

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
"Казанский (Приволжский) федеральный университет"
Елабужский институт (филиал)
Инженерно-технологический факультет



подписано электронно-цифровой подписью

Программа дисциплины

Основы производства в легкой и пищевой промышленности Б1.В.ДВ.07.02

Направление подготовки: 44.03.01 - Педагогическое образование

Профиль подготовки: Технология

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: заочное

Язык обучения: русский

Год начала обучения по образовательной программе: 2019

Автор(ы): Сергеева А.Б.

Рецензент(ы): Исламов А.Э.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий(ая) кафедрой: Латипова Л. Н.

Протокол заседания кафедры No ___ от "___" _____ 20__ г.

Учебно-методическая комиссия Елабужского института КФУ (Инженерно-технологический факультет):

Протокол заседания УМК No ___ от "___" _____ 20__ г.

Содержание

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы высшего образования
3. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся
4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий
 - 4.1. Структура и тематический план контактной и самостоятельной работы по дисциплине (модулю)
 - 4.2. Содержание дисциплины
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)
6. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)
 - 6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы и форм контроля их освоения
 - 6.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания
 - 6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
 - 6.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)
 - 7.1. Основная литература
 - 7.2. Дополнительная литература
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)
11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)
12. Средства адаптации преподавания дисциплины к потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Программу дисциплины разработал(а)(и) старший преподаватель, б/с Сергеева А.Б. (Кафедра теории и методики профессионального обучения, Инженерно-технологический факультет)

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Выпускник, освоивший дисциплину, должен обладать следующими компетенциями:

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ПК-4	Способен разрабатывать и реализовывать проблемное обучение, осуществлять связь обучения по предмету (курсу, программе) с практикой, обсуждать с обучающимися актуальные события современности
ПК-5	Способен к планированию и реализации технологического процесса и процесса труда
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

Выпускник, освоивший дисциплину:

Должен знать:

Модуль 1. Основы производства в легкой промышленности:

- классификацию одежды;
- этапы изготовления швейных изделий;
- последовательность изготовления швейных изделий с примерками.

Модуль 2. Технология приготовления пищи:

- терминологию в области приготовления пищи;
- особенности технологических процессов первичной обработки продуктов;
- требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой продукции;
- методы оценки контроля качества;
- классификацию блюд, технологию приготовления определенного ассортимента блюд, особенности и требования к их декорированию и этику потребления.

Должен уметь:

Модуль 1. Основы производства в легкой промышленности:

- планировать свою работу;
- соблюдать правила ТБ и противопожарной безопасности;
- работать со справочной литературой;
- разрабатывать техническую документацию на изготовление изделия.

Модуль 2. Технология приготовления пищи:

- применить полученные теоретические знания на практике;
- производить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- осуществлять технологическую обработку продуктов;
- осуществлять контроль над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования;
- анализировать возможные причины возникновения дефектов и брака и разрабатывать мероприятия по их предупреждению;
- приготовить определенный ассортимент блюд, соблюдая санитарно-гигиенические правила и нормы.

Должен владеть:

Модуль 1. Основы производства в легкой промышленности:

- навыками составления технологической последовательности швейных изделий;
- навыками изготовления швейных изделий

Модуль 2. Технология приготовления пищи:

- рациональными способами эксплуатации оборудования;
- технологией приготовления блюд определенного ассортимента;

- техникой кулинарного декора блюд и этикой их потребления.

Должен демонстрировать способность и готовность:

Модуль 1. Основы производства в легкой промышленности:

- разрабатывать технологический процесс изготовления швейных изделий

Модуль 2. Технология приготовления пищи:

- применять полученные знания на практике.

2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Данная учебная дисциплина включена в раздел "Б1.В.ДВ.07.02 Дисциплины (модули)" основной профессиональной образовательной программы 44.03.01 "Педагогическое образование (Технология)" и относится к дисциплинам по выбору.

Осваивается на 1, 3, 4 курсах в 1, 6, 7 семестрах.

3. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 зачетных(ые) единиц(ы) на 288 часа(ов).

Контактная работа - 50 часа(ов), в том числе лекции - 14 часа(ов), практические занятия - 24 часа(ов), лабораторные работы - 12 часа(ов), контроль самостоятельной работы - 0 часа(ов).

Самостоятельная работа - 220 часа(ов).

Контроль (зачёт / экзамен) - 18 часа(ов).

Форма промежуточного контроля дисциплины: экзамен в 1 семестре; отсутствует в 6 семестре; экзамен в 7 семестре.

4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

4.1 Структура и тематический план контактной и самостоятельной работы по дисциплине (модулю)

N	Разделы дисциплины / модуля	Семестр	Виды и часы контактной работы, их трудоемкость (в часах)			Самостоятельная работа
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	
1.	Тема 1. Классификация одежды.	1	4	0	0	80
2.	Тема 2. Процессы изготовления легкой одежды.	1	4	0	0	119
3.	Тема 3. Проектирование и изготовление швейных изделий	6	6	10	0	10
4.	Тема 4. Разработка технологической карты на изготовление швейного изделия	6	0	4	0	6
5.	Тема 5. Основы рационального питания. Технологические процессы первичной обработки овощей, плодов, грибов.	7	0	0	4	1
6.	Тема 6. Технологические процессы первичной обработки птицы и дичи	7	0	0	2	1
7.	Тема 7. Технологические процессы первичной обработки рыбы и нерыбных продуктов моря	7	0	2	2	1
8.	Тема 8. Технологические процессы первичной обработки мяса	7	0	2	2	1
9.	Тема 9. Технология кулинарного декора блюд и сервировка стола	7	0	6	2	1
	Итого		14	24	12	220

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Классификация одежды.

Ассортимент швейных изделий. Определение понятия "одежда". Функции одежды. Требования, предъявляемые к одежде. Характеристика ассортимента и классификация швейных изделий.

Основные сведения о конструкции одежды. Детали кроя. Обозначение конструктивных линий и срезов деталей кроя одежды. Направление нити основы на деталях кроя.

Тема 2. Процессы изготовления легкой одежды.

Процессы изготовления легкой одежды. Создание моделей, разработка конструкции модели, лекал и плана раскладки лекал. Влияние вида лекал и способа раскладки на расход ткани. Виды лекал. Подготовка ткани к раскрою и раскрой изделий. Пошив изделий. использование систем автоматизированного проектирования в швейной промышленности.

Тема 3. Проектирование и изготовление швейных изделий

Правила снятия мерок. Работа с журналами мод. Снятие выкройки поясного или плечевого изделия из журнала. Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Изготовление лекал. Раскрой изделий. Особенности раскроя изделий из ткани в клетку и полоску. Подготовка изделия к примерке, проведение примерки. Дефекты посадки и способы их устранения. Пошив изделия.

Тема 4. Разработка технологической карты на изготовление швейного изделия

Производственный процесс изготовления швейных изделий. Понятие технологической последовательности изготовления швейных изделий. Понятие "технологически неделимая операция". Правила составления технического описания модели. Стадии технологического процесса изготовления изделий: заготовительная, монтажная, отделочная. Разработка технологической последовательности изготовления изделия.

Тема 5. Основы рационального питания. Технологические процессы первичной обработки овощей, плодов, грибов.

