

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Вятский государственный университет»
(ВятГУ)
г. Киров

Утверждаю
Директор/Декан Лисовский В. А.



Номер регистрации
РПД_3-44.03.05.71_2019_101027
Актуализировано: 28.05.2021

Рабочая программа дисциплины
Современные технологии и производства

| | наименование дисциплины |
|--------------------------|--|
| Квалификация выпускника | Бакалавр |
| Направление подготовки | 44.03.05 |
| | шифр |
| | Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки) ФТИД |
| | наименование |
| Направленность (профиль) | 3-44.03.05.71 |
| | шифр |
| | Технология. Изобразительное искусство |
| | наименование |
| Формы обучения | Очная |
| | наименование |
| Кафедра-разработчик | Кафедра технологии и методики преподавания технологии (ОРУ) |
| | наименование |
| Выпускающая кафедра | Кафедра дизайна и изобразительного искусства (ОРУ) |
| | наименование |

Сведения о разработчиках рабочей программы дисциплины

Калабина Ольга Владимировна

ФИО

Цели и задачи дисциплины

| | |
|-------------------|--|
| Цель дисциплины | Формирование технологической грамотности студентов в области техники и технологии; |
| Задачи дисциплины | <ul style="list-style-type: none"> - сформировать знания о современных технологиях производств и видах оборудования, а также уметь применять некоторые из них в профессиональной деятельности; - сформировать умения анализировать, отбирать и применять научно-техническую информацию в области современного производства; - развивать технологическую культуру и творческое отношение к действительности; - расширение кругозора в области в области технологий будущих учителей общеобразовательной школы |

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенция ПК-1

| Способен осуществлять реализацию программ учебных дисциплин в рамках основной общеобразовательной программы | | |
|---|---|---|
| Знает | Умеет | Владеет |
| содержание Федерального государственного образовательного стандарта общего образования соответствующего уровня (далее – ФГОС); содержание учебных программ по преподаваемым учебным дисциплинам | реализовывать основную общеобразовательную программу; реализовывать программы учебных дисциплин в соответствии с требованиями ФГОС; обеспечивать достижение результатов освоения основной общеобразовательной программы | навыками анализа содержания учебных программ по преподаваемым учебным дисциплинам; методами и приемами организации образовательного процесса в школе в соответствии с требованиями ФГОС |

Компетенция ПК-2

| Способен развивать у обучающихся познавательную активность, самостоятельность, инициативность, творческие способности и гражданскую позицию средствами преподаваемого учебного предмета | | |
|--|--|--|
| Знает | Умеет | Владеет |
| способы развития и поддержки познавательной активности, инициативности и самостоятельности обучающихся; способы развития творческих способностей обучающихся; способы развития гражданской позиции | анализировать эффективность приемов и способов развития познавательной активности, самостоятельности и инициативности обучающихся; анализировать уровень развития творческих способностей обучающихся; | навыками развития познавательной активности, инициативности и самостоятельности обучающихся средствами преподаваемого учебного предмета; навыками развития творческих способностей обучающихся средствами преподаваемого |

| | | |
|--|--|--|
| | анализировать уровень развития гражданской позиции обучающихся; выбирать наиболее целесообразные приемы и способы развития в рамках преподаваемого учебного предмета | учебного предмета; навыками развития гражданской позиции обучающихся средствами преподаваемого учебного предмета |
|--|--|--|

Компетенция ПК-4

| | | |
|--|---|--|
| Способен использовать возможности образовательной среды для достижения личностных, метапредметных и предметных результатов обучения и обеспечения качества учебно-воспитательного процесса средствами преподаваемого учебного предмета | | |
| Знает | Умеет | Владеет |
| требования ФГОС к личностным, метапредметным и предметным результатам освоения основной образовательной программы; требования к условиям реализации основной образовательной программы | использовать возможности образовательной среды для достижения результатов обучения средствами преподаваемого учебного предмета; использовать возможности образовательной среды для обеспечения качества учебно-воспитательного процесса средствами преподаваемого учебного предмета | навыками использования различных форм организации учебной и внеучебной деятельности; навыками использования методов и приемов обучения, средств обучения, для обеспечения качества учебно-воспитательного процесса и достижения личностных, метапредметных и предметных результатов обучения |

