

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

Технологический практикум (обслуживающий труд) Б1.В.ДВ.03.02

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

Профиль подготовки: Технология, информатика

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очное

Язык обучения: русский

Год начала обучения по образовательной программе: 2019

Автор(ы): Сергеева А.Б. , Файзрахманова А.Л.

Рецензент(ы): Латипова Л.Н.

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) ; старший преподаватель, к.н. Файзрахманова А.Л. (Кафедра теории и методики профессионального обучения, Инженерно-технологический факультет), ALFajzrahmanova@kpfu.ru

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-2	Способен разрабатывать рабочую программу по предмету, курсу на основе примерных основных образовательных программ
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

Выпускник, освоивший дисциплину:

Должен знать:

Модуль 1. Швейный практикум

- основные способы обработки деталей и узлов швейных изделий;
- последовательность изготовления швейных изделий с примерками;
- виды контроля качества.

Модуль 2 Кулинарный практикум

- основные правила приготовления блюд и кулинарных изделий;
- технику безопасности при обработке пищевых продуктов;
- основные способы получения продукции;
- назначение и конструкцию оборудования, приспособлений и инструментов;
- приемы выполняемых работ при наиболее распространенных видах ручной, механической и тепловой обработки пищевых продуктов в учебных мастерских;

Должен уметь:

Модуль 1. Швейный практикум

- соблюдать правила безопасности труда и противопожарной безопасности;
- подготавливать техническую документацию;
- работать со справочной литературой;
- обрабатывать детали и узлы швейных изделий.

Модуль 2 Кулинарный практикум

- выполнять правила охраны труда, составлять необходимую документацию и проводить инструктажи по технике безопасности при обработке пищевых продуктов;
- соблюдать санитарно-гигиенические нормы и правила;
- давать полную органолептическую оценку приготовленных блюд и кулинарных изделий;
- подбирать сырье и полуфабрикаты дляготавливаемых блюд и кулинарных изделий;
- выбирать оборудование, инструменты и приспособления для обработки пищевых продуктов.

Должен владеть:

Модуль 1. Швейный практикум

- навыками планирования своей работы;
- навыками обработки отдельных узлов швейных изделий;
- навыками составления технологической последовательности швейных изделий.

Модуль 2 Кулинарный практикум

- навыками приготовления блюд и кулинарных изделий по заданной рецептуре;

Должен демонстрировать способность и готовность:

применять полученные знания, умения, компетенции на практике

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

Данная учебная дисциплина включена в раздел "Б1.В.ДВ.03.02 Дисциплины (модули)" основной профессиональной образовательной программы 44.03.05 "Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки) (Технология, информатика)" и относится к дисциплинам по выбору.

Осваивается на 1, 2, 3 курсах в 2, 3, 4, 5 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 - 126 часа(ов), в том числе лекции - 24 часа(ов), практические занятия - 0 часа(ов), лабораторные работы - 102 часа(ов), контроль самостоятельной работы - 0 часа(ов).

Самостоятельная работа - 126 часа(ов).

Контроль (зачёт / экзамен) - 36 часа(ов).

Форма промежуточного контроля дисциплины: зачет во 2 семестре; зачет в 3 семестре; зачет в 4 семестре; экзамен в 5 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. Начальная обработка полочек и спинки. Обработка карманов.	2	4	0	12	14
2.	Тема 2. Обработка застежек	2	0	0	4	6
3.	Тема 3. Обработка воротников и соединение их с изделием. Обработка рукавов и соединение их с изделием.	2	2	0	14	16
4.	Тема 4. Последовательность изготовления поясных и плечевых изделий. Проектирование и изготовление поясного или плечевого изделия	3	6	0	26	26
5.	Тема 5. Разработка технологической карты на изготовление изделия	3	0	0	4	10
6.	Тема 6. Технологические процессы приготовления супов, соусов, блюд и гарниров из овощей и грибов, из круп, бобовых и макаронных изделий, из яиц и творога	4	4	0	12	18
7.	Тема 7. Технологические процессы приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, из мяса, из птицы и кролика.	4	2	0	18	18
8.	Тема 8. Технологические процессы приготовления сладких блюд, напитков	5	2	0	6	9
9.	Тема 9. Технологические процессы приготовления изделий из теста	5	4	0	6	9

N	Разделы дисциплины / модуля	Семестр	Виды и часы контактной работы, их трудоемкость (в часах)			Самостоятельная работа
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	
	Итого		24	0	102	126

4.2 Содержание дисциплины

Тема 1. Начальная обработка полочек и спинки. Обработка карманов.

Обработка вытачек и подрезов. Обработка кокеток. Отделка изделий. Отделка оборками, воланами, рюшами и буфами. Обработка мелких деталей: поясов, хлястиков, клапанов, шлевок.