Технологический процесс механической обработки овощей. Обработка овощей. Обработка плодов. Обработка грибов. Характеристика сырья. картофель и корнеплоды. Капустные, салатные и другие овощи. Салатные, прянолиственные овощи. Плодовые овощи. Использование переработанных овощей. Способы нарезки овощей. Хранение овощных полуфабрикатов

Тема 6. Технологические процессы первичной обработки птицы и дичи

Обработка птицы. Этапы первичной обработки. Размораживание. Опаливание. Удаление головы, шеи, ног, крыльев. Мытье. Обсушивание. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из птицы. Закуски и блюда из мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы, дичи. Технологические требования к приготовлению, правила подачи.

Тема 7. Технологические процессы первичной обработки рыбы и нерыбных продуктов моря

Обработка рыбы и нерыбных морепродуктов. Этапы первичной обработки. Размораживание, вымачивание, разделка, приготовление полуфабриката из рыбы и морепродуктов. Закуски и блюда из рыбы и морепродуктов. Технологические требования к приготовлению блюд из рыбы и морепродуктов. Правила подачи блюд из рыбы и морепродуктов.

Тема 8. Технологические процессы первичной обработки мяса

Обработка мяса. Характеристика сырья. Разделка говяжьих полутуш и четвертин. размораживание мяса. Обвалка передней четвертины. Обвалка задней четвертины. Разделка туш свинины, баранины, телятины. Полуфабрикаты из говядины. Крупнокусковые полуфабрикаты. Порционные полуфабрикаты. Мелкокусковые полуфабрикаты. Полуфабрикаты из баранины и свинины. Крупнокусковые. Порционные. Мелкокусковые. Обработка поросенка. Обработка субпродуктов и костей. Обработка туш диких животных.

Тема 9. Технология кулинарного декора блюд и сервировка стола

Кулинарный декор блюд. Виды декора блюд. Технология декорирования блюд овощами. Технология декорирования блюд из птицы. Технология декорирования блюд из рыбы. Технология декорирования супов. Технология декорирования вторых блюд. Технология декорирования десертов. Технология декорирования блюд из творога и яиц. Технология декорирования напитков.

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

Самостоятельная работа обучающихся выполняется по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия. Самостоятельная работа подразделяется на самостоятельную работу на аудиторных занятиях и на внеаудиторную самостоятельную работу. Самостоятельная работа обучающихся включает как полностью самостоятельное освоение отдельных тем (разделов) дисциплины, так и проработку тем (разделов), осваиваемых во время аудиторной работы. Во время самостоятельной работы обучающиеся читают и конспектируют учебную, научную и справочную литературу, выполняют задания, направленные на закрепление знаний и отработку умений и навыков, готовятся к текущему и промежуточному контролю по дисциплине.

Организация самостоятельной работы обучающихся регламентируется нормативными документами, учебно-методической литературой и электронными образовательными ресурсами, включая:

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 5 апреля 2017 года №301).

Письмо Министерства образования Российской Федерации №14-55-99бин/15 от 27 ноября 2002 г. "Об активизации самостоятельной работы студентов высших учебных заведений".

Положение от 29 декабря 2018 г. № 0.1.1.67-08/328 "О порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования "Казанский (Приволжский) федеральный университет".

Положение № 0.1.1.67-06/241/15 от 14 декабря 2015 г. "О формировании фонда оценочных средств для проведения текущей, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования "Казанский (Приволжский) федеральный университет".

Положение № 0.1.1.56-06/54/11 от 26 октября 2011 г. "Об электронных образовательных ресурсах федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего профессионального образования "Казанский (Приволжский) федеральный университет".

Регламент № 0.1.1.67-06/66/16 от 30 марта 2016 г. "Разработки, регистрации, подготовки к использованию в учебном процессе и удаления электронных образовательных ресурсов в системе электронного обучения федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования "Казанский (Приволжский) федеральный университет".

Регламент № 0.1.1.67-06/11/16 от 25 января 2016 г. "О балльно-рейтинговой системе оценки знаний обучающихся в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования "Казанский (Приволжский) федеральный университет".

Регламент № 0.1.1.67-06/91/13 от 21 июня 2013 г. "О порядке разработки и выпуска учебных изданий в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего профессионального образования "Казанский (Приволжский) федеральный университет".

6. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)

6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы и форм контроля их освоения

Этап	Форма контроля	Оцениваемые компетенции	Темы (разделы) дисциплины
Семестр 1			
	Текущий контроль		
1	Письменная работа	ПК-4 , ПК-5 , УК-1	2. Процессы изготовления легкой одежды.
2	Реферат	ПК-4 , ПК-5 , УК-1	1. Классификация одежды. 2. Процессы изготовления легкой одежды.
3	Тестирование	ПК-4 , ПК-5 , УК-1	1. Классификация одежды. 2. Процессы изготовления легкой одежды.
	Экзамен	ПК-4, ПК-5, УК-1	
Семестр 6			
	Текущий контроль		
1	Проверка практических навыков	ПК-4 , ПК-5 , УК-1	3. Проектирование и изготовление швейных изделий 4. Разработка технологической карты на изготовление швейного изделия
2	Тестирование	ПК-4 , ПК-5 , УК-1	3. Проектирование и изготовление швейных изделий 4. Разработка технологической карты на изготовление швейного изделия
Семестр 7			
	Текущий контроль		
1	Проверка практических навыков	УК-1 , ПК-4 , ПК-5	9. Технология кулинарного декора блюд и сервировка стола
2	Реферат	ПК-4 , УК-1	5. Основы рационального питания. Технологические процессы первичной обработки овощей, плодов, грибов.
3	Письменная работа	ПК-4 , ПК-5	5. Основы рационального питания. Технологические процессы первичной обработки овощей, плодов, грибов. 6. Технологические процессы первичной обработки птицы и дичи 7. Технологические процессы первичной обработки рыбы и нерыбных продуктов моря 8. Технологические процессы первичной обработки мяса
4	Творческое задание	ПК-4	9. Технология кулинарного декора блюд и сервировка стола

Этап	Форма контроля	Оцениваемые компетенции	Темы (разделы) дисциплины
	Экзамен	ПК-4, ПК-5, УК-1	

6.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Форма контроля	Критерии оценивания				Этап
	Отлично	Хорошо	Удовл.	Неуд.	
Семестр 1					
Текущий контроль					
Письменная работа	Правильно выполнены все задания. Продемонстрирован высокий уровень владения материалом. Проявлены превосходные способности применять знания и умения к выполнению конкретных заданий.	Правильно выполнена большая часть заданий. Присутствуют незначительные ошибки. Продемонстрирован хороший уровень владения материалом. Проявлены средние способности применять знания и умения к выполнению конкретных заданий.	Задания выполнены более чем наполовину. Присутствуют серьезные ошибки. Продемонстрирован удовлетворительный уровень владения материалом. Проявлены низкие способности применять знания и умения к выполнению конкретных заданий.	Задания выполнены менее чем наполовину. Продемонстрирован неудовлетворительный уровень владения материалом. Проявлены недостаточные способности применять знания и умения к выполнению конкретных заданий.	1
Реферат	Тема раскрыта полностью. Продемонстрировано превосходное владение материалом. Используются надлежащие источники в нужном количестве. Структура работы соответствует поставленным задачам. Степень самостоятельности работы высокая.	Тема в основном раскрыта. Продемонстрировано хорошее владение материалом. Используются надлежащие источники. Структура работы в основном соответствует поставленным задачам. Степень самостоятельности работы средняя.	Тема раскрыта слабо. Продемонстрировано удовлетворительное владение материалом. Использованные источники и структура работы частично соответствуют поставленным задачам. Степень самостоятельности работы низкая.	Тема не раскрыта. Продемонстрировано неудовлетворительное владение материалом. Использованные источники недостаточны. Структура работы не соответствует поставленным задачам. Работа несамостоятельна.	2
Тестирование	86% правильных ответов и более.	От 71% до 85 % правильных ответов.	От 56% до 70% правильных ответов.	55% правильных ответов и менее.	3

