

**федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования «Мордовский государственный педагогический
университет имени М.Е. Евсевьева»**

Факультет естественно-технологический

Кафедра химии, технологии и методик обучения

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Наименование дисциплины (модуля): Технология обработки ткани и пищевых
продуктов

Уровень ОПОП: Бакалавриат

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

Профиль подготовки: Технология. Информатика

Форма обучения: Очная

Разработчики: Забродина Е. В., ассистент; Юдина Г. В., канд. пед. наук, доцент;
Нуянзин В.А., старший преподаватель

Программа рассмотрена и утверждена на заседании кафедры, протокол № 9
от 18.04.2017 года

Зав. кафедрой  Жукова Н. В.

Программа с обновлениями рассмотрена и утверждена на заседании кафедры,
протокол № 1 от 31.08.2020 года

Зав. кафедрой  Ляпина О. А.

1. Цель и задачи изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины - формирование у студентов систематизированных знаний и умений о технологиях обработки тканей и пищевых продуктов и процессов, происходящих в них, необходимых для реализации образовательной программы по технологии в соответствии с требованиями образовательных стандартов.

Задачи дисциплины:

- сформировать знания о технологии и основных способах обработки тканей и пищевых продуктов;
- дать краткие сведения о физических и химических процессах, протекающих в пищевых продуктах при их кулинарной обработке;
- сформировать умения использовать способы и приемы тепловой кулинарной обработки пищевых продуктов на практике;
- формирование готовности реализовывать образовательные программы по учебным предметам в соответствии с требованиями образовательных стандартов;
- сформировать знания об основных стадиях технологических процессов производства ткани и их использовании на практике.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.ДВ.20.2 «Технология обработки ткани и пищевых продуктов» относится к вариативной части учебного плана.

Дисциплина изучается на 5 курсе, в 9 семестре.

Для изучения дисциплины требуется: знания, умения, навыки, способы деятельности и установки, полученные и сформированные в ходе изучения дисциплин «Основы микробиологии, физиологии и гигиены питания», «Практикум по кулинарии», «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Изучению дисциплины Б1.В.ДВ.20.2 «Технология обработки ткани и пищевых продуктов» предшествует освоение дисциплин (практик):

Практикум по кулинарии;

Методика обучения росписи по ткани;

Химия в текстильной промышленности; Химия в пищевой промышленности.

Освоение дисциплины Б1.В.ДВ.20.2 «Технология обработки ткани и пищевых продуктов» является необходимой основой для последующего изучения дисциплин (практик):

Методика обучения технологии;

Выпускная квалификационная работа;

Государственный экзамен.

Область профессиональной деятельности, на которую ориентирует дисциплина «Технология обработки ткани и пищевых продуктов», включает: образование, социальную сферу, культуру.

Освоение дисциплины готовит к работе со следующими объектами профессиональной деятельности:

- обучение;
- воспитание;
- развитие;
- просвещение;
- образовательные системы.

В процессе изучения дисциплины студент готовится к видам профессиональной деятельности и решению профессиональных задач, предусмотренных ФГОС ВО и учебным планом.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций и трудовых функций (профессиональный стандарт Педагог (педагогическая деятельность в дошкольном, начальном общем, основном общем, среднем общем образовании) (воспитатель, учитель), утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты №544н от 18.10.2013).

Выпускник должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК) в соответствии с видами деятельности:

ПК-1. готовностью реализовывать образовательные программы по учебным предметам в соответствии с требованиями образовательных стандартов
--

педагогическая деятельность

ПК-1. готовностью реализовывать образовательные программы по учебным предметам в соответствии с требованиями образовательных стандартов

знать:

- требования федеральных государственных образовательных стандартов и основной общеобразовательной программы по технологии;
- преподаваемый предмет в пределах требований федеральных государственных образовательных стандартов и основной образовательной программы;
- теоретические основы технологии и способы обработки тканей и пищевых продуктов;
- физико-химические процессы, протекающие в тканях и пищевых продуктах при их обработке;