Структура дисциплины
Тематический план

| № п/п | Наименование разделов дисциплины | Шифр формируемых компетенций |
|-------|---|------------------------------|
| 1 | Понятие о технологии. Содержание основных технологий. | ПК-2, ПК-4 |
| 2 | Перспективные технологии приготовления пищи. Современные технологии текстильного, швейного и обувного производства. | ПК-1, ПК-4 |
| 3 | Подготовка и прохождение промежуточной аттестации | ПК-1, ПК-2, ПК-4 |

Формы промежуточной аттестации

| | |
|-----------------|---|
| Зачет | Не предусмотрен (Очная форма обучения) |
| Экзамен | 10, 9 семестр (Очная форма обучения) |
| Курсовая работа | Не предусмотрена (Очная форма обучения) |
| Курсовой проект | Не предусмотрена (Очная форма обучения) |

Трудоемкость дисциплины

| Форма обучения | Курсы | Семестры | Общий объем (трудоемкость) | | Контактная работа, час | в том числе аудиторная контактная работа обучающихся с преподавателем, час | | | | Самостоятельная работа, час | Курсовая работа (проект), семестр | Зачет, семестр | Экзамен, семестр |
|----------------------|-------|----------|----------------------------|-----|------------------------|--|--------|-----------------------------------|----------------------|-----------------------------|-----------------------------------|----------------|------------------|
| | | | Часов | ЗЕТ | | Всего | Лекции | Семинарские, практические занятия | Лабораторные занятия | | | | |
| Очная форма обучения | 5 | 10, 9 | 360 | 10 | 218 | 146 | 24 | 0 | 122 | 142 | | | 10, 9 |

Содержание дисциплины

Очная форма обучения

| Код занятия | Наименование тем занятий | Трудоемкость, академических часов |
|---|--|-----------------------------------|
| Раздел 1 «Понятие о технологии. Содержание основных технологий.» | | 153.00 |
| Лекции | | |
| Л1.1 | Историческое развитие производства. Сущность и взаимосвязь технологий. Стадии жизненного цикла технологий. | 2.00 |
| Л1.2 | Структура и связи промышленного производства. | 2.00 |
| Л1.3 | Основные элементы технологического процесса. Перерабатываемое сырье, его классификация. | 4.00 |
| Л1.4 | Промышленные и производственные технологии. Предприятия региона. | 4.00 |
| Л1.5 | Классификация групп технологий и их характеристики. | 4.00 |
| Лабораторные занятия | | |
| Р1.1 | Разработка учебно-наглядных материалов по теме "Стадии жизненного цикла технологий." | 8.00 |
| Р1.2 | Разработка учебно-наглядных материалов по теме "Сущность и взаимосвязь технологий". | 8.00 |
| Р1.3 | Разработка учебно-наглядных материалов по теме "Структура и связи промышленного производства". | 8.00 |
| Р1.4 | Разработка учебно-наглядных материалов по теме "Основные элементы технологического процесса". | 10.00 |
| Р1.5 | Разработка учебно-наглядных материалов по теме "Перерабатываемое сырье, его классификация". | 8.00 |
| Р1.6 | Разработка учебно-наглядных материалов по теме "Промышленные и производственные технологии". | 8.00 |
| Р1.7 | Разработка учебно-наглядных материалов по теме "Предприятия региона". | 10.00 |
| Р1.8 | Разработка учебно-наглядных материалов по теме "Классификация групп технологий и их характеристики". | 8.00 |
| Самостоятельная работа | | |
| С1.1 | Подготовка к занятиям | 40.00 |
| Контактная внеаудиторная работа | | |
| КВР1.1 | Контактная внеаудиторная работа | 29.00 |
| Раздел 2 «Перспективные технологии приготовления пищи. Современные технологии текстильного, швейного и обувного производства.» | | 153.00 |
| Лекции | | |
| Л2.1 | Технологии обработки пищевых продуктов и приготовления пищи. | 2.00 |
| Л2.2 | Современные технологии в производстве питания. | 2.00 |
| Л2.3 | Инновации в технологии текстильного и обувного | 2.00 |