Виды карманов. Особенности обработки накладных, прорезных карманов, карманов в шве и с отрезным бочком. Соединения кармана с основной деталью.

Тема 2. Обработка застежек

Виды петель: обметанные, обтачные, воздушные. Виды застежек-молний и особенности их обработки.

Правила обработки боковых и плечевых срезов. Обработка бортов цельнокроеными и притачными подбортами. Виды потайных застежек и особенности их обработки. Обработка застежки втачными и настрочными планками.

Тема 3. Обработка воротников и соединение их с изделием. Обработка рукавов и соединение их с изделием.

Виды воротников. Особенности обработки обтачных, воротников, одинарных и съемных воротников. Способы втачивания воротников в горловину в изделиях с застежкой доверху и в изделиях с отложными лацканами.

Виды рукавов. Обработка шлиц в рукавах. Способы обработки низа рукавов. Способы обработки разрезов на рукавах и соединения манжет с рукавами.

Тема 4. Последовательность изготовления поясных и плечевых изделий. Проектирование и изготовление поясного или плечевого изделия

Правила снятия мерок. Работа с журналами мод. Корректировка выкроек поясных и плечевых изделий.

Подготовка ткани к раскрою и раскрой ткани. Подготовка поясного и плечевого изделия к примерке и проведение примерок. Дефекты посадки плечевых и поясных изделий: причины и способы устранения.

Изготовление лекал. Раскрой поясного или плечевого изделия. Подготовка изделия к примерке, проведение примерки. Пошив изделия.

Тема 5. Разработка технологической карты на изготовление изделия

Производственный процесс изготовления швейных изделий. Понятие технологической последовательности изготовления швейных изделий. Понятие "технологически неделимая операция". Разработка технологической последовательности изготовления швейного изделия. Использование оценочных материалов для демонстрационного экзамена компетенции "Технология моды" для оценки выполненной работы по изготовлению поясного изделия.

Тема 6. Технологические процессы приготовления супов, соусов, блюд и гарниров из овощей и грибов, из круп, бобовых и макаронных изделий, из яиц и творога

Технологические процессы приготовления супов. Значение супов в питании. Бульоны. Заправочные супы.

Прозрачные супы. Супы-пюре. Сладкие супы.

Программа дисциплины "Технологический практикум (обслуживающий труд)"; 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя

профилями подготовки); старший преподаватель, б/с Сергеева А.Б. , старший преподаватель, к.н. Файзрахманова А.Л.

Регистрационный номер 967341219

Страница 5 из 23.

Технологические процессы приготовления соусов. Характеристика соусов. Сырье и полуфабрикаты для соусов. Требования к качеству и хранению соусов.

Технологические процессы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов. Блюда и гарниры из вареных овощей. Блюда и гарниры из припущенных овощей. Из тушеных овощей. Из жаренных овощей. Требования к качеству и хранению.

Технологические процессы приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству блюд.

Технологические процессы приготовления блюд из яиц и творога. Требования к качеству блюд.

Тема 7. Технологические процессы приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, из мяса, из птицы и кролика.

Технологические процессы приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Блюда из отварной рыбы.

Блюда из припущенной рыбы. Блюда из тушеной рыбы. Блюда из жареной рыбы. Блюда из запеченной рыбы. Требования к качеству рыбных блюд.

Технологические процессы приготовления блюд из мяса. Блюда из отварного мяса и субпродуктов. Блюда из припущенного мяса. Из тушеного мяса. Блюда из запеченного мяса. Требования к качеству блюд.

Технологические процессы приготовления блюд из птицы и кролика. Блюда из отварной и припущенной птицы, дичи и кролика. Блюда из жареной птицы, дичи и кролика. Блюда из тушеной птицы, дичи и кролика. Требования к качеству.

Тема 8. Технологические процессы приготовления сладких блюд, напитков

Технологические процессы приготовления сладких блюд. Значение сладких блюд в питании. Желированные сладкие блюда. Мороженое. Горячие сладкие блюда. Требования к качеству.

Технологические процессы приготовления напитков. Значение напитков в питании. Чай. Кофе. Холодные безалкогольные напитки. Требования к качеству.

Тема 9. Технологические процессы приготовления изделий из теста

Технологические процессы приготовления изделий из теста. Характеристика сырья. Мука. Сорта муки. Производство муки. Процессы, происходящие при замесе. Рецепт. Дрожжевое тесто. Песочное тесто. Бисквитное тесто. Заварное тесто. Приготовление изделий из теста. Пирог. Печенье. Торты. Заварное пирожное.

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 №14-55-996ин/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
Этап	Форма контроля	Оцениваемые компетенции	Темы (разделы) дисциплины
Семестр 2			
	Текущий контроль		
1	Лабораторные работы	ПК-2 , ПК-4 , ПК-5	1. Начальная обработка полочек и спинки. Обработка карманов. 2. Обработка застёжек 3. Обработка воротников и соединение их с изделием. Обработка рукавов и соединение их с изделием.
2	Тестирование	ПК-2 , ПК-4 , ПК-5	1. Начальная обработка полочек и спинки. Обработка карманов. 2. Обработка застёжек 3. Обработка воротников и соединение их с изделием. Обработка рукавов и соединение их с изделием.
	Зачет	ПК-2, ПК-4, ПК-5	
Семестр 3			
	Текущий контроль		
1	Лабораторные работы	ПК-2 , ПК-4 , ПК-5	4. Последовательность изготовления поясных и плечевых изделий. Проектирование и изготовление поясного или плечевого изделия 5. Разработка технологической карты на изготовление изделия
2	Тестирование	ПК-2 , ПК-4 , ПК-5	4. Последовательность изготовления поясных и плечевых изделий. Проектирование и изготовление поясного или плечевого изделия 5. Разработка технологической карты на изготовление изделия
	Зачет	ПК-2, ПК-4, ПК-5	
Семестр 4			
	Текущий контроль		
1	Отчет	ПК-5 , ПК-4 , ПК-2	6. Технологические процессы приготовления супов, соусов, блюда гарниров из овощей и грибов, из круп, бобовых и макаронных изделий, из яиц и творога 7. Технологические процессы приготовления блюд из рыбы и морепродуктов моря, из мяса, из птицы и кролика.
2	Реферат	ПК-5 , ПК-4 , ПК-2	6. Технологические процессы приготовления супов, соусов, блюда гарниров из овощей и грибов, из круп, бобовых и макаронных изделий, из яиц и творога 7. Технологические процессы приготовления блюд из рыбы и морепродуктов моря, из мяса, из птицы и кролика.
	Зачет	ПК-2, ПК-4, ПК-5	
Семестр 5			
	Текущий контроль		
1	Реферат	ПК-5 , ПК-4 , ПК-2	8. Технологические процессы приготовления сладких блюд, напитков 9. Технологические процессы приготовления изделий из теста
2	Творческое задание	ПК-5 , ПК-4 , ПК-2	8. Технологические процессы приготовления сладких блюд, напитков 9. Технологические процессы приготовления изделий из теста
6.2 Описание шкал оценивания и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания			

Форма контроля	Критерии оценивания				Этап
	Отлично	Хорошо	Удовл.	Неуд.	
Семестр 2					
Текущий контроль					

Форма контроля	Критерии оценивания				Этап
	Отлично	Хорошо	Удовл.	Неуд.	
Лабораторные работы	Оборудование и методы использованы правильно. Проявлена превосходная теоретическая подготовка. Необходимые навыки и умения полностью освоены. Результат лабораторной работы полностью соответствует её целям.	Оборудование и методы использованы в основном правильно. Проявлена хорошая теоретическая подготовка. Необходимые навыки и умения в основном освоены. Результат лабораторной работы в основном соответствует её целям.	Оборудование и методы частично использованы правильно. Проявлена удовлетворительная теоретическая подготовка. Необходимые навыки и умения частично освоены. Результат лабораторной работы частично соответствует её целям.	Оборудование и методы использованы неправильно. Проявлена неудовлетворительная теоретическая подготовка. Необходимые навыки и умения не освоены. Результат лабораторной работы не соответствует её целям.	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
	Зачтено		Не зачтено		
Зачет	Обучающийся обнаружил знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справился с выполнением заданий, предусмотренных программой дисциплины.		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 3					
Текущий контроль					
Лабораторные работы	Оборудование и методы использованы правильно. Проявлена превосходная теоретическая подготовка. Необходимые навыки и умения полностью освоены. Результат лабораторной работы полностью соответствует её целям.	Оборудование и методы использованы в основном правильно. Проявлена хорошая теоретическая подготовка. Необходимые навыки и умения в основном освоены. Результат лабораторной работы в основном соответствует её целям.	Оборудование и методы частично использованы правильно. Проявлена удовлетворительная теоретическая подготовка. Необходимые навыки и умения частично освоены. Результат лабораторной работы частично соответствует её целям.	Оборудование и методы использованы неправильно. Проявлена неудовлетворительная теоретическая подготовка. Необходимые навыки и умения не освоены. Результат лабораторной работы не соответствует её целям.	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
	Зачтено		Не зачтено		
Зачет	Обучающийся обнаружил знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справился с выполнением заданий, предусмотренных программой дисциплины.		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 4					
Текущий контроль					

Форма контроля	Критерии оценивания				Этап
	Отлично	Хорошо	Удовл.	Неуд.	
Отчет	Продемонстрирован высокий уровень владения материалом. Используются надлежащие источники в нужном количестве. Структура работы и применённые методы соответствуют поставленным задачам.	Продемонстрирован средний уровень владения материалом. Используются надлежащие источники. Структура работы и применённые методы в основном соответствуют поставленным задачам.	Продемонстрирован удовлетворительный уровень владения материалом. Используются источники, структура работы и применённые методы частично соответствуют поставленным задачам.	Продемонстрирован неудовлетворительный уровень владения материалом. Используются источники, структура работы и применённые методы не соответствуют поставленным задачам.	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. 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
	Зачтено			Не зачтено	
Зачет	Обучающийся обнаружил знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справился с выполнением заданий, предусмотренных программой дисциплины.		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 5					
Текущий контроль					
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.	1

Форма контроля	Критерии оценивания				Этап
	Отлично	Хорошо	Удовл.	Неуд.	
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.	2
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 2

Текущий контроль

1. Лабораторные работы

Темы 1, 2, 3

Лабораторная работа ♦1. Обработка выточек и складок

- Лабораторная работа ♦2. Обработка кокеток
- Лабораторная работа ♦3. Отделка изделий
- Лабораторная работа ♦4. Обработка мелких деталей
- Лабораторная работа ♦5. Обработка накладных карманов
- Лабораторная работа ♦6. Обработка прорезных карманов
- Лабораторная работа ♦7. Обработка карманов из основных деталей
- Лабораторная работа ♦8. Обработка петель различных видов
- Лабораторная работа ♦9. Обработка застежек-молний
- Лабораторная работа ♦10. Обработка бортов подбортами
- Лабораторная работа ♦11. Обработка потайных застежек
- Лабораторная работа ♦12. Обработка застежек настрочной планкой
- Лабораторная работа ♦13. Обработка воротников
- Лабораторная работа ♦14. Втачивание воротников в горловину
- Лабораторная работа ♦15. Обработка низа рукавов и разрезов на рукавах.

2. Тестирование

Темы 1, 2, 3

1. Вытачки стачивают:

- а) от срезов к вершине
- б) от вершины к срезам
- в) в любом направлении.

2. Вытачки, расположенных по краю детали, размечают:

- а) двумя линиями
- б) тремя линиям
- в) четырьмя линиями.

3. Вертикальные вытачки, как правило:

- а) заутюживают в сторону середины детали
- б) заутюживают в сторону боковых срезов
- в) приутюживают

4. Горизонтальные вытачки, как правило:

- а) заутюживают вверх
- б) заутюживают вниз
- в) приутюживают.

5. При обработке разрезной вытачки вытачку разрезают, не доходя до вершины:

- а) на 1-3 см
- б) на 2-5 см
- в) на 3-6 см

6. Отделочные складки - это складки:

- а) выполненные в шве соединяемых деталей
- б) выполненные на целой детали
- в) выполненные в шве с дополнительной отделочной деталью

7. Складки размечаются:

- а) двумя линиями
- б) тремя линиям
- в) четырьмя линиями.

8. Нижний срез оборки может быть обработан:

- а) московским швом
- б) обтачным швом
- в) окантовочным швом
- г) обметан
- д) запошивочным швом

9. Оборка в крае должна быть больше длины линии притачивания:

- а) в 1,5-2 раза
- б) в 2-2,5 раза
- в) в 3 раза

10. Если оборка расположена по краю детали, то она соединяется с деталью:

- а) накладным швом
- б) окантовочным швом
- в) настрочным швом
- г) двойным швом
- д) московским швом

11. Если оборка расположена в шве соединяемых деталей, то она соединяется с деталями:

- а) стачным швом
- б) настрочным швом
- в) накладным швом
- г) расстрочным швом

12. Ширина шва обтачивания клапана составляет:

- а) 0,3-0,4 см
- б) 0,5-0,7 см
- в) 0,7-1,0 см

13. После обтачивания клапана кант выметывают:

- а) сторону верхней детали
- б) в сторону нижней детали
- в) в любую сторону

14. Ширина канта должна быть:

- а) 0,1-0,2 см
- б) 0,2-0,3 см
- в) 0,5-0,7 см

15. При раскрое подреза одна его сторона должна быть большей другой:

- а) на 10 см
- б) в 1,5 раза
- в) в 3 раза

16. При обработке борта притачным подбортом на участке лацкана кант выметывают:

- а) в сторону полочки
- б) в сторону подборта
- в) в сторону лацкана

17. Ширина кант при выметывании подборта составляет:

- а) 0,1-0,2 см
- б) 0,2-0,3 см
- в) 0,5 см

18. При выметывании канта по краю борта строчку прокладывают:

- а) со стороны подборта
- б) со стороны полочки
- в) не имеет значения

19. При выметывании канта по лацкану строчку прокладывают:

- а) со стороны полочки
- б) со стороны подборта
- в) не имеет значение

20. При обработке потайной застежки обтачкой ширина обтачки составляет:

- а) 5 см
- б) 10 см
- в) 15 см

21. При обработке потайной застежки обтачкой длина обтачки больше разреза:

- а) на 2 см
- б) на 3 см
- в) на 4 см.

22. Проставьте правильную последовательность обработки потайной застежки обтачкой:

- а) обтачку притачать к подборту
- б) между строчками выполнить разрез
- в) передний край застежки выметать и отстрочить в край
- г) у заднего края застежки выправить рамку
- д) с лицевой стороны поддборта проложить строчку, закрепляя рамку.
- е) треугольники в концах разреза настрочить на обтачку
- ж) обметать петли
- з) подборт заметать на изнаночную сторону и отстрочить по разметке
- и) между петлями края застежки соединить вручную

23. При обработке потайной застежки обтачкой ширина рамки:

- а) равна расстоянию между строчкам притачивания обтачки
- б) равна расстоянию между строчкам притачивания обтачки плюс 0,1 см
- в) равна расстоянию между строчкам притачивания обтачки плюс 0,5 см

24. Проставьте правильную последовательность обработки потайной застежки цельнокроеной планкой

- а) застрочить низ изделия

б) цельнокроеную планку перегнуть на изнаночную сторону по намеченной линии сгиба и приутюжить

в) обметать петли

г) цельнокроеную планку заметать на изнаночную сторону по краю борта и приутюжить

д) застежку отстрочить по разметке

е) планку с петлями отогнуть вдоль шва

25. Для обработки застежки-поло обтачкой выкраивают обтачку шириной, равную:

а) трехкратной ширине планки в готовом виде плюс припуски на швы

б) трехкратной ширине планки в готовом виде

в) на 3 см шире планки

26. При обработке застежки-поло обтачкой на обтачке намечают линию разреза:

а) отступив с продольного среза: на ширину планки в готовом виде плюс припуск;

б) отступив с продольного среза на ширину планки

в) посередине обтачки

27. Проставьте правильную последовательность обработки застежки-поло обтачкой:

а) обтачку сложить с передом лицевыми сторонами внутрь

б) обтачку притачать вдоль намеченной линии разреза

в) между строчками выполнить разрез

г) верхний край застежки выметать и отстрочить "в край"

д) у нижнего края застежки выправить планку

е) нижний край застежки отстрочить, прихватывая внутренний срез обтачки

ж) обметать петли

з) застежку внизу отстрочить поперек

28. При обработке застежки настрочной планкой внутренний срез планки заутюживают на изнаночную сторону:

а) на ширину шва настрачивания

б) на ширину шва настрачивания плюс 0,5-0,7 см

в) 0,5-0,7 см

29. Проставьте правильную последовательность обработки застежки настрочной планкой

а) заутюжить один продольный срез планки на изнаночную сторону

б) планку притачать к полочке по намеченной линии подгибки низа

в) застрочить нижний срез изделия

г) обтачать борта и уступ

д) выметать кант вдоль борта

ж) заутюженный срез планки настрочить на полочку

з) край борта отстрочить

30. Ширина шва настрачивания подогнутого продольного среза планки в застежке с настрочной планкой равна:

а) 0,1 см

б) 0,5 см

в) по модели

Зачет

Вопросы к зачету:

1. Виды вытачек и способы их обработки.

2. Обработка складок.

3. Виды кокеток и способы обработки притачных и накладных кокеток.

4. Отделка швейных изделий оборками, воланами, рюшами и буфами.

5. Обработка обтачных и цельнокроеных мелких деталей.

6. Виды клапанов и особенности их обработки.

7. Виды воздушных петель и способы их обработки.

8. Обработка накладного кармана с цельнокроеным припуском по верхнему срезу.

9. Обработка накладного кармана на подкладе.

10. Обработка прорезного кармана в рамку.

11. Обработка прорезного кармана с клапаном.

12. Обработка кармана в шве.

13. Обработка кармана с отрезным бочком.

14. Обработка потайной застежки-молнии.

15. Способы притачивания простой застежки-молнии.

16. Обработка бортов подбортами.

17. Обработка потайной застежки с цельнокроеной планкой.

18. Обработка застежки втачными планками.

19. Обработка застежки настрочной планкой.

20. Обработка плечевых и боковых срезов.

21. Обработка обтачного воротника.
22. Обработка горловины и пройм в изделиях без воротника.
23. Соединение с горловиной плосколежащих воротников.
24. Соединение с горловиной воротников из малоосыпающихся тканей в изделиях с застежкой до верху.
25. Соединения с горловиной воротников в изделиях с отложными лацканами из толстых и тонких тканей.
26. Способы обработки низа рукавов.
21. Обработка низа рукавов притачными манжетами.
22. Обработка разреза рукава косой бейкой.
23. Обработка разреза рукава планкой.
24. Правила втачивания рукавов.
25. Способы обработки низа изделий.
26. Окончательная отделка изделий.

Семестр 3

Текущий контроль

1. Лабораторные работы

Темы 4, 5

Лабораторная работа ♦1. Снятие мерок и выбор модели из журнала

Лабораторная работа ♦2. Корректировка выкроек поясных и плечевых изделий

Лабораторная работа ♦3. Раскрой изделия

Лабораторная работа ♦4. Подготовка и проведение примерок изделий

Лабораторная работа ♦5. Составление технологической последовательности изготовления изделия

Лабораторная работа ♦6. Изготовление поясного или плечевого изделия

2. Тестирование

Темы 4, 5

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.

Зачет

Вопросы к зачету:

1. Последовательность изготовления швейного изделия.
2. Правила снятия мерок.
3. Выбор выкройки из журнала мод.
4. Корректировка выкроек.
5. Подготовка выкройки и ткани к раскрою.
6. Правила раскроя изделий. Раскрой изделий из клетчатых и полосатых тканей.
7. Способы перевода меловых линий.
8. Подготовка и проведение 1 и 2 примерки.
9. Дефекты юбок и способы их устранения.
10. Дефекты брюк и способы их устранения.
11. Особенности обработки юбок и брюк.
12. Дефекты посадки плечевых изделий и способы их устранения
13. Способы обработки юбки на подкладе.
14. Обработка жакета на подкладе.
15. Контроль качества изделий.

Семестр 4

Текущий контроль

1. Отчет

Темы 6, 7

Представить отчеты по выполненным лабораторным работам:

Лабораторная работа 1. Технологические процессы приготовления супов

Лабораторная работа 2. Технологические процессы приготовления соусов

Лабораторная работа 3. Технологические процессы приготовления и гарниров из овощей и грибов

Лабораторная работа 4. Технологические процессы приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий

Лабораторная работа 5. Технологические процессы приготовления блюд и гарниров из яиц и творога

Лабораторная работа 6. Технологические процессы приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря

Лабораторная работа 7. Технологические процессы приготовления блюд из мяса

Лабораторная работа 8. Технологические процессы приготовления блюд из птицы и кролика

2. Реферат

Темы 6, 7

1. Технологические процессы приготовления заправочных супов
2. Технологические процессы приготовления супов-пюре
3. Технологические процессы приготовления молочных супов
4. Технологические процессы приготовления сладких супов
5. Технологические процессы приготовления рыбных соусов
6. Технологические процессы приготовления грибных соусов
7. Технологические процессы приготовления мясных соусов
8. Технологические процессы приготовления молочных соусов
9. Технологические процессы приготовления сметанных соусов
10. Технологические процессы приготовления сливочных соусов
11. Технологические процессы приготовления соусов на уксусе
12. Технологические процессы приготовления и гарниров из овощей и грибов

13. Технологические процессы приготовления блюд и гарниров из круп
14. Технологические процессы приготовления блюд и гарниров из бобовых изделий
15. Технологические процессы приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий
16. Технологические процессы приготовления блюд и гарниров из яиц и творога
17. Технологические процессы приготовления блюд и гарниров из творога

Программа дисциплины "Технологический практикум (обслуживающий труд)"; 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя

профилями подготовки); старший преподаватель, б/с Сергеева А.Б. , старший преподаватель, к.н. Файзрахманова А.Л.

Регистрационный номер 967341219

Страница 17 из 23.

18. Технологические процессы приготовления блюд из рыбы
19. Технологические процессы приготовления блюд из нерыбных продуктов моря
20. Технологические процессы приготовления блюд из отварной рыбы
21. Технологические процессы приготовления блюд из жареной рыбы
22. Технологические процессы приготовления блюд из запеченной рыбы
23. Технологические процессы приготовления блюд из тушеного мяса
24. Технологические процессы приготовления блюд из запечённого мяса
25. Технологические процессы приготовления блюд из отварного мяса
26. Технологические процессы приготовления блюд из жареного мяса
27. Технологические процессы приготовления блюд из птицы
28. Технологические процессы приготовления блюд из кролика
29. Технологические процессы приготовления блюд из отварной птицы
30. Технологические процессы приготовления блюд из жареной птицы
31. Технологические процессы приготовления блюд из запеченной птицы

Зачет

Вопросы к зачету:

1. Технологические процессы приготовления супов.
2. Значение супов в питании.
3. Бульоны.
4. Заправочные супы.
5. Прозрачные супы.
6. Супы-пюре.
7. Сладкие супы.
8. Технологические процессы приготовления соусов.
9. Характеристика соусов.
10. Сырье и полуфабрикаты для соусов.
11. Требования к качеству и хранению соусов.
12. Технологические процессы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов.
13. Блюда и гарниры из вареных овощей.
14. Блюда и гарниры из припущенных овощей.
15. Блюда и гарниры из тушеных овощей.
16. Блюда и гарниры из жаренных овощей.
17. Требования к качеству и хранению блюд и гарниров из овощей и грибов.
18. Технологические процессы приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
19. Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.
20. Требования к качеству блюд круп, бобовых и макаронных изделий.
21. Технологические процессы приготовления блюд из яиц и творога.
22. Требования к качеству блюд из яиц и творога.
23. Технологические процессы приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.
24. Блюда из отварной рыбы.
25. Блюда из припущенной рыбы.
26. Блюда из тушеной рыбы.
27. Блюда из жареной рыбы.
28. Блюда из запеченной рыбы.
29. Требования к качеству рыбных блюд.
30. Технологические процессы приготовления блюд из мяса.
31. Блюда из отварного мяса и субпродуктов.
32. Блюда из припущенного мяса.
33. Блюда из тушеного мяса.
34. Блюда из запеченного мяса.

35. Требования к качеству блюд из мяса.
36. Технологические процессы приготовления блюд из птицы и кролика.
37. Блюда из отварной и припущенной птицы, дичи и кролика.
38. Блюда из жареной птицы, дичи и кролика.
39. Блюда из тушеной птицы, дичи и кролика.
40. Требования к качеству блюд из птицы и кролика.

Семестр 5

Текущий контроль

1. Реферат

Темы 8, 9

1. Технологические процессы приготовления сладких блюд

Программа дисциплины "Технологический практикум (обслуживающий труд)"; 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя

профилями подготовки); старший преподаватель, б/с Сергеева А.Б. , старший преподаватель, к.н. Файзрахманова А.Л.

Регистрационный номер 967341219

Страница 18 из 23.

2. Технологические процессы приготовления холодных сладких блюд
3. Технологические процессы приготовления горячих сладких блюд
4. Технологические процессы приготовления фруктовых салатов
5. Технологические процессы приготовления кисели
6. Технологические процессы приготовления желе
7. Технологические процессы приготовления мусса
8. Технологические процессы приготовления самбука
9. Технологические процессы приготовления крема
10. Технологические процессы приготовления мороженого
11. Технологические процессы приготовления напитков
12. Технологические процессы приготовления пудинга
13. Технологические процессы приготовления блюд из яблок
14. Технологические процессы приготовления суфле
15. Технологические процессы приготовления изделий из дрожжевого теста
16. Технологические процессы приготовления изделий из слоеного теста
17. Технологические процессы приготовления изделий из песочного теста
18. Технологические процессы приготовления изделий из заварного теста
19. Технологические процессы приготовления изделий из бисквитного теста
20. Технологические процессы приготовления изделий из сдобного теста
21. Технологические процессы приготовления изделий из пресного теста
22. Технологические процессы приготовления изделий из кляра

2. Творческое задание

Темы 8, 9

1. Приготовить изделие из дрожжевого теста
2. Приготовить изделие из бездрожжевого слоеного теста
3. Приготовить ватрушки с мясом
4. Приготовить пирог бисквитный
5. Приготовить сочни с творогом
6. Приготовить яблоки в тесте жареные
7. Приготовить фруктовый салат со сметаной
8. Приготовить блинчики
9. Приготовить взбитые сливки
10. Приготовить мороженое

Экзамен

Вопросы к экзамену:

1. Технологические процессы приготовления сладких блюд.
2. Значение сладких блюд в питании.
3. Желированные сладкие блюда.
4. Мороженое.
5. Горячие сладкие блюда.
6. Требования к качеству сладких блюд.
7. Технологические процессы приготовления напитков.
8. Значение напитков в питании.
9. Значение чая в питании.

10. Значение кофе в питании.
 11. Холодные безалкогольные напитки.
 12. Требования к качеству напитков.
 13. Технологические процессы приготовления изделий из теста.
 14. Характеристика сырья. Мука. Сорта муки. Производство муки.
 15. Процессы, происходящие при замесе.
 16. Дрожжевое тесто.
 17. Песочное тесто.
 18. Бисквитное тесто.
 19. Заварное тесто.
 20. Приготовление изделий из теста.
 21. Технологические процессы приготовления супов.
 22. Значение супов в питании.
 23. Технологические процессы приготовления соусов.
 24. Характеристика соусов.
 25. Требования к качеству и хранению соусов.
 26. Технологические процессы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов.
- Программа дисциплины "Технологический практикум (обслуживающий труд)"; 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя

профилями подготовки); старший преподаватель, б/с Сергеева А.Б. , старший преподаватель, к.н. Файзрахманова А.Л.

Регистрационный номер 967341219

Страница 19 из 23.

27. Требования к качеству и хранению блюд и гарниров из овощей и грибов.
28. Технологические процессы приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.
29. Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.
30. Требования к качеству блюд круп, бобовых и макаронных изделий.
31. Технологические процессы приготовления блюд из яиц и творога.
32. Требования к качеству блюд из яиц и творога.
33. Технологические процессы приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря.
34. Требования к качеству рыбных блюд.
35. Технологические процессы приготовления блюд из мяса.
36. Требования к качеству блюд из мяса.
37. Технологические процессы приготовления блюд из птицы и кролика.
38. Требования к качеству блюд из птицы и кролика.

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 2			
Текущий контроль			
Лабораторные работы	В аудитории, оснащённой соответствующим оборудованием, обучающиеся проводят учебные эксперименты и тренируются в применении практико-ориентированных технологий. Оцениваются знание материала и умение применять его на практике, умения и навыки по работе с оборудованием в соответствующей предметной области.	1	40

Форма контроля	Процедура оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	Этап	Количество баллов
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	10
Зачет	Зачёт нацелен на комплексную проверку освоения дисциплины. Обучающийся получает вопрос (вопросы) либо задание (задания) и время на подготовку. Зачёт проводится в устной, письменной или компьютерной форме. Оценивается владение материалом, его системное освоение, способность применять нужные знания, навыки и умения при анализе проблемных ситуаций и решении практических заданий.		50
Семестр 3			
Текущий контроль			
Лабораторные работы	В аудитории, оснащённой соответствующим оборудованием, обучающиеся проводят учебные эксперименты и тренируются в применении практико-ориентированных технологий. Оцениваются знание материала и умение применять его на практике, умения и навыки по работе с оборудованием в соответствующей предметной области.	1	40
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	10
Зачет	Зачёт нацелен на комплексную проверку освоения дисциплины. Обучающийся получает вопрос (вопросы) либо задание (задания) и время на подготовку. Зачёт проводится в устной, письменной или компьютерной форме. Оценивается владение материалом, его системное освоение, способность применять нужные знания, навыки и умения при анализе проблемных ситуаций и решении практических заданий.		50
Семестр 4			
Текущий контроль			
Отчет	Обучающийся пишет отчёт, в котором отражает выполнение им, в соответствии с полученным заданием, определённых видов работ, нацеленных на формирование профессиональных умений и навыков. Оцениваются достигнутые результаты, проявленные знания, умения и навыки, а также соответствие отчёта предъявляемым требованиям.	1	40
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
Зачет	Зачёт нацелен на комплексную проверку освоения дисциплины. Обучающийся получает вопрос (вопросы) либо задание (задания) и время на подготовку. Зачёт проводится в устной, письменной или компьютерной форме. Оценивается владение материалом, его системное освоение, способность применять нужные знания, навыки и умения при анализе проблемных ситуаций и решении практических заданий.		50
Семестр 5			
Текущий контроль			
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.	1	10

Форма контроля	Процедура оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	Этап	Количество баллов
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.	2	40
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. Швейный практикум

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. Кулинарный практикум

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. Швейный практикум

1. 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>

2. Материалы для отделки одежды: Учебное пособие / Н.Г. Бессонова, Б.А. Бузов. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 144 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=473209>

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. Кулинарный практикум

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://jaimi-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 видеофайлы или презентации по теме и ответить на вопросы для самоконтроля. При подготовке к лекциям необходимо использовать указанную преподавателем литературу и интернет-источники.
лабораторные работы	Модуль 1. Швейный практикум 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. Модуль 2. 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.
самостоятельная работа	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.
тестирование	Тестирование проходит в письменной форме или с использованием компьютерных средств. Обучающийся получает определенное количество тестовых заданий. На выполнение выделяется фиксированное время в зависимости от количества заданий. Оценка выставляется в зависимости от процента правильно выполненных заданий.
зачет	Зачет нацелен на комплексную проверку освоения дисциплины. Проводится в устной или письменной форме по билетам, в которых содержатся вопросы (задания) по всем темам курса. Обучающемуся дается время на подготовку. Оценивается владение материалом, его системное освоение, способность применять нужные знания, навыки и умения при анализе проблемных ситуаций и решении практических заданий.
отчет	Отчеты выполняются по лабораторным и практическим работам в тетрадях индивидуально. Необходимо записать тему, цели работ, задания и ход выполнения, ответы на поставленные вопросы. Ряд лабораторных работ требует фото-отчета о технологии обработки пищевых продуктов и приготовлении блюд и кулинарных изделий.
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.

Вид работ	Методические рекомендации
творческое задание	Модуль 2. Творческое задание предполагают приготовление указанных блюд студентами самостоятельно 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.
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.

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

Освоение дисциплины "Технологический практикум (обслуживающий труд)" предполагает использование следующего программного обеспечения и информационно-справочных систем:

Операционная система Microsoft Windows