уметь:

- осуществлять образовательную деятельность в соответствии с требованиями федеральных государственных образовательных стандартов общего и среднего общего образования;
- формулировать цель и задачи технологии производства текстильного и пищевого продукта;
- правильно выбирать виды и режимы обработки ткани и пищевых продуктов;
- повышать полезные и снижать вредные факторы при обработке ткани и пищевых продуктов;

владеть:

- методами сбора и обработки информации в рамках производственных задач;
- основами применения форм и методов обучения, в том числе выходящие за пределы учебных занятий: проектная деятельность и т.д.
- работы с тканью и пищевыми продуктами питания;
- обработки ткани и пищевых продуктов.

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Девятый семестр
Контактная работа (всего)	30	30

Практические	30	30
Самостоятельная работа (всего)	42	42
Виды промежуточной аттестации		
Зачет		+
Общая трудоемкость часы	72	72
Общая трудоемкость зачетные единицы	2	2

5. Содержание дисциплины

5.1. Содержание модулей дисциплины

Модуль 1. Основы технологии обработки пищевых продуктов:

Технологическая классификация обработки пищевых продуктов. Технологическая схема производства и ассортимент продукции общественного питания. Характеристика способов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов. Технологическое обеспечение качества кулинарной продукции. Технологические свойства продуктов.

Модуль 2. Основы технологии обработки ткани:

Виды художественной обработки ткани. Художественная вышивка. Лоскутная пластика.

5.2. Содержание дисциплины:

Практические (30 ч.)

Модуль 1. Основы технологии обработки пищевых продуктов (14 ч.)

Тема 1. Технологическая классификация обработки пищевых продуктов (2 ч.)

Вопросы для обсуждения:

Основные понятия предмета. Значение питания в жизни человека. Основы рационального питания.

Тема 2. Технологическая классификация обработки пищевых продуктов (2 ч.)

Вопросы для обсуждения:

Технологии обработки пищевых продуктов. Классификация способов кулинарной обработки. Механические способы обработки. Гидромеханические способы обработки. Массообменные способы обработки. Химические, биохимические, микробиологические способы обработки.

Тема 3. Технологическая схема производства и ассортимент продукции общественного питания (2 ч.)

Вопросы для обсуждения:

Технологические принципы производства кулинарной продукции. Технологические свойства сырья.

Тема 4. Технологическая схема производства и ассортимент продукции общественного питания (2 ч.)

Вопросы для обсуждения:

Термические способы обработки. Тепловая обработка продуктов. Характеристика способов тепловой обработки.

Тема 5. Характеристика способов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов (2 ч.)

Вопросы для обсуждения:

Способы обработки сырья и продуктов классифицируют:

- по стадиям технологического процесса производства парной продукции;
- по природе действующего начала.

Тема 6. Характеристика способов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов (2 ч.)

Вопросы для обсуждения:

Механические способы:

Сортирование.

Просеивание.

Перемешивание.

Очистка.

Измельчение.

Дробление.

Дозирование.

Тема 7. Характеристика способов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов (2 ч.)

Вопросы для обсуждения:

Механические способы:

Панирование.

Фарширование.

Шпигование.

Рыхление.

Гидромеханические способы: перемешивание и замачивание, флотация, пенообразование (взбивание), эмульгирование, осаждение, фильтрование. Пенообразование.

Модуль 2. Основы технологии обработки ткани (16 ч.)

Тема 11. Технологические свойства продуктов (2 ч.)

Вопросы для обсуждения:

Народная кухня и современность. Профессиональная кулинария. Разработка теоретических основ технологии продуктов общественного питания. Кулинарное образование в России.

Тема 12. Виды художественной обработки ткани (2 ч.)

Вопросы для обсуждения:

Набивка. Печать. Шитье. Вышивка.

Тема 13. Виды художественной обработки ткани (2 ч.)

Вопросы для обсуждения:

Виды вышивки:

- 1) сквозная
- 2) несквозная
- 3) золотое шитье

Тема 14. Виды художественной обработки ткани (2 ч.)