| | | |
|---|--|---------------|
| | производства. | |
| Л2.4 | Инновации технологии швейного производства. | 2.00 |
| Лабораторные занятия | | |
| P2.1 | Разработка учебно-наглядных материалов по теме "Основы технологии обработки пищевых продуктов и приготовления пищи". | 14.00 |
| P2.2 | Разработка учебно-наглядных материалов по теме "Современные технологии в производстве питания". | 12.00 |
| P2.3 | Разработка учебно-наглядных материалов по теме "Инновационные технологии текстильного и обувного производства". | 14.00 |
| P2.4 | Разработка учебно-наглядных материалов по теме "Инновационные технологии швейного производства". | 14.00 |
| Самостоятельная работа | | |
| C2.1 | Подготовка к занятиям | 53.00 |
| Контактная внеаудиторная работа | | |
| КВР2.1 | Контактная внеаудиторная работа | 38.00 |
| Раздел 3 «Подготовка и прохождение промежуточной аттестации» | | 54.00 |
| ЭЗ.1 | Подготовка к сдаче экзамена | 24.50 |
| ЭЗ.2 | Подготовка к сдаче экзамена | 24.50 |
| КВР3.1 | Консультация перед экзаменом | 2.00 |
| КВР3.2 | Консультация перед экзаменом | 2.00 |
| КВР3.3 | Сдача экзамена | 0.50 |
| КВР3.4 | Сдача экзамена | 0.50 |
| ИТОГО | | 360.00 |

Содержание дисциплины данной рабочей программы используется при обучении по индивидуальному учебному плану, при ускоренном обучении, при применении дистанционных образовательных технологий и электронном обучении (при наличии).

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Успешное освоение дисциплины предполагает активное, творческое участие обучающегося на всех этапах ее освоения путем планомерной, повседневной работы. Обучающийся обязан посещать лекции, семинарские, практические и лабораторные занятия (при их наличии), получать консультации преподавателя и выполнять самостоятельную работу.

Изучение дисциплины следует начинать с проработки настоящей рабочей программы, методических указаний и разработок, указанных в программе, особое внимание уделить целям, задачам, структуре и содержанию дисциплины.

Главной задачей каждой лекции является раскрытие сущности темы и анализ ее основных положений. Тематика лекций определяется настоящей рабочей программой дисциплины.

Лекции – это систематическое устное изложение учебного материала. На них обучающийся получает основной объем информации по каждой конкретной теме. Лекции обычно носят проблемный характер и нацелены на освещение наиболее трудных и дискуссионных вопросов.

Предполагается, что обучающиеся приходят на лекции, предварительно проработав соответствующий учебный материал по источникам, рекомендованным программой. Часто обучающимся трудно разобраться с дискуссионными вопросами, дать однозначный ответ. Преподаватель, сравнивая различные точки зрения, излагает свой взгляд и нацеливает их на дальнейшие исследования и поиск научных решений. После лекции желательно вечером перечитать и закрепить полученную информацию, тогда эффективность ее усвоения значительно возрастает. При работе с конспектом лекции необходимо отметить материал, который вызывает затруднения для понимания, попытаться найти ответы на затруднительные вопросы, используя предлагаемую литературу. Если самостоятельно не удалось разобраться в материале, сформулируйте вопросы и обратитесь за помощью к преподавателю.

Целью семинарских занятий является проверка уровня понимания обучающимися вопросов, рассмотренных на лекциях и в учебной литературе.

Целью практических и лабораторных занятий является формирование у обучающихся умений и навыков применения теоретических знаний в реальной практике решения задач; восполнение пробелов в пройденной теоретической части курса.

Семинарские, практические и лабораторные занятия в равной мере направлены на совершенствование индивидуальных навыков решения теоретических и прикладных задач, выработку навыков интеллектуальной работы, а также ведения дискуссий. Для успешного участия в семинарских, практических и лабораторных занятиях обучающемуся следует тщательно подготовиться.

Основной формой подготовки обучающихся к практическим (лабораторным) занятиям является самостоятельная работа с учебно-методическими материалами, научной литературой, статистическими данными и т.п.

Изучив конкретную тему, обучающийся может определить, насколько хорошо он в ней разобрался. Если какие-то моменты остались непонятными, целесообразно составить список вопросов и на занятии задать их преподавателю. Практические (лабораторные) занятия предоставляют обучающемуся возможность творчески раскрыться, проявить инициативу и развить навыки публичного ведения дискуссий и общения.

Самостоятельная работа обучающихся включает в себя выполнение различного рода заданий (изучение учебной и научной литературы, материалов лекций, систематизацию прочитанного материала, подготовку контрольной работы, решение

задач, подготовка докладов, написание рефератов, публикация тезисов, научных статей, подготовка и защита курсовой работы / проекта и другие), которые ориентированы на глубокое усвоение материала изучаемой дисциплины.

Обучающимся рекомендуется систематически отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки.

