

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\_2021\_119734  
Актуализировано: 10.05.2021

**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"> <li>- сформировать знания о современных технологиях производств и видах оборудования, а также уметь применять некоторые из них в профессиональной деятельности;</li> <li>- сформировать умения анализировать, отбирать и применять научно-техническую информацию в области современного производства;</li> <li>- развивать технологическую культуру и творческое отношение к действительности;</li> <li>- расширение кругозора в области в области технологий будущих учителей общеобразовательной школы</li> </ul> |

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

#### 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; анализировать уровень развития гражданской позиции обучающихся; выбирать наиболее целесообразные приемы и способы развития в рамках преподаваемого учебного предмета | навыками развития познавательной активности, инициативности и самостоятельности обучающихся средствами преподаваемого учебного предмета; авыками развития творческих способностей обучающихся средствами преподаваемого 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 | использовать возможности | авыками использования |

|   |   |  |
|---|---|--|
| <p>личностным, метапредметным и предметным результатам освоения основной образовательной программы; требования к условиям реализации основной образовательной программы</p> | <p>образовательной среды для достижения результатов обучения средствами преподаваемого учебного предмета; использовать возможности образовательной среды для обеспечения качества учебно-воспитательного процесса средствами преподаваемого учебного предмета</p> | <p>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</p> |
|---|---|--|

**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-4                         |
| 3     | Подготовка и прохождение промежуточной аттестации   | ПК-2, ПК-4                   |

**Формы промежуточной аттестации**

|                 |   |
|-----------------|---|
| Зачет           | 9 семестр (Очная форма обучения)        |
| Экзамен         | 10 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  | 228.5                  | 148  | 18     | 0                                 | 130                  | 131.5                       |                                   | 9              | 10               |

## Содержание дисциплины

### Очная форма обучения

| Код занятия   | Наименование тем занятий   | Трудоемкость, академических часов |
|---|--|-----------------------------------|
| <b>Раздел 1 «Понятие о технологии. Содержание основных технологий.»</b>   |  | <b>176.00</b>                     |
| <b>Лекции</b>   |  |                                   |
| 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.                    | 2.00                              |
| Л1.4  | Промышленные и производственные технологии. Предприятия региона.   | 2.00                              |
| Л1.5  | Классификация групп технологий и их характеристики.  | 2.00                              |
| <b>Лабораторные занятия</b>   |  |                                   |
| 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".              | 8.00                              |
| 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                              |
| <b>Самостоятельная работа</b>   |  |                                   |
| С1.1  | Подготовка к занятиям  | 56.50                             |
| <b>Контактная внеаудиторная работа</b>  |  |                                   |
| КВР1.1  | Контактная внеаудиторная работа  | 43.50                             |
| <b>Раздел 2 «Перспективные технологии приготовления пищи. Современные технологии текстильного, швейного и обувного производства.»</b> |  | <b>153.00</b>                     |
| <b>Лекции</b>   |  |                                   |
| 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          |
| <b>Лабораторные занятия</b>   |  |               |
| P2.1  | Разработка учебно-наглядных материалов по теме "Основы технологии обработки пищевых продуктов и приготовления пищи". | 16.00         |
| P2.2  | Разработка учебно-наглядных материалов по теме "Современные технологии в производстве питания".                      | 16.00         |
| P2.3  | Разработка учебно-наглядных материалов по теме "Инновационные технологии текстильного и обувного производства".      | 16.00         |
| P2.4  | Разработка учебно-наглядных материалов по теме "Инновационные технологии швейного производства".                     | 16.00         |
| <b>Самостоятельная работа</b>                                       |  |               |
| C2.1  | Подготовка к занятиям  | 47.00         |
| <b>Контактная внеаудиторная работа</b>                              |  |               |
| КВР2.1  | Контактная внеаудиторная работа  | 34.00         |
| <b>Раздел 3 «Подготовка и прохождение промежуточной аттестации»</b> |  | <b>31.00</b>  |
| ЗЗ.1  | Подготовка к сдаче зачета  | 3.50          |
| ЭЗ.1  | Подготовка к сдаче экзамена  | 24.50         |
| КВРЗ.1  | Сдача зачета   | 0.50          |
| КВРЗ.3  | Консультация перед экзаменом   | 2.00          |
| КВРЗ.2  | Сдача экзамена   | 0.50          |
| <b>ИТОГО</b>  |  | <b>360.00</b> |

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 знакомятся на официальном сайте университета [www.vyatsu.ru](http://www.vyatsu.ru).

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

### **Учебная литература (основная)**

- 1) 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.
- 2) 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.
- 3) 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.
- 4) 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: 24.03.2020). - Режим доступа: ЭБС Университетская библиотека ONLINE. - Текст : электронный.
- 5) 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.
- 6) 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.

7) 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)**

1) Обзор различных отраслей мануфактурной промышленности России. Т. 1. - Санкт-Петербург : Типография Иосафата Огризко, 1862. - 506 с. - ISBN 978-5-4460-2620-3 : Б. ц. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=84389/> (дата обращения: 24.03.2020). - Режим доступа: ЭБС Университетская библиотека ONLINE. - Текст : электронный.

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

3) 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.

### **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/programmms/eduPrograms.php?Program\\_ID=3-44.03.05.71](https://www.vyatsu.ru/php/programmms/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](http://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   |
| Экран настенный Draper Luma 120",175x234                           |

### Специализированное оборудование

|   |
|---|
| Перечень используемого оборудования               |
| ПЕРСОНАЛЬНЫЙ КОМПЬЮТЕР ICL RAY S253.Mi (МОНОБЛОК) |
| ПЕРСОНАЛЬНЫЙ КОМПЬЮТЕР ICL S273.Mi (МОНОБЛОК)     |

**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=119734](https://www.vyatsu.ru/php/list_it/index.php?op_id=119734)