Вопросы для обсуждения:

Аппликация. Ручная роспись: холодный батик, горячий батик, свободная роспись, с поваренной солью, роспись с загусткой.

Тема 15. Художественная вышивка (2 ч.)

Вопросы для обсуждения:

1. Правила техники безопасности.
2. Выбор и выполнение вышивки.

Тема 16. Художественная вышивка (2 ч.)

Вопросы для обсуждения:

1. Правила техники безопасности.

2. Выполнение вышивки.

Тема 17. Художественная вышивка (2 ч.)

Вопросы для обсуждения:

1. Правила техники безопасности.
2. Выполнение вышивки.

Тема 18. Лоскутная пластика (2 ч.)

Вопросы для обсуждения:

1. Правила техники безопасности.
2. Выбор изделия, подбор материалов.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

6.1 Вопросы и задания для самостоятельной работы

Девятый семестр (42 ч.)

Модуль 1. Основы технологии обработки пищевых продуктов (20 ч.)

Вид СРС: *Подготовка письменных работ (эссе, рефератов, докладов)

Тематика рефератов

1. Технологическая схема производства и ассортимент продукции общественного питания Характеристика способов кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов
2. Изменение пищевой ценности продуктов животного и растительного происхождения в процессе тепловой обработки
3. Особенности питания детей, подростков
4. Пищевые добавки в продуктах питания
5. Факторы, сохраняющие качество продуктов
6. Характеристика условий хранения продуктов
7. Характеристика методов хранения товаров
8. Консервирование, характеристика методов консервирования

Технологическое обеспечение качества кулинарной продукции качество кулинарной продукции

Полуфабрикаты из овощей, плодов и грибов

Модуль 2. Основы технологии обработки ткани (22 ч.)

Вид СРС: *Выполнение компетентностно-ориентированных заданий

Тематика творческих заданий

1. Выполнить обработку сервировочной салфетки с наличием в конструкции изделия накладных декоративных деталей, которые могут служить чехлом-кармашком для столовых приборов. Оформите салфетку элементами декора.
2. Выполнить обработку декоративной чайной салфетки.
3. Выполнить обработку шарфа-фронтон.
4. Выполнить обработку складного пенала.

7. Тематика курсовых работ(проектов)

Курсовые работы (проекты) по дисциплине не предусмотрены.

8. Оценочные средства для промежуточной аттестации

8.1. Компетенции и этапы формирования

Коды компетенций	Этапы формирования
------------------	--------------------

	Курс, семестр	Форма контроля	Модули (разделы) дисциплины
ПК-1	5 курс, Девятый семестр	Зачет	Модуль 1: Основы технологии обработки пищевых продуктов.
ПК-1	5 курс, Девятый семестр	Зачет	Модуль 2: Основы технологии обработки ткани.

Сведения об иных дисциплинах, участвующих в формировании данных компетенций:
Компетенция

ПК-1 формируется в процессе изучения дисциплин:

3D моделирование, Администрирование компьютерных сетей, Биотехнологические производства Республики Мордовия, Диетология и лечебное питание, Инженерная графика в технологическом образовании, Информационная безопасность в образовании, Информационные системы, История и методология информатики и вычислительной техники, Компьютерное моделирование, Математика, Математические методы в конструировании, Методика обучения информатике, Методика обучения технологии, Метрология и техническое законодательство, Обустройство и дизайн дома, Организация и технология предприятий бытового обслуживания, Основы защиты информации в компьютерных сетях, Основы конструирования, Основы материаловедения и технологии обработки материалов, Основы микроэлектроники, Основы моделирования в швейном производстве, Основы моделирования машин и механизмов, Основы нанотехнологий, Основы рационального природопользования, Основы сельского хозяйства, Основы теории машин и механизмов, Основы теории технологической подготовки, Основы школьной гигиены, Практикум по информационным технологиям, Практикум по кулинарии, Практикум по швейному производству, Программирование, Проектирование в системах автоматизированного проектирования, Разработка приложений в Microsoft Visual Studio Разработка электронных образовательных ресурсов и методика их оценки, Свободные инструментальные системы, Современные проблемы биотехнологии, Социальная экология, Специальное рисование, Стандартизация и сертификация в современном производстве, Теория графов в информатике, Техническое черчение, Технологии переработки сельскохозяйственной продукции, Технологии современных производств, Технология обработки ткани и пищевых продуктов, Физика, Химические производства Республики Мордовия, Химический мониторинг состояния окружающей среды, Химия, Химия в пищевой промышленности, Химия в текстильной промышленности, Экологический мониторинг состояния окружающей среды, Электротехнические и радиотехнические устройства.