Внутренняя система оценки качества освоения дисциплины включает входной контроль уровня подготовленности обучающихся, текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию, направленную на оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплине (в том числе результатов курсового проектирования (выполнения курсовых работ) при наличии).

При проведении промежуточной аттестации обучающегося учитываются результаты текущего контроля, проводимого в течение освоения дисциплины.

Процедура оценивания результатов освоения дисциплины осуществляется на основе действующих локальных нормативных актов ФГБОУ ВО «Вятский государственный университет», с которыми обучающиеся ознакамливаются на официальном сайте университета www.vyatsu.ru.

Учебно-методическое обеспечение дисциплины, в том числе учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающегося по дисциплине

Учебная литература (основная)

1) Потипаева, Н. Н. Технология мяса и мясных продуктов: технология производства мясных продуктов : учебное пособие / Н.Н. Потипаева, И.С. Патракова, С.А. Серегин. - Кемерово : Кемеровский технологический институт пищевой промышленности (университет), 2015. - 190 с. : ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-89289-900-0 : Б. ц. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=600351/> (дата обращения: 24.03.2020). - Режим доступа: ЭБС Университетская библиотека ONLINE. - Текст : электронный.

2) Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания: качество и безопасность пищевых продуктов : учебник / В.М. Позняковский. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2007. - 456 с. : табл., схем. - (Питание практика технология гигиена качество безопасность). - ISBN 5-94087-777-X; 978-5-94087-777-6 : Б. ц. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57348/> (дата обращения: 24.03.2020). - Режим доступа: ЭБС Университетская библиотека ONLINE. - Текст : электронный.

3) Красина, И. В. Химическая технология текстильных материалов : учебное пособие / И.В. Красина. - Казань : Издательство КНИТУ, 2014. - 116 с. - ISBN 978-5-7882-1600-3 : Б. ц. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=428033/> (дата обращения: 24.03.2020). - Режим доступа: ЭБС Университетская библиотека ONLINE. - Текст : электронный.

4) Файзуллина, Р. Б. Технология швейных изделий: подготовительно-раскройное производство : учебное пособие / Р.Б. Файзуллина, Ф.Р. Ковалева. - Казань : Издательство КНИТУ, 2014. - 164 с. : Табл., ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-7882-1561-7 : Б. ц. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=427920/> (дата обращения: 24.03.2020). - Режим доступа: ЭБС Университетская библиотека ONLINE. - Текст : электронный.

Учебная литература (дополнительная)

3) Берг, Д. Б. Модели жизненного цикла : учебное пособие / Д.Б. Берг. - Екатеринбург : Издательство Уральского университета, 2014. - 78 с. - ISBN 978-5-7996-1311-2 : Б. ц. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=275652/> (дата обращения: 24.03.2020). - Режим доступа: ЭБС Университетская библиотека ONLINE. - Текст : электронный.

1) Попов, А. М. Физико-химические основы технологий полидисперсных гранулированных продуктов питания : пособие / А.М. Попов. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2002. - 324 с. - ISBN 5-94087-056-2 : Б. ц. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=57161/> (дата обращения: 24.03.2020).

24.03.2020). - Режим доступа: ЭБС Университетская библиотека ONLINE. - Текст : электронный.

2) Омаров, Р. С. Пищевые и биологически активные добавки в производстве продуктов питания : учебное пособие / Р.С. Омаров. - Ставрополь : Агрус, 2015. - 64 с. - ISBN 978-5-9596-1104-0 : Б. ц. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=438735/> (дата обращения: 24.03.2020). - Режим доступа: ЭБС Университетская библиотека ONLINE. - Текст : электронный.

4) Гришанова, И. А. Переработка полимерных материалов в сфере обувного производства : учебное пособие / И.А. Гришанова. - Казань : Издательство КНИТУ, 2014. - 136 с. - ISBN 978-5-7882-1702-4 : Б. ц. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=428708/> (дата обращения: 24.03.2020). - Режим доступа: ЭБС Университетская библиотека ONLINE. - Текст : электронный.

Учебно-методические издания

1) Технология производства нетканых текстильных материалов : методические указания. - Казань : Издательство КНИТУ, 2014. - 36 с. - Б. ц. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=428791/> (дата обращения: 03.03.2021). - Режим доступа: ЭБС Университетская библиотека ONLINE. - Текст : электронный.

