

## Программа учебной дисциплины

### 5.14 «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов»

#### 1. Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины является теоретическая и практическая подготовка обучающихся (слушателей) в области технологии обработки материалов и пищевых продуктов и применения полученных навыков в педагогической деятельности.

#### 2. Планируемые результаты освоения дисциплины

№ п/п	Компетенции	Знать	Уметь	Владеть
1.	ПК-1.1	Знать возможности образовательной среды для достижения личностных, метапредметных и предметных результатов обучения и педагогического сопровождения социализации и профессионального самоопределения обучающихся	Уметь производить выбор технологических режимов при изготовлении швейных изделий	Владеть навыками проектирование одежды с учетом требований к ней
2.	ПК-1.2	Знать процессы, технологию приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции;	Уметь выбирать оптимальные варианты методов технологической обработки с учетом	Владеть навыками выполнения технологических операций по обработке швейных изделий
3.	ПК-3.2	Знать ключевые аспекты анализа художественного текста в соответствии с требованиями ФГОС	Уметь отбирать материал для анализа художественного текста в соответствии с задачами урока	Владеть методикой основных видов анализа художественного текста в практике преподавания

### 3. Содержание дисциплины

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Вид	Содержание
1.	Технологии обработки различных материалов	2 часа	Лекция	Организация производства. Основные элементы структуры технологии: действия, операции, этапы. Технологический процесс и технологическая карта Технологии обработки конструкционных материалов (древесины и древесных материалов; металлов и сплавов; пластмасс). Особенности обработки композитов
2.	Оборудование и инструменты, виды и методы обработки, соединения деталей. Задачи и основные направления автоматизации производства. Технологии обработки конструкционных материалов на оборудовании с ЧПУ	4 часа	Практ.	Оборудование и инструменты, виды и методы обработки, соединения деталей. Задачи и основные направления автоматизации производства. Технологии обработки конструкционных материалов на оборудовании с ЧПУ Швейное оборудование, инструменты, приспособления. Современные цифровые технологии в производстве швейных изделий Графические редакторы, САПРы, 3D программы в швейном производстве. Перспективные технологии, тренды в производстве швейных изделий. Экологические проблемы утилизации отходов швейного производства
3.	Технологии обработки пищевых продуктов	2 часа	Сам. работа	Организация питания. Значение белков, жиров, углеводов, витаминов, воды для организма человека. Виды обработки пищевых продуктов, их характеристика. Классификация, ассортимент и кулинарное назначение полуфабрикатов. Принципы производства и сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами Технологические процессы приготовления первых и вторых блюд, салатов, закусок, бутербродов, напитков. Санитарно-гигиенические нормы обработки и хранения готовых блюд. Контроль качества готовой продукции.
4.	Основные правила ТБ	4 часа	Лекция	Понятие инфекции и симптомы пищевых отравлений; определение продуктов, вызывающих пищевые

				отравления; соблюдение правил личной гигиены, как источника здоровья. Основные требования безопасности при работе в мастерской и соблюдение СГТ. Шаги действия при ожогах, при порезах, при работе с ручными инструментами.
5.	Безопасные приемы работы	4 часа	Практ.	Безопасные приемы работы. Оказание первой помощи при ожогах. Презентация по ТБ по разделу «Кулинария». Презентация «Пищевые отравления и их профилактика».
6.	Профилактика пищевых отравлений.	6 часов	Сам. работа	Понятие инфекции и симптомы пищевых отравлений; определение продуктов, вызывающих пищевые отравления; соблюдение правил личной гигиены, как источника здоровья. Основные требования безопасности при работе в мастерской и соблюдение СГТ. Шаги действия при ожогах, при порезах, при работе с ручными инструментами.
	<b>Итого:</b>	<b>22 часа</b>		

#### 4. Формы аттестации и оценочные материалы

Форма аттестации – зачёт.