8.2. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкалы оценивания

В рамках изучаемой дисциплины студент демонстрирует уровни овладения компетенциями:

Повышенный уровень:

знает и понимает теоретическое содержание дисциплины; творчески использует ресурсы (технологии, средства) для решения профессиональных задач; владеет навыками решения практических задач.

Базовый уровень:

знает и понимает теоретическое содержание; в достаточной степени сформированы умения применять на практике и переносить из одной научной области в другую теоретические знания; умения и навыки демонстрируются в учебной и практической

деятельности; имеет навыки оценивания собственных достижений; умеет определять проблемы и потребности в конкретной области профессиональной деятельности.

Пороговый уровень:

понимает теоретическое содержание; имеет представление о проблемах, процессах, явлениях; знаком с терминологией, сущностью, характеристиками изучаемых явлений; демонстрирует практические умения применения знаний в конкретных ситуациях профессиональной деятельности.

Уровень ниже порогового:

имеются пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, студент допускает принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий, не способен продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Уровень сформированности компетенции	Шкала оценивания для промежуточной аттестации		Шкала оценивания по БРС
	Экзамен (дифференцированный зачет)	Зачет	
Повышенный	5 (отлично)	зачтено	90 – 100%
Базовый	4 (хорошо)	зачтено	76 – 89%
Пороговый	3 (удовлетворительно)	зачтено	60 – 75%
Ниже порогового	2 (неудовлетворительно)	незачтено	Ниже 60%

Критерии оценки знаний студентов по дисциплине

Оценка	Показатели
Зачтено	Студент ответил на вопросы полностью, но при этом допустили не принципиальные погрешности. Ответы иллюстрировали примерами, но при их описании были сделаны недочеты и неточности. То есть данными слушателем: – показано грамотное последовательное изложение материала с правильным использованием терминов и схем изучаемой дисциплины; – показано знание основного теоретического материала; – допущены некоторые неточности, не искажающие основное содержание вопроса.
Незачтено	Студент демонстрирует незнание основного содержания дисциплины, обнаруживая существенные пробелы в знаниях учебного материала, допускает принципиальные ошибки в выполнении предлагаемых заданий; затрудняется делать выводы и отвечать на дополнительные вопросы преподавателя.

8.3. Вопросы, задания текущего контроля

Модуль 1: Основы технологии обработки пищевых продуктов

ПК-1 готовностью реализовывать образовательные программы по учебным предметам в соответствии с требованиями образовательных стандартов

1. Рассмотреть технологии обработки пищевых продуктов питания
2. Раскрыть приемы тепловой обработки на предприятиях пищевого обслуживания

3. Охарактеризовать основные механические процессы происходящие с пищей во время ее переработки
4. Рассказать о вспомогательных видах тепловой обработки
5. Проанализировать особенности обработки пищевых продуктов в условиях школьных кулинарных мастерских
6. Рассмотреть методы организации современных учебных занятий по технологии обработки пищевых продуктов на уроках технологии.