Учебно-наглядное пособие

1) Гордина, Елена Николаевна. Основы переработки сырья и введение в технологию продуктов питания : учебное наглядное пособие для бакалавров направления подготовки 19.03.01 "Биотехнология", направленность (профиль) "Пищевая биотехнология" / Е. Н. Гордина ; ВятГУ, ИББТ, каф. БТ. - Киров : ВятГУ, 2021. - 24 с. - Б. ц. - Текст . Изображение : электронное.

2) Гордина, Елена Николаевна. Функциональные продукты питания : учебное наглядное пособие для бакалавров направления подготовки 19.03.01 "Биотехнология", направленность (профиль) "Пищевая биотехнология" / Е. Н. Гордина ; ВятГУ, ИББТ, каф. БТ. - Киров : ВятГУ, 2021. - 42 с. - Б. ц. - Текст . Изображение : электронное.

Электронные образовательные ресурсы

1) Портал дистанционного обучения ВятГУ [электронный ресурс] / - Режим доступа: <http://mooc.do-kirov.ru/>

2) Раздел официального сайта ВятГУ, содержащий описание образовательной программы [электронный ресурс] / - Режим доступа: https://www.vyatsu.ru/php/programms/eduPrograms.php?Program_ID=3-44.03.05.71

3) Личный кабинет студента на официальном сайте ВятГУ [электронный ресурс] / - Режим доступа: <https://new.vyatsu.ru/account/>

4) Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://window.edu.ru/>

Электронные библиотечные системы (ЭБС)

- ЭБС «Научная электронная библиотека eLIBRARY» (<http://elibrary.ru/defaultx.asp>)
- ЭБС «Издательства Лань» (<http://e.lanbook.com/>)
- ЭБС «Университетская библиотека online» (www.biblioclub.ru)
- Внутренняя электронно-библиотечная система ВятГУ (<http://lib.vyatsu.ru/>)
- ЭБС «ЮРАЙТ» (<https://urait.ru>)

Современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы

- ГАРАНТ
- КонсультантПлюс
- Техэксперт: Нормы, правила, стандарты
- Роспатент (<https://www1.fips.ru/elektronnye-servisy/informatsionno-poiskovaya-sistema>)
- Web of Science® (<http://webofscience.com>)

Материально-техническое обеспечение дисциплины

Демонстрационное оборудование

| Перечень используемого оборудования |
|--|
| МУЛЬТИМЕДИА ПРОЕКТОР CASIO XJ-F210WN С ДОПОЛНИТЕЛЬНЫМ КАБЕЛЕМ HDMI |
| Ноутбук Samsung RV 520 |
| ПЕРСОНАЛЬНЫЙ КОМПЬЮТЕР ICL S273.Mi (МОНОБЛОК) |
| Экран настенный Draper Luma 120",175x234 |

Специализированное оборудование

| Перечень используемого оборудования |
|-------------------------------------|
| Манекен женский P42,44,46,48,50 |
| машина швейная бытовая JANOME |

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, в том числе лицензионное и свободно распространяемое ПО (включая ПО отечественного производства)

| № п.п | Наименование ПО | Краткая характеристика назначения ПО |
|-------|--|--|
| 1 | Программная система с модулями для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат.ВУЗ» | Программный комплекс для проверки текстов на предмет заимствования из Интернет-источников, в коллекции диссертация и авторефератов Российской государственной библиотеки (РГБ) и коллекции нормативно-правовой документации LEXPRO |
| 2 | Microsoft Office 365 ProPlusEdu ALNG SubsVL MVL AddOn toOPP | Набор веб-сервисов, предоставляющий доступ к различным программам и услугам на основе платформы Microsoft Office, электронной почте бизнес-класса, функционалу для общения и управления документами |
| 3 | Office Professional Plus 2016 | Пакет приложений для работы с различными типами документов: текстами, электронными таблицами, базами данных, презентациями |
| 4 | Windows Professional | Операционная система |
| 5 | Kaspersky Endpoint Security для бизнеса | Антивирусное программное обеспечение |
| 6 | Справочная правовая система «Консультант Плюс» | Справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации |
| 7 | Электронный периодический справочник ГАРАНТ Аналитик | Справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации |
| 8 | Security Essentials (Защитник Windows) | Защита в режиме реального времени от шпионского программного обеспечения, вирусов. |
| 9 | МойОфис Стандартный | Набор приложений для работы с документами, почтой, календарями и контактами на компьютерах и веб браузерах |

Обновленный список программного обеспечения данной рабочей программы находится по адресу:
https://www.vyatsu.ru/php/list_it/index.php?op_id=101027