.2	Изготовление изделий малых форм	Ср	5	6	0
	Раздел 13. Обработка деталей и узлов швейных изделий	Раздел			
13.1	Обработка мелких деталей	Лаб	5	2	4
13.2	Обработка мелких деталей	Ср	5	6	0
13.3	Обработка срезов, выточек и рельефов.	Ср	5	6	0
13.4	Обработка складок. Обработка сборок, мягких незаутоженных складок, подрезов.	Лаб	5	2	4
13.5	Обработка складок. Обработка сборок, мягких незаутоженных складок, подрезов.	Ср	5	6	0
13.6	Обработка деталей с кокетками.	Лаб	5	2	6
13.7	Обработка деталей с кокетками.	Ср	5	6	0
13.8	Обработка прорезных карманов. Обработка карманов в швах или складках изделий	Лаб	5	4	0
13.9	Обработка прорезных карманов. Обработка карманов в швах или складках изделий	Ср	5	6	0
13.10	Обработка карманов с подрезным бочком.	Ср	5	6	0
13.11	Обработка накладных карманов и соединение их изделием.	Ср	5	6	0
13.12	Виды петель и их обработка.	Ср	5	6	0

	Раздел 14. Обработка женской легкой одежды	Раздел			
14.1	Обработка бортов и застежек	Лаб	5	4	0
14.2	Обработка бортов и застежек	Ср	5	2	0
14.3	Обработка воротников и соединение их с горловиной. Обработка горловины в изделиях без воротников.	Лаб	5	6	0
14.4	Обработка воротников и соединение их с горловиной. Обработка горловины в изделиях без воротников.	Ср	5	3	0
14.5	Виды рукавов без манжет и способы их обработки. Виды манжет, способы обработки и соединения их с рукавами.	Лаб	5	6	0
14.6	Виды рукавов без манжет и способы их обработки. Виды манжет, способы обработки и соединения их с рукавами.	Ср	5	3	0
14.7	Соединение рукавов с проймами. Обработка пройм в изделиях без рукавов	Лаб	5	6	0
14.8	Соединение рукавов с проймами. Обработка пройм в изделиях без рукавов	Ср	5	3	0
14.9	Обработка низа платьев и блузок.	Лаб	5	6	0
14.10	Обработка низа платьев и блузок.	Ср	5	3	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	Нелепина Е. А. - Практикум по кулинарии [Электронный ресурс]: учеб. пособие - [Курск]: [Изд-во Курск. гос. ун-та], [2011].	ftp://elibrary.kursksu.ru/etrud/000604.pdf	1
Л1.2	Мендельсон В.А., Грей А.Р. - Технология швейных изделий: учебное пособие - Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2015.	http://www.iprbookshop.ru/62320.html	1

6.1.2. Дополнительная литература

	Заглавие	Эл. адрес	Кол-
Л2.1	Нелепина Е. А. - Практикум по кулинарии [Электронный ресурс]: учеб. пособие - [Курск]: [Изд-во Курск. гос. ун-та], [2011].	ftp://elibrary.kursksu.ru/etrud/000605.pdf	1
Л2.2	Нелепина Е. А. - Курс лекций по дисциплине "Основы кулинарии" [Электронный ресурс] - [Курск]: [Изд-во Курск. гос. ун-та], [2011].	ftp://elibrary.kursksu.ru/etrud/000601.pdf	1
Л2.3	Богомолова О. В. - Технологический практикум. Обработка тканей [Электронный ресурс] - Курск: Изд-во Курск. гос. ун-та, 2012.	ftp://elibrary.kursksu.ru/etrud/000539.pdf	1

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Учебная лаборатория по кулинарии занятий семинарского типа, групповых 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	
7.13	

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.