Форма контроля	Критерии оценивания				Этап
	Отлично	Хорошо	Удовл.	Неуд.	
Экзамен	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой дисциплины, усвоил взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявил творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.	Обучающийся обнаружил полное знание учебно-программного материала, успешно выполнил предусмотренные программой задания, усвоил основную литературу, рекомендованную программой дисциплины, показал систематический характер знаний по дисциплине и способен к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.	Обучающийся обнаружил знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справился с выполнением заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой дисциплины, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.	Обучающийся обнаружил значительные пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий и не способен продолжить обучение или приступить по окончании университета к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.	
Семестр 6					
Текущий контроль					
Проверка практических навыков	Продемонстрирован высокий уровень освоения навыков, достаточный для успешного решения задач профессиональной деятельности.	Продемонстрирован хороший уровень освоения навыков, достаточный для решения большей части задач профессиональной деятельности.	Продемонстрирован удовлетворительный уровень освоения навыков, достаточный для решения отдельных задач профессиональной деятельности.	Продемонстрирован неудовлетворительный уровень освоения навыков, недостаточный для решения задач профессиональной деятельности.	1
Тестирование	86% правильных ответов и более.	От 71% до 85 % правильных ответов.	От 56% до 70% правильных ответов.	55% правильных ответов и менее.	2
Семестр 7					
Текущий контроль					
Проверка практических навыков	Продемонстрирован высокий уровень освоения навыков, достаточный для успешного решения задач профессиональной деятельности.	Продемонстрирован хороший уровень освоения навыков, достаточный для решения большей части задач профессиональной деятельности.	Продемонстрирован удовлетворительный уровень освоения навыков, достаточный для решения отдельных задач профессиональной деятельности.	Продемонстрирован неудовлетворительный уровень освоения навыков, недостаточный для решения задач профессиональной деятельности.	1

Форма контроля	Критерии оценивания				Этап
	Отлично	Хорошо	Удовл.	Неуд.	
Реферат	Тема раскрыта полностью. Продемонстрировано превосходное владение материалом. Используются надлежащие источники в нужном количестве. Структура работы соответствует поставленным задачам. Степень самостоятельности работы высокая.	Тема в основном раскрыта. Продемонстрировано хорошее владение материалом. Используются надлежащие источники. Структура работы в основном соответствует поставленным задачам. Степень самостоятельности работы средняя.	Тема раскрыта слабо. Продемонстрировано удовлетворительное владение материалом. Используются источники и структура работы частично соответствуют поставленным задачам. Степень самостоятельности работы низкая.	Тема не раскрыта. Продемонстрировано неудовлетворительное владение материалом. Используются источники недостаточны. Структура работы не соответствует поставленным задачам. Работа несамостоятельна.	2
Письменная работа	Правильно выполнены все задания. Продемонстрирован высокий уровень владения материалом. Проявлены превосходные способности применять знания и умения к выполнению конкретных заданий.	Правильно выполнена большая часть заданий. Присутствуют незначительные ошибки. Продемонстрирован хороший уровень владения материалом. Проявлены средние способности применять знания и умения к выполнению конкретных заданий.	Задания выполнены более чем наполовину. Присутствуют серьезные ошибки. Продемонстрирован удовлетворительный уровень владения материалом. Проявлены низкие способности применять знания и умения к выполнению конкретных заданий.	Задания выполнены менее чем наполовину. Продемонстрирован неудовлетворительный уровень владения материалом. Проявлены недостаточные способности применять знания и умения к выполнению конкретных заданий.	3
Творческое задание	Продемонстрирован высокий уровень знаний и умений, необходимых для выполнения задания. Работа полностью соответствует требованиям профессиональной деятельности. Отличная способность применять имеющиеся знания и умения для решения практических задач. Высокий уровень креативности, самостоятельности. Соответствие выбранных методов поставленным задачам.	Продемонстрирован средний уровень знаний и умений, необходимых для выполнения задания. Работа в основном соответствует требованиям профессиональной деятельности. Хорошая способность применять имеющиеся знания и умения для решения практических задач. Средний уровень креативности, самостоятельности. Выбранные методы в целом соответствуют поставленным задачам.	Продемонстрирован низкий уровень знаний и умений, необходимых для выполнения задания. Работа частично соответствует требованиям профессиональной деятельности. Удовлетворительная способность применять имеющиеся знания и умения для решения практических задач. Низкий уровень креативности, самостоятельности. Выбранные методы частично соответствуют поставленным задачам.	Продемонстрирован неудовлетворительный уровень знаний и умений, необходимых для выполнения задания. Работа не соответствует требованиям профессиональной деятельности. Неудовлетворительная способность применять имеющиеся знания и умения для решения практических задач. Недостаточный уровень креативности, самостоятельности. Выбранные методы не соответствуют поставленным задачам.	4

Форма контроля	Критерии оценивания				Этап
	Отлично	Хорошо	Удовл.	Неуд.	
Экзамен	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой дисциплины, усвоил взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявил творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.	Обучающийся обнаружил полное знание учебно-программного материала, успешно выполнил предусмотренные программой задания, усвоил основную литературу, рекомендованную программой дисциплины, показал систематический характер знаний по дисциплине и способен к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.	Обучающийся обнаружил знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справился с выполнением заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой дисциплины, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.	Обучающийся обнаружил значительные пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий и не способен продолжить обучение или приступить по окончании университета к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.	

6.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Семестр 1

Текущий контроль

1. Письменная работа

Тема 2

1. Детали кроя юбок. Обозначение конструктивных срезов и линий.
2. Детали кроя брюк. Обозначение конструктивных срезов и линий.
3. Детали кроя блузки. Обозначение конструктивных срезов и линий.
4. Детали кроя платья. Обозначение конструктивных срезов и линий.
5. Детали кроя жакета. Обозначение конструктивных срезов и линий.
6. Детали кроя пальто. Обозначение конструктивных срезов и линий.
7. Детали кроя вечернего платья. Обозначение конструктивных срезов и линий.
8. Детали кроя женской куртки. Обозначение конструктивных срезов и линий.
9. Детали кроя мужской куртки. Обозначение конструктивных срезов и линий.
10. Детали кроя детского платья. Обозначение конструктивных срезов и линий.

2. Реферат

Темы 1, 2

1. Виды новых текстильных материалов.
2. Уход за швейными материалами и изделиями
3. Ассортимент швейных изделий.
4. Виды машинных строчек.
5. Изготовление легкой женской одежды по индивидуальным заказам.
6. Виды швейных машин, применяемых при изготовлении швейных изделий.
7. Виды и характеристика термопластичных клеевых материалов для одежды.
8. Особенности технологии изготовления одежды с применением клеевых материалов.
9. Особенности применения сварных соединений при изготовлении одежды.
10. Технологическое оборудование для влажно-тепловых работ.
11. Организация поточного производства швейных изделий.