##### Тест к зачёту:

1. Структура технологического процесса.
2. Понятия производственного оборудования, приспособлений, инструментов.
3. Понятие разметки заготовки.
4. Технологии выполнения работ по ручной обработке древесины.
5. Технологии выполнения работ по механической обработке древесины.
6. Технологии выполнения отделочных работ по обработке древесины
7. Понятие слесарной обработки металлов и сплавов.
8. Технологии выполнения токарных работ по обработке металлов и сплавов.

9. Технологии выполнения сверлильных и расточных работ по обработке металлов и сплавов.

10. Технологии выполнения фрезерных работ по обработке металлов и сплавов.

11. Технологии выполнения шлифовальных работ по обработке металлов и сплавов.

12. Технологии выполнения резбонарезных и зубонарезных работ металлов и сплавов.

13. Технологии обработки материалов на токарных станках с ЧПУ.

14. Технологии обработки материалов на фрезерных станках с ЧПУ.

15. Технологии обработки материалов на лазерно-гравировальных машинах.

16. Программные сервисы для подготовки цифровой модели обрабатываемой детали.

17. Универсальные швейные машины

18. Различия машин автоматического и неавтоматического действия

19. Положительные и отрицательные стороны робототехнических комплексов

20. Задачи конструкторско-технологической подготовки швейного производства

21. Оборудование подготовительного цеха

22. Назначение приспособлений малой механизации к швейным машинам. Их краткая характеристика.

23. Дефекты машинной строчки, Причины возникновения. Способы устранения.

24. Назначение и область применения обметочных и стачечно-обметочных машин

25. Приспособления для ВТО.

26. Назначение ВТО. Операции ВТО.

27.Комплексно-механизированные линии и потоки производства одежды

28.Классификация швейного оборудования.

29.Полуавтоматы для поузловой обработки

30.Экологические проблемы утилизации отходов швейного производства. Пути их решения.

31.Современные цифровые технологии в производстве швейных изделий.

32.Графические редакторы в производстве швейных изделий.

33.САПРы в производстве швейных изделий.

34.3D программы в швейном производстве.

35.Тренды в производстве швейных изделий.

36.Гигиенические основы и принципы питания.

37.Значение белков, жиров, углеводов, витаминов, воды для организма человека.

38.Виды обработки пищевых продуктов, их характеристика.

39.Классификация, ассортимент и кулинарное назначение полуфабрикатов

40.Технологические процессы приготовления полуфабрикатов.

41.Санитарно-гигиеническая безопасность пищевых продуктов.

42.Принципы производства и сочетаемости основных продуктов

43.Принцип безопасности, взаимозаменяемости, совместимости, рационального использования сырья.

44.Технологические процессы приготовления бутербродов, напитков.

45.Технологические процессы приготовления первых и вторых блюд.

46.Технологические процессы приготовления салатов, закусок.

47.Санитарно-гигиенические нормы обработки и хранения готовых блюд.

48.Процесс кулинарной обработки мучных кулинарных и кондитерских изделий

49. Контроль качества готовой продукции.

50. Теория рационального и сбалансированного питания.

**5. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:**

**Основная литература:**

1. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов : учебник / В. М. Позняковский. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 453 с.

**Дополнительная литература:**

1. Основы технологии пищевых продуктов : учебно-методическое пособие / М. М. Данина. — Санкт-Петербург : Университет ИТМО, 2016. — 42 с.

2. Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодоовощной продукции и виноградарства. Часть 1 : учебное пособие / Т.А. Никифорова, Е. В. Волошин. — Оренбург : Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. — 149 с.

**Интернет-ресурсы:**

1. Цифровой образовательный ресурс IPRsmart. – Режим доступа: <https://www.iprbookshop.ru/>

2. Электронно-библиотечная система «Юрайт». – Режим доступа: <https://urait.ru/>

**Составитель:** Батаева Л. А. канд. пед. наук, и. о. заведующего кафедрой искусств и инновационного дизайна.