Модуль 2: Основы технологии обработки ткани

ПК-1 готовностью реализовывать образовательные программы по учебным предметам в соответствии с требованиями образовательных стандартов

1. Раскрыть общие сведения о тканях и ткачестве
2. Рассмотреть общие вопросы о современных технологиях производства тканей
3. Охарактеризовать методы очистки и подготовки тканей к технологической обработке
4. Проанализировать методы исследования свойств различных видов тканей
5. Рассказать о технологии обработки тканей в условиях школьных технологических мастерских.
6. Рассмотреть методы организации современных учебных занятий по технологии обработки ткани на уроках технологии.

8.4. Вопросы промежуточной аттестации

Девятый семестр (Зачет, ПК-1)

1. Охарактеризовать приемы обработки на предприятиях общественного питания.
2. Охарактеризовать приемы тепловой обработки на предприятиях общественного питания.
3. Раскрыть механические процессы обработки тканей и пищевых продуктов.
4. Проанализировать массообменные процессы обработки тканей и пищевых продуктов.
5. Рассмотреть комбинированные способы тепловой обработки тканей и пищевых продуктов.
6. Раскрыть вспомогательные приемы тепловой обработки.
7. Охарактеризовать классификацию, способы производства нетканых материалов.
8. Проанализировать структуру, свойства, производство и ассортимент трикотажных полотен.
9. Рассказать о технологии производства материалов для соединения деталей одежды.
10. Проанализировать основные свойства, строение, производство натуральных и химических волокон.
11. Раскрыть технологические принципы производства кулинарной продукции.
12. Раскрыть основные понятия питание, пища, пищевые вещества, их значение.
13. Охарактеризовать свойства пряжи и текстильных нитей.
14. Раскрыть общие сведения о ткани и ткачестве.
15. Проанализировать методы очистки и условия хранения швейных изделий и материалов.
16. Рассказать классификацию ассортимента материалов.
17. Рассмотреть методы организации современных учебных занятий по технологии обработки ткани на уроках технологии.
18. Рассмотреть методы организации современных учебных занятий по технологии обработки пищевых продуктов на уроках технологии.
19. Рассмотреть ассортимент тканей: бытовых, технических, прокладочных, комплексных, отделочных.
20. Проанализировать ассортимент клеевых материалов.
21. Охарактеризовать маркировку и упаковку тканей.
22. Рассмотреть пороки ткацкого производства.

23. Рассмотреть особенности реализации образовательных программ по учебным предметам в соответствии с требованиями образовательных стандартов по технологии

24. Раскрыть требования федеральных государственных образовательных стандартов и основной общеобразовательной программы по технологии;

25. Охарактеризовать преподаваемый предмет в пределах требований федеральных государственных образовательных стандартов и основной образовательной программы;

26. Проанализировать основные применения форм и методов обучения при организации учебных занятий в рамках темы по обработке ткани, в том числе выходящие за пределы учебных занятий: проектная деятельность и т.д.

27. Проанализировать основные применения форм и методов обучения при организации учебных занятий в рамках темы по обработке пищевых продуктов, в том числе выходящие за пределы учебных занятий: проектная деятельность и т.д.

28. Раскрыть дефекты пряжи.

29. Рассмотреть дефекты нитей из искусственного волокна.

30. Проанализировать основные применения форм и методов обучения при организации учебных занятий в рамках темы по обработке ткани и пищевых продуктов, в том числе выходящие за пределы учебных занятий: исследовательская деятельность и т.д.

8.5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Зачет позволяет оценить сформированность компетенций, теоретическую подготовку студента, его способность к творческому мышлению, готовность к практической деятельности, приобретенные навыки самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических задач.

При балльно-рейтинговом контроле знаний итоговая оценка выставляется с учетом набранной суммы баллов.

Собеседование (устный ответ) на зачете

Для оценки сформированности компетенции посредством собеседования (устного ответа) студенту предварительно предлагается перечень вопросов или комплексных заданий, предполагающих умение ориентироваться в проблеме, знание теоретического материала, умения применять его в практической профессиональной деятельности, владение навыками и приемами выполнения практических заданий.

При оценке достижений студентов необходимо обращать особое внимание на:

- усвоение программного материала;
- умение излагать программный материал научным языком;
- умение связывать теорию с практикой;
- умение отвечать на видоизмененное задание;
- владение навыками поиска, систематизации необходимых источников литературы по изучаемой проблеме;
- умение обосновывать принятые решения;
- владение навыками и приемами выполнения практических заданий;
- умение подкреплять ответ иллюстративным материалом.

Тесты

При определении уровня достижений студентов с помощью тестового контроля необходимо обращать особое внимание на следующее:

- оценивается полностью правильный ответ;
- преподавателем должна быть определена максимальная оценка за тест, включающий определенное количество вопросов;
- преподавателем может быть определена максимальная оценка за один вопрос теста;
- по вопросам, предусматривающим множественный выбор правильных ответов, оценка определяется исходя из максимальной оценки за один вопрос теста.

Письменная контрольная работа

Виды контрольных работ: аудиторные, домашние, текущие, экзаменационные, письменные, графические, практические, фронтальные, индивидуальные.

Система заданий письменных контрольных работ должна:

- выявлять знания студентов по определенной дисциплине (разделу дисциплины);
- выявлять понимание сущности изучаемых предметов и явлений, их

закономерностей;

- выявлять умение самостоятельно делать выводы и обобщения;
- творчески использовать знания и навыки.

Требования к контрольной работе по тематическому содержанию соответствуют устному ответу.

Также контрольные работы могут включать перечень практических заданий.

9. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература

1. Красина, И.В. Химическая технология текстильных материалов / И.В. Красина, Э.Ф. Вознесенский ; Министерство образования и науки России, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский национальный исследовательский технологический университет». – Казань :

Издательство КНИТУ, 2014. – 116 с. – Режим доступа: по подписке. – URL

<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=428033> (дата обращения: 15.10.2019). –

Библиогр. кн. – ISBN 978-5-7882-1600-3. – Текст : электронный

2. Никифорова, Т.А. Введение в технологии производства продуктов питания: конспект лекций : в 2-х ч. / Т.А. Никифорова, Е.В. Волошин ; Министерство образования и науки Российской Федерации. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2015. – Ч. 1. – 136 с. : табл., ил., схемы – Режим доступа: по подписке. – URL <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=364843>

3. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения [Текст] : учебник / О. А. Неверова, А. Ю. Просеков, Г. А. Гореликова [и др.]. – М. : ИНФРА-М, 2016. – 317 с.

4. Технология продукции общественного питания : учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др. ; под ред. А.С. Ратушного. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К°, 2018. – 336 с. : ил. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=496162>

Дополнительная литература

1. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» [Текст] : [федер. закон : принят Гос. Думой 02 янв. 2000 г. №29-ФЗ: с ред. от 09.05.2005 г.].

2. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон «О техническом регулировании» [Текст] : [федер. закон : принят Гос. Думой 27 дек.

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. [//biblioclub.ru/index.php?page=book&id=89915](http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=89915) - Материаловедение: практикум: учебное пособие / В.И. Городниченко, Б.Ю. Давиденко, В.А. Исаев и др. ; под ред. С.В. Ржевской. - М. : Логос, 2006. - 276 с.

2. biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259099 - Химия пищи : учебное пособие / Е.В. Никитина, С.Н. Киямова, С.В. Китаевская, О.А. Решетник ; Министерство образования Российской Федерации, Казанский государственный технологический университет. - Казань : Издательство КГТУ, 2011. - 146 с.

11. Методические указания обучающимся по освоению дисциплины (модуля)

При освоении материала дисциплины необходимо:

- спланировать и распределить время, необходимое для изучения дисциплины;

- конкретизировать для себя план изучения материала;
- ознакомиться с объемом и характером внеаудиторной самостоятельной работы для полноценного освоения каждой из тем дисциплины.

Сценарий изучения курса:

- проработайте каждую тему по предлагаемому ниже алгоритму действий;
- изучив весь материал, выполните итоговый тест, который продемонстрирует готовность к сдаче зачета.

Алгоритм работы над каждой темой:

- изучите содержание темы вначале по лекционному материалу, а затем по другим источникам;
- прочитайте дополнительную литературу из списка, предложенного преподавателем;
- выпишите в тетрадь основные категории и персоналии по теме, используя лекционный материал или словари, что поможет быстро повторить материал при подготовке к зачету;
- составьте краткий план ответа по каждому вопросу, выносимому на обсуждение на лабораторном занятии;
- выучите определения терминов, относящихся к теме;
- продумайте примеры и иллюстрации к ответу по изучаемой теме;
- подберите цитаты ученых, общественных деятелей, публицистов, уместные с точки зрения обсуждаемой проблемы;
- продумывайте высказывания по темам, предложенным к лабораторному занятию. Рекомендации по работе с литературой:
- ознакомьтесь с аннотациями к рекомендованной литературе и определите основной метод изложения материала того или иного источника;
- составьте собственные аннотации к другим источникам на карточках, что поможет при подготовке рефератов, текстов речей, при подготовке к зачету;
- выберите те источники, которые наиболее подходят для изучения конкретной темы.

12. Перечень информационных технологий

Реализация учебной программы обеспечивается доступом каждого студента к информационным ресурсам – электронной библиотеке и сетевым ресурсам Интернет. Для использования ИКТ в учебном процессе используется программное обеспечение, позволяющее осуществлять поиск, хранение, систематизацию, анализ и презентацию информации, экспорт информации на цифровые носители, организацию взаимодействия в реальной и виртуальной образовательной среде.

Индивидуальные результаты освоения дисциплины студентами фиксируются в электронной информационно-образовательной среде университета.

12.1 Перечень программного обеспечения

1. Microsoft Windows 7 Pro
2. Microsoft Office Professional Plus 2010
3. 1С: Университет ПРОФ

12.2 Перечень информационных справочных систем

(обновление выполняется еженедельно)

1. Информационно-правовая система «ГАРАНТ» (<http://www.garant.ru>)
2. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» (<http://www.consultant.ru>)

12.3 Перечень современных профессиональных баз данных

1. Международная реферативная база данных Scopus (<http://www.scopus.com/>)
2. Международная реферативная база данных Web of Science (<https://clarivate.com/products/web-of-science/>)

13. Материально-техническое обеспечение дисциплины(модуля)

Для проведения аудиторных занятий необходим стандартный набор специализированной учебной мебели и учебного оборудования, а также мультимедийное

Подготовлено в системе 1С:Университет (000005425)

оборудование для демонстрации презентаций на лекциях. Для проведения практических занятий, а также организации самостоятельной работы студентов необходим компьютерный класс с рабочими местами, обеспечивающими выход в Интернет.

Индивидуальные результаты освоения дисциплины фиксируются в электронной информационно-образовательной среде университета.

Реализация учебной программы обеспечивается доступом каждого студента к информационным ресурсам – электронной библиотеке и сетевым ресурсам Интернет. Для использования ИКТ в учебном процессе необходимо наличие программного обеспечения, позволяющего осуществлять поиск информации в сети Интернет, систематизацию, анализ и презентацию информации, экспорт информации на цифровые носители.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования (выполнения курсовых работ).

Мастерская декоративно-прикладного творчества, № 24.

Помещение укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Основное оборудование:

Наборы демонстрационного оборудования: автоматизированное рабочее место преподавателя в составе (компьютер, проектор мультимедийный; МФУ); доска интерактивная.

Лабораторное оборудование: планшет; настольный мольберт.

Учебно-наглядные пособия:

Презентации, набор тканей.

Помещение для самостоятельной работы.

Читальный зал, № 101.

Помещение укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Основное оборудование:

Компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета (компьютер 10 шт., проектор с экраном 1 шт., многофункциональное устройство 1 шт., принтер 1 шт.).

Учебно-наглядные пособия:

Учебники и учебно-методические пособия, периодические издания, справочная литература, стенды с тематическими выставками.