12. Нормирование расхода материалов.
13. Подготовка материалов к раскрою и раскрой швейных изделий.
14. Совершенствование процессов экспериментального, подготовительного и раскройного производства.
15. САПР в швейном производстве.
16. Приспособления для швейных машин.

3. Тестирование

Темы 1, 2

1. Нить основы на спинке проходит:
 - а) параллельно среднему срезу;
 - б) параллельно среднему срезу ниже линии талии;
 - в) перпендикулярно линии низа.
2. Передняя часть швейного изделия с разрезом до линии низа называется:
 - а) полочка;
 - б) перед;
 - в) передняя полочка.
3. Нить основы на передней части двухшовного рукава проходит:
 - а) параллельно переднему срезу;
 - б) параллельно линии, соединяющей концы переднего среза;
 - в) параллельно линии проведенной посередине детали.
4. По половозрастному признаку производственная одежда делится:
 - а) на мужскую и женскую;
 - б) на мужскую, детскую и женскую;
5. Проставьте правильную последовательность этапов изготовления одежды:
___ разработка технической документации;
___ контроль качества;
___ разработка конструкций и лекал;
___ создание моделей;
___ раскрой изделий;
___ пошив изделий;
___ окончательная отделка;
___ подготовка материалов к раскрою;
___ складирование и хранение готовых изделий.
6. Ассортимент одежды - это:
 - а) одежда, объединенная в самостоятельные группы по определенным признакам;
 - б) одежда, выпускаемая швейной промышленностью;
 - в) одежда, созданная модельерами для сезонных коллекций.
7. В зависимости от климатических условий бытовая одежда делится:
 - а) на зимнюю, летнюю, всесезонную, весенне-осеннюю;
 - б) на зимнюю, летнюю, всесезонную;
 - в) на зимнюю, летнюю, всесезонную, весеннюю, осеннюю.
8. Конструктивные линии - это линии, которые:
 - а) определяют восприятие изделия в фас и профиль;
 - б) расчленяют поверхность одежды на отдельные детали с целью создания ее объемной формы;
 - в) характеризуют пропорции одежды;
 - г) контурные линии краев деталей.
9. Одежда может быть следующих силуэтов:
 - а) прямого, прилегающего, полуприлегающего, расширенного, зауженного;
 - б) прямого, прилегающего, полуприлегающего, расширенного, овального;
 - в) прямого, приталенного, полуприталенного, трапециевидного.
10. _____ одежды - это вид, придаваемой одежде тем или иным способом выкраивания.
11. К основным признакам покроя плечевой одежды относят:
 - а) покрой рукава, членение основных деталей продольными и поперечными швами;
 - б) покрой воротника, вид застежки, положение линии талии;
 - в) членение основных деталей продольными и поперечными швами, определяющее силуэт одежды.
12. Линию середины переда также называют:
 - а) линией полузаноса;
 - б) средним срезом;
 - в) краем борта.
13. Если на полочке есть кокетка, то нить основы на кокетке:
 - а) совпадает с направлением нити основы на полочке;

- б) параллельна средней линии;
в) перпендикулярна нижнему срезу кокетки.
14. _____ - это процесс разработки первичного образца модели.
15. _____ - это тщательно изготовленный образец, служащий для проверки таких же, находящихся в процессе работы, лекал.
16. _____ лекала - это лекала, предназначенные для раскроя по ним деталей и проверки их качества.
17. На рабочих лекалах должны быть нанесены:
а) внешний вид модели;
б) допускаемые отклонения от направления нити основы;
в) минимальные и максимальные величины допускаемых надставок на деталях;
г) места измерения основных корректируемых участков и расчетные формулы с числовым выражением.
18. На гладкокрашеных материалах лекала деталей изделия:
а) обязательно раскладывать в одном направлении;
б) допускается раскладывать в противоположных направлениях;
в) допускается раскладывать без соблюдения направления нити основы.
19. Основными факторами, влияющими на величину межлекальных потерь, являются:
а) ширина и вид материала;
б) назначение изделия;
в) форма, размер и число деталей;
г) технология изготовления изделия.
20. Количество полотен в настиле зависит:
а) от толщины ткани;
б) от вида раскладки;
в) от характера лицевой поверхности ткани.
21. Прямыми стежками выполняют:
а) сметочную строчку;
б) стегальную строчку;
в) вспушную строчку;
г) выметочную строчку.
22. Косыми стежками выполняют:
а) наметочную строчку;
б) копировальную строчку;
в) распошивочную строчку;
г) разметочную строчку.
23. Какая из предложенных строчек является строчкой временного назначения?
а) стегальная
б) подшивочная
в) выметочная
г) штуковочная
24. Какая строчка выполняется прямыми стежками?
а) вспушная
б) выметочная
в) подшивочная
г) распошивочная
25. Какая из перечисленных ниже операций является машинной?
а) обтачать
б) продекатировать
в) заутюжить
г) пришить
26. _____ - соединить две детали с последующим вывертыванием.
27. Какая из предложенных строчек является строчкой постоянного назначения?
а) сметочная
б) подшивочная
в) выметочная
г) заметочная
28. Какой шов является машинным соединительным швом?
а) окантовочный с открытым срезом
б) расстрочной
в) обтачной в кант
г) московский

29. Шов - это:

- а) ряд повторяющихся стежков
- б) законченный цикл переплетения нитей в ткани
- в) расстояние от срезов деталей до строчки

30. _____ - соединить части одной детали или соединить мелкие детали с основными стежками временного назначения.

Экзамен

Вопросы к экзамену:

- 1. Классификация одежды.
- 2. Ассортимент бытовой одежды.
- 3. основные сведения о конструкции одежды.
- 4. Характеристика этапов изготовления одежды.
- 5. Конструирование и моделирование - основные этапы изготовления одежды.
- 6. Виды лекал. Правила из разработки и изготовления.
- 7. Виды работ в раскройном и швейном цехах.
- 8. особенности массового изготовления одежды.
- 9. Особенности индивидуального изготовления одежды.
- 10. Виды швейных машин, применяемых для изготовления одежды.
- 11. Приспособления для выполнения машинных строчек.
- 12. Основное оборудование для влажно-тепловой обработки.
- 13. Клеевое соединение деталей одежды.
- 14. Наименование конструктивных срезов и линий деталей кроя жакета.
- 15. Наименование конструктивных срезов и линий деталей кроя брюк и юбки.
- 16. Сварка термопластичных материалов.
- 17. Использование САПР в швейной промышленности

Семестр 6

Текущий контроль

1. Проверка практических навыков

Темы 3, 4

Изготовление поясного или плечевого изделия.

К поясному изделию прилагается технологическая последовательность на его изготовление. Изделие оценивается по критерию подбора материалов, соответствия формы изделия фигуре, качеству пошива

2. Тестирование

Темы 3, 4

1. Выберите, какие мерки снимаются полностью, а записываются в половинном размере:

- а) Дтп;
- б) Сб;
- в) Сг I;
- г) Впк;
- д) Оп.

2. При снятии мерки Сг I:

- а) лента по спине проходит горизонтально, касаясь верхним краем задних углов подмышечных впадин, а спереди лента проходит над основанием грудных желез;
- б) лента по спине проходит горизонтально, касаясь верхним краем задних углов подмышечных впадин, а спереди лента проходит по выступающим точкам грудных желез;
- в) лента проходит горизонтально вокруг туловища через выступающие точки грудных желез.

3. При снятии мерки Сг II:

- а) лента по спине проходит горизонтально, касаясь верхним краем задних углов подмышечных впадин, а спереди лента проходит над основанием грудных желез;
- б) лента по спине проходит горизонтально, касаясь верхним краем задних углов подмышечных впадин, а спереди лента проходит по выступающим точкам грудных желез;
- в) лента проходит горизонтально вокруг туловища через выступающие точки грудных желез.
- г) лента по спине проходит горизонтально, касаясь верхним краем задних углов подмышечных впадин, а спереди лента проходит над основанием грудных желез;
- д) лента по спине проходит горизонтально, касаясь верхним краем задних углов подмышечных впадин, а спереди лента проходит по выступающим точкам грудных желез;
- е) лента проходит горизонтально вокруг туловища через выступающие точки грудных желез.

4. Размер поясных изделий определяется по мерке:

- а) От;
- б) Об;
- в) Дтс;

- г) Ог;
д) Дтп.
5. Какая мерка снимается от точки пересечения линии талии с позвоночником до конечной точки плечевого шва:
а) Впрз;
б) Впк;
в) Дтс.
6. Какая мерка снимается горизонтально выше грудных желез между передними углами подмышечных впадин:
а) Сг I;
б) Шг;
в) Шп;
г) Дтп.
7. Для того чтобы изменить длину прямой юбки, необходимо укоротить ее:
а) по линии низа;
б) по линии проведенной на уровне бедер;
в) по линии, проведенной посередине длины полотнища.
8. Для того чтобы изменить длину брюк, необходимо укоротить ее:
а) по линии низа;
б) по линии проведенной посередине детали;
в) по линии, проведенной на уровне колена;
г) по линиям, проведенным выше и ниже уровня колена.
9. Ширину прямой юбки можно изменить:
а) забрав или выпустив припуски боковых швов;
б) выпустив или забрав излишки по линии середины полотнища;
в) забрав или выпустив излишки по линиям вытачек.
10. Для 42 размера ширину брюк уменьшают у бокового шва и по намеченной линии:
а) на 0,5 см;
б) на 0,7 см;
в) на 1,0 см.
11. Ширину брюк изменяют:
а) у бокового шва;
б) по линии, проведенной вдоль посередине детали;
в) у боковых срезов и по линии, проведенной посередине детали.
12. При конструировании дополнительной вытачки на заднем полотнище юбки прежняя вытачка:
а) остается на прежнем месте;
б) смещается в сторону бокового среза;
в) смещается к линии середины.
13. При конструировании дополнительной вытачки на переднем полотнище юбки прежняя вытачка:
а) остается на прежнем месте;
б) смещается в сторону бокового среза;
в) смещается к линии середины.
14. Для корректировки выкройки юбки на фигуру с выступающим животом переднее полотнище необходимо:
а) удлинить по линии середины переднего полотнища;
б) удлинить по линии середины заднего полотнища;
в) удлинить по боковому шву.
15. Для корректировки выкройки юбки на фигуру с выступающими ягодицами заднее полотнище необходимо:
а) удлинить по линии середины переднего полотнища;
б) удлинить по линии середины заднего полотнища;
в) удлинить по боковому шву.
16. Для обработки длинного разреза при раскрое юбки оставляют припуск на обработку разреза шириной:
а) 1,5 см;
б) 4 см;
в) 10 см.
17. Подкладка для юбки в готовом виде должна быть короче юбки:
а) на 1 см;
б) на 2 см;
в) на 5 см.
18. Верхний срез юбки может быть обработан:
а) обтачным швом;
б) двойным швом;
в) московским швом.
19. Если застежка на юбке находится посередине переда, то припуск под застежку должен быть расположен:

- а) у левого края застежки;
 - б) у правого края застежки.
20. Если застежка на юбке находится посередине спинки, то припуск под застежку должен быть расположен:
- а) у левого края застежки;
 - б) у правого края застежки.
21. При подготовке юбки к первой примерке вытачки необходимо:
- а) сметать;
 - б) стачать;
 - в) заутюжить.
22. При подготовке юбки к первой примерке в первую очередь сметывают:
- а) вытачки;
 - б) боковые срезы;
 - в) юбку с подкладкой.
23. Если юбка узка или широка по талии, то причиной этого дефекта является:
- а) неправильно рассчитанный раствор вытачек;
 - б) неправильно снятая мерка От;
 - в) неверно сметанные боковые срезы.
24. Если юбка вздернута посередине переднего или заднего полотнища, то причиной этого дефекта является:
- а) неправильно приметанный пояс;
 - б) неправильно подогнутый нижний срез юбки;
 - в) не учтенная особенность фигуры - выступающий живот или ягодицы.
25. Если сгибы передних половинок брюк смещены внутрь, то для устранения этого дефекта необходимо:
- а) забрать ткань по боковым срезам;
 - б) сместить заднюю половинку брюк вверх относительно передней;
 - в) сместить переднюю половинку брюк вверх относительно задней.

Семестр 7

Текущий контроль

1. Проверка практических навыков

Тема 9

1. Принципы оформления блюд
2. Оформление холодных блюд и закусок
3. Оформление салатов
4. Оформление супов
5. Оформление вторых блюд
6. Оформление десертов
7. Фигурная нарезка овощей для оформления блюд
8. Фигурная нарезка фруктов для оформления блюд
9. Оформление блюд яйцом
10. Оформление тарелок
11. Оформление салатов из рыбы
12. Оформление заправочных супов
13. Оформление салатов из овощей
14. Оформление супов-пюре
15. Оформление сладких супов

2. Реферат

Тема 5

1. Принципы рационального питания
2. Белки (суточные нормы, значение, где содержится и т.д.)
3. Жиры (суточные нормы, значение, где содержится и т.д.)
4. Углеводы (суточные нормы, значение, где содержится и т.д.)
5. Минеральные вещества (суточные нормы, значение, где содержится и т.д.)
6. Витамины (суточные нормы, значение, где содержится и т.д.)
7. Вода (суточные нормы, значение, где содержится и т.д.)
8. Нетрадиционные системы питания
9. Вегетарианство (вегетарианское питание)
10. Раздельное питание (система Шелтона).
11. Чудо голодания (система Поля Брэгга)
12. Система Естественного Оздоровления (д-ра Шаталовой)
13. Макробиотика (макробиотическое питание)
14. Питание по религиозным убеждениям

15. Питание по группе крови
16. Монопитание
17. Питание по аюрведе
18. Система питания по ниши

3. Письменная работа

Темы 5, 6, 7, 8

1. Составить технологическую карту декорирования салата к празднику 8 марта
2. Составить технологическую карту декорирования супа к празднику 8 марта
3. Составить технологическую карту декорирования второго блюда к празднику 8 марта
4. Составить технологическую карту декорирования салата к Новому году
5. Составить технологическую карту декорирования второго блюда к Новому году
6. Составить технологическую карту декорирования сладкого блюда к Новому году
7. Составить технологическую карту декорирования салата к празднику
8. Составить технологическую карту декорирования супа к празднику
9. Составить технологическую карту декорирования второго блюда к празднику
10. Составить технологическую карту декорирования десерта к празднику

4. Творческое задание

Тема 9

1. Составить недельное меню для женщины 30-39 лет (работник преимущественно умственного труда)
2. Составить недельное меню для мужчины 30-39 лет (работник преимущественно умственного труда)
3. Составить недельное меню для женщины 40-59 лет (работник преимущественно умственного труда)
4. Составить недельное меню для мужчины 40-59 лет (работник преимущественно умственного труда)
5. Составить недельное меню для женщины 18-29 лет (работник преимущественно умственного труда)
6. Составить недельное меню для мужчины 18-29 лет (работник преимущественно умственного труда)
7. Составить недельное меню для женщины 30-39 лет (работник механизированного труда)
8. Составить недельное меню для мужчины 30-39 лет (работник механизированного труда)
9. Составить недельное меню для женщины 40-59 лет (работник механизированного труда)
10. Составить недельное меню для мужчины 40-59 лет (работник механизированного труда)
11. Составить недельное меню для женщины 30-39 лет (работник физического труда, не требующего значительных энергозатрат)
12. Составить недельное меню для мужчины 30-39 лет (работник физического труда, не требующего значительных энергозатрат)
13. Составить недельное меню для женщины 40-59 лет (работник физического труда, не требующего значительных энергозатрат)
14. Составить недельное меню для мужчины 40-59 лет (работник физического труда, не требующего значительных энергозатрат)
15. Составить недельное меню для женщины 18-29 лет (работник физического труда, не требующего значительных энергозатрат)
16. Составить недельное меню для мужчины 18-29 лет (работник физического труда, не требующего значительных энергозатрат)

Экзамен

Вопросы к экзамену:

1. Типы предприятий общественного питания
2. Классы предприятия общественного питания
3. Связь кулинарии с другими науками
4. Механические способы обработки продуктов питания
5. Гидромеханические способы обработки продуктов питания
6. Массообменные или диффузионные процессы продуктов питания
7. Термические способы обработки продуктов питания
8. Классификация кулинарной продукции
9. Первичная обработка рыбы и приготовление полуфабрикатов
10. Первичная обработка овощей, плодов, грибов
11. Приготовление полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов
12. Первичная обработка мяса
13. Приготовление полуфабрикатов из мяса
14. Первичная обработка птицы
15. Приготовление полуфабрикатов из птицы
16. Тепловая обработка продуктов
17. Влияние первичной и тепловой обработки на пищевую ценность продуктов и качество готовых изделий
18. Принципы рационального питания
19. Белки: суточная норма, значение, содержание в продуктах

20. Углеводы: суточная норма, значение, содержание в продуктах
21. Жиры: суточная норма, значение, содержание в продуктах
22. Минеральные вещества: суточная норма, значение, содержание в продуктах
23. Витамины: суточная норма, значение, содержание в продуктах
24. Вода: суточная норма, значение, содержание в продуктах
25. Нетрадиционные системы питания
26. Нетрадиционные системы питания: вегетарианство
27. Нетрадиционные системы питания: раздельное питание (система Шелтона).
28. Нетрадиционные системы питания: чудо голодание (система Поля Брэгга)
29. Легендарные повара, внесшие вклад в кулинарию
30. Правила составления меню

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

В КФУ действует балльно-рейтинговая система оценки знаний обучающихся. Суммарно по дисциплине (модулю) можно получить максимум 100 баллов за семестр, из них текущая работа оценивается в 50 баллов, итоговая форма контроля - в 50 баллов.

Для зачёта:

56 баллов и более - "зачтено".

55 баллов и менее - "не зачтено".

Для экзамена:

86 баллов и более - "отлично".

71-85 баллов - "хорошо".

56-70 баллов - "удовлетворительно".

55 баллов и менее - "неудовлетворительно".

Форма контроля	Процедура оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	Этап	Количество баллов
Семестр 1			
Текущий контроль			
Письменная работа	Обучающиеся получают задание по освещению определённых теоретических вопросов или решению задач. Работа выполняется письменно и сдаётся преподавателю. Оцениваются владение материалом по теме работы, аналитические способности, владение методами, умения и навыки, необходимые для выполнения заданий.	1	25
Реферат	Обучающиеся самостоятельно пишут работу на заданную тему и сдают преподавателю в письменном виде. В работе производится обзор материала в определённой тематической области либо предлагается собственное решение определённой теоретической или практической проблемы. Оцениваются проработка источников, изложение материала, формулировка выводов, соблюдение требований к структуре и оформлению работы, своевременность выполнения. В случае публичной защиты реферата оцениваются также ораторские способности.	2	10
Тестирование	Тестирование проходит в письменной форме или с использованием компьютерных средств. Обучающийся получает определённое количество тестовых заданий. На выполнение выделяется фиксированное время в зависимости от количества заданий. Оценка выставляется в зависимости от процента правильно выполненных заданий.	3	15
Экзамен	Экзамен нацелен на комплексную проверку освоения дисциплины. Экзамен проводится в устной или письменной форме по билетам, в которых содержатся вопросы (задания) по всем темам курса. Обучающемуся даётся время на подготовку. Оценивается владение материалом, его системное освоение, способность применять нужные знания, навыки и умения при анализе проблемных ситуаций и решении практических заданий.		50
Семестр 6			
Текущий контроль			

Форма контроля	Процедура оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	Этап	Количество баллов
Проверка практических навыков	Практические навыки проверяются путём выполнения обучающимися практических заданий в условиях, полностью или частично приближенных к условиям профессиональной деятельности. Проверяется знание теоретического материала, необходимое для правильного совершения необходимых действий, умение выстроить последовательность действий, практическое владение приёмами и методами решения профессиональных задач.	1	5
Тестирование	Тестирование проходит в письменной форме или с использованием компьютерных средств. Обучающийся получает определённое количество тестовых заданий. На выполнение выделяется фиксированное время в зависимости от количества заданий. Оценка выставляется в зависимости от процента правильно выполненных заданий.	2	5
Семестр 7			
Текущий контроль			
Проверка практических навыков	Практические навыки проверяются путём выполнения обучающимися практических заданий в условиях, полностью или частично приближенных к условиям профессиональной деятельности. Проверяется знание теоретического материала, необходимое для правильного совершения необходимых действий, умение выстроить последовательность действий, практическое владение приёмами и методами решения профессиональных задач.	1	25
Реферат	Обучающиеся самостоятельно пишут работу на заданную тему и сдают преподавателю в письменном виде. В работе производится обзор материала в определённой тематической области либо предлагается собственное решение определённой теоретической или практической проблемы. Оцениваются проработка источников, изложение материала, формулировка выводов, соблюдение требований к структуре и оформлению работы, своевременность выполнения. В случае публичной защиты реферата оцениваются также ораторские способности.	2	5
Письменная работа	Обучающиеся получают задание по освещению определённых теоретических вопросов или решению задач. Работа выполняется письменно и сдаётся преподавателю. Оцениваются владение материалом по теме работы, аналитические способности, владение методами, умения и навыки, необходимые для выполнения заданий.	3	5
Творческое задание	Обучающиеся выполняют задания, требующие создания уникальных объектов определённого типа. Тип объекта, его требуемые характеристики и методы его создания определяются потребностями профессиональной деятельности в соответствующей сфере либо целями тренировки определённых навыков и умений. Оцениваются креативность, владение теоретическим материалом по теме, владение практическими навыками.	4	5
Экзамен	Экзамен нацелен на комплексную проверку освоения дисциплины. Экзамен проводится в устной или письменной форме по билетам, в которых содержатся вопросы (задания) по всем темам курса. Обучающемуся даётся время на подготовку. Оценивается владение материалом, его системное освоение, способность применять нужные знания, навыки и умения при анализе проблемных ситуаций и решении практических заданий.		50

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1 Основная литература:

Модуль 1. Основы производства в легкой промышленности:

1. Шершнева Л.П. и др. Проектирование швейных изделий в САПР: учебник: 1 - Москва: ООО 'Научно-издательский центр ИНФРА-М', 2016 - 288с. - <http://znanium.com/bookread2.php?book=545299>
2. Технологические процессы в сервисе. Технология швейных изделий: Лабораторный практикум: уч. пос. / И.Н.Каграманова, Н.М.Конопальцева. - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2011. - 304 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование). (п) ISBN 978-5-8199-0424-4 - <http://znanium.com/bookread2.php?book=203931>
3. Швейные нитки и клеевые материалы для одежды: Учебное пособие / Б.А. Бузов, Н.А. Смирнова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 192 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=400597>

Модуль 2. Технология приготовления пищи:

1. Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-00091-119-8 URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=518473>
2. Шабурова Г. В. Технологии пищевых производств в вопросах и ответах (общая и специальная технология) [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Г. В. Шабурова, А. А. Курочкин. - Пенза: ПГТА, 2009. - 98 с. - URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=494735>
3. Троянская Н.А. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2006. - 368 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Сервис). (переплет) ISBN 5-98281-067-3 URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=103288>

7.2. Дополнительная литература:

Модуль 1. Основы производства в легкой промышленности:

1. Бузов Б. А. и др. Швейные нитки и клеевые материалы для одежды: Учебное пособие - Москва: ООО 'Научно-издательский центр ИНФРА-М', 2013 - 192с. - URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=400597>
2. Проектирование изделий легкой промышленности в САПР (САПР одежды): Учебное пособие / Г.И.Сурикова, О.В.Сурикова, В.Е.Кузьмичев и др. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013 - 336с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование). (п) ISBN 978-5-8199-0546-3, -<http://znanium.com/bookread2.php?book=404404>
3. Технология швейных изделий: История моды мужских костюмов и особенности процессов индустриального произв.: Уч.пос. / Под общ. ред. П.Н.Умнякова - М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2013-264 с. - <http://znanium.com/bookread2.php?book=356842>

Модуль 2. Технология приготовления пищи:

1. Тамова М.Ю. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. - М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2012. - 256 с.: 60x88 1/16. (обложка) ISBN 978-5-9776-0219-8 URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=261674>
2. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие / Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 412 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИль) (Переплёт) ISBN 978-5-98281-114-1 - URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=538703>

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Все о кулинарии - <https://www.povarenok.ru>

Гастроном - <https://www.gastronom.ru>

Едим дома - <https://www.edimdoma.ru/>

Нормативно-техническая документация - docs.cntd.ru

Портал для профессионалов швейной промышленности - <http://procapitalist.ru>

Рецепты Джейми Оливера - <http://jaymi-oliver.ru/recepty>

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Вид работ	Методические рекомендации
лекции	Изучение теоретического материала по каждой теме курса предполагает освоение лекционного материала. Для этого необходимо прочитать лекцию по каждой теме, просмотреть видеofайлы или презентации по теме и ответить на вопросы для самоконтроля. При подготовке к лекциям необходимо использовать указанную преподавателем литературу и интернет-источники.

Вид работ	Методические рекомендации
практические занятия	<p>Практические занятия по модулю 2 Технология приготовления пищи предполагает выполнение заданий, выступления по заданным вопросам либо выступление каждого студента по заданной теме с презентацией.</p> <p>Необходимо придерживаться следующих требований к презентациям:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Презентация не должна быть меньше 10 слайдов и не более 30. 2. Первый лист - это титульный лист, на котором обязательно должны быть представлены: название презентации; фамилия, имя, отчество автора, номер группы. 3. Следующим слайдом должно быть содержание, где представлены основные пункты (элементы) презентации. Желательно, чтобы из содержания по гиперссылке можно перейти на необходимую страницу и вернуться вновь на содержание. 4. Дизайн-эргономические требования: сочетаемость цветов, ограниченное количество объектов на слайде, цвет текста. 5. Последним слайдом презентации должен быть список литературы. <p>Требования к оформлению презентаций.</p> <p>В оформлении презентаций выделяют два блока: оформление слайдов и представление информации на них. Для создания качественной презентации необходимо соблюдать ряд требований, предъявляемых к оформлению данных блоков.</p> <p>Оформление слайдов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Соблюдайте единый стиль оформления, избегайте стилей, которые будут отвлекать от самой презентации. - Для фона предпочтителен белый цвет. - На одном слайде рекомендуется использовать не более трех цветов: один для фона, один для заголовка, один для текста. - Для фона и текста используйте контрастные цвета. - Не стоит злоупотреблять различными анимационными эффектами, они не должны отвлекать внимание от содержания информации на слайде. - Используйте короткие слова и предложения, минимизируйте количество предлогов, наречий, прилагательных. - Заголовки должны привлекать внимание аудитории. - Предпочтительно горизонтальное расположение информации. - Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана. - Если на слайде располагается картинка, надпись должна располагаться под ней. - Для заголовков использовать шрифт не менее 24, для информации использовать шрифт не менее 18. - Нельзя смешивать разные типы шрифтов в одной презентации. - Для выделения информации следует использовать жирный шрифт, курсив или подчеркивание. - Нельзя злоупотреблять прописными буквами (они читаются хуже строчных). - Не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом информации: учащиеся не могут одновременно запомнить не более трех фактов, выводов, определений. - Наибольшая эффективность достигается тогда, когда ключевые пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде.
лабораторные работы	<p>При выполнении лабораторных работ, составлении и оформлении отчетов по ним важное значение имеет употребление общепринятых терминов и понятий, правильных названий характеристик и показателей. Основные термины и понятия, а также названия характеристик свойств и качества продукции, их определения приводятся в каждой лабораторной работе. При необходимости номенклатура характеристик может быть дополнена из соответствующих нормативно-технических документов, справочников, стандартов, учебной и научно-технической литературы.</p> <p>Лабораторные работы предполагают изучение основ технологии приготовления пищи в кулинарных мастерских. При работе в мастерских следует соблюдать требования техники безопасности при работе с электрическими приборами, режущими инструментами и соблюдать чистоту. Необходимо иметь спецодежду: халат или фартук, головной убор и перчатки.</p>
самостоятельная работа	<p>При подготовке к самостоятельной работе по дисциплине необходимо внимательно несколько раз прочитать лекционные материалы и литературу по теме, предложенную преподавателем. Вернуться к моментам и темам, вызывающим трудности. При необходимости можно использовать литературу, выбранную студентом самостоятельно.</p>

Вид работ	Методические рекомендации
тестирование	Тестирование проходит в письменной форме. Обучающийся получает определённое количество тестовых заданий. На выполнение выделяется фиксированное время в зависимости от количества заданий. Оценка выставляется в зависимости от процента правильно выполненных заданий. Студенту необходимо выполнить задания на выбор одного или нескольких правильных ответов, задания на установление правильной последовательности, а также задания на установление соответствия.
письменная работа	Письменная работа предполагает составление технологических карт декорирования кулинарных блюд и изделий. Технологическая карта представляет собой документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия). Технологические карты оформляют вручную или машинописным способом.
реферат	Реферат печатается на одной стороне листа белой односортной бумаги стандартного формата А4 (210 - 297 мм). При оформлении текста реферата следует придерживаться следующих параметров: - поля: левое - 25 мм, правое - 10 мм, верхнее - 20 мм, нижнее - 20 мм; - ориентация страницы: книжная; - шрифт: Times New Roman или Arial; - кегль: 14 пт (пунктов) - в основном тексте, 12 пт - в рисунках и таблицах (по необходимости); - красная строка: 10 мм; - междустрочный интервал: полуторный - в основном тексте; - расстановка переносов: автоматическая - в основном тексте, отсутствует в заголовках; - выравнивание основного текста: по ширине; - цвет шрифта: черный.
экзамен	Экзамен нацелен на комплексную проверку освоения дисциплины. Экзамен проводится в устной или письменной форме по билетам, в которых содержатся вопросы (задания) по всем темам курса. Обучающемуся даётся время на подготовку. Оценивается владение материалом, его системное освоение, способность применять нужные знания, навыки и умения при анализе проблемных ситуаций и решении практических заданий.
проверка практических навыков	Проверка практических навыков осуществляется по модулю "Основы производства в легкой промышленности". Для оценивания студент должен предоставить сшитое изделие и разработанную технологическую последовательность на изготовление данного изделия. Оценивается внешний вид, посадка на фигуре и качество изготовления изделия. В технологической последовательности должны быть указаны все технологически неделимые операции.
творческое задание	Творческое задание предполагает составление недельного меню. При составлении меню студент должен учитывать пол, возраст и род деятельности человека, для которого составляется меню. Составленное меню должно быть представлено в напечатанном виде на формате А4. В меню должно быть составлено меню для завтрака, обеда, полдника и ужина на каждый день недели. Для каждого блюда должна быть указана калорийность.

10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Освоение дисциплины "Основы производства в легкой и пищевой промышленности" предполагает использование следующего программного обеспечения и информационно-справочных систем:

Операционная система Microsoft Windows Professional 7 Russian
Браузер Google Chrome

Учебно-методическая литература для данной дисциплины имеется в наличии в электронно-библиотечной системе "ZNANIUM.COM", доступ к которой предоставлен обучающимся. ЭБС "ZNANIUM.COM" содержит произведения крупнейших российских учёных, руководителей государственных органов, преподавателей ведущих вузов страны, высококвалифицированных специалистов в различных сферах бизнеса. Фонд библиотеки сформирован с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, учебно-методические комплексы, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. В настоящее время ЭБС ZNANIUM.COM соответствует всем требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования (ФГОС ВО) нового поколения.

Учебно-методическая литература для данной дисциплины имеется в наличии в электронно-библиотечной системе Издательства "Лань", доступ к которой предоставлен обучающимся. ЭБС Издательства "Лань" включает в себя электронные версии книг издательства "Лань" и других ведущих издательств учебной литературы, а также электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам. ЭБС Издательства "Лань" обеспечивает доступ к научной, учебной литературе и научным периодическим изданиям по максимальному количеству профильных направлений с соблюдением всех авторских и смежных прав.

11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Освоение дисциплины "Основы производства в легкой и пищевой промышленности" предполагает использование следующего материально-технического обеспечения:

Мультимедийная аудитория, вместимостью более 60 человек. Мультимедийная аудитория состоит из интегрированных инженерных систем с единой системой управления, оснащенная современными средствами воспроизведения и визуализации любой видео и аудио информации, получения и передачи электронных документов. Типовая комплектация мультимедийной аудитории состоит из: мультимедийного проектора, автоматизированного проекционного экрана, акустической системы, а также интерактивной трибуны преподавателя, включающей тач-скрин монитор с диагональю не менее 22 дюймов, персональный компьютер (с техническими характеристиками не ниже Intel Core i3-2100, DDR3 4096Mb, 500Gb), конференц-микрофон, беспроводной микрофон, блок управления оборудованием, интерфейсы подключения: USB, audio, HDMI. Интерактивная трибуна преподавателя является ключевым элементом управления, объединяющим все устройства в единую систему, и служит полноценным рабочим местом преподавателя. Преподаватель имеет возможность легко управлять всей системой, не отходя от трибуны, что позволяет проводить лекции, практические занятия, презентации, вебинары, конференции и другие виды аудиторной нагрузки обучающихся в удобной и доступной для них форме с применением современных интерактивных средств обучения, в том числе с использованием в процессе обучения всех корпоративных ресурсов. Мультимедийная аудитория также оснащена широкополосным доступом в сеть интернет. Компьютерное оборудование имеет соответствующее лицензионное программное обеспечение.

Специализированная лаборатория оснащена оборудованием, необходимым для проведения лабораторных работ, практических занятий и самостоятельной работы по отдельным дисциплинам, а также практик и научно-исследовательской работы обучающихся. Лаборатория рассчитана на одновременную работу обучающихся академической группы либо подгруппы. Занятия проводятся под руководством сотрудника университета, контролирующего выполнение видов учебной работы и соблюдение правил техники безопасности. Качественный и количественный состав оборудования и расходных материалов определяется спецификой образовательных программ.

12. Средства адаптации преподавания дисциплины к потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

При необходимости в образовательном процессе применяются следующие методы и технологии, облегчающие восприятие информации обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья:

- создание текстовой версии любого нетекстового контента для его возможного преобразования в альтернативные формы, удобные для различных пользователей;
- создание контента, который можно представить в различных видах без потери данных или структуры, предусмотреть возможность масштабирования текста и изображений без потери качества, предусмотреть доступность управления контентом с клавиатуры;
- создание возможностей для обучающихся воспринимать одну и ту же информацию из разных источников - например, так, чтобы лица с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения - аудиально;
- применение программных средств, обеспечивающих возможность освоения навыков и умений, формируемых дисциплиной, за счёт альтернативных способов, в том числе виртуальных лабораторий и симуляционных технологий;

- применение дистанционных образовательных технологий для передачи информации, организации различных форм интерактивной контактной работы обучающегося с преподавателем, в том числе вебинаров, которые могут быть использованы для проведения виртуальных лекций с возможностью взаимодействия всех участников дистанционного обучения, проведения семинаров, выступления с докладами и защиты выполненных работ, проведения тренингов, организации коллективной работы;
- применение дистанционных образовательных технологий для организации форм текущего и промежуточного контроля;
- увеличение продолжительности сдачи обучающимся инвалидом или лицом с ограниченными возможностями здоровья форм промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности их сдачи:
- продолжительности сдачи зачёта или экзамена, проводимого в письменной форме, - не более чем на 90 минут;
- продолжительности подготовки обучающегося к ответу на зачёте или экзамене, проводимом в устной форме, - не более чем на 20 минут;
- продолжительности выступления обучающегося при защите курсовой работы - не более чем на 15 минут.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО и учебным планом по направлению 44.03.01 "Педагогическое образование" и профилю подготовки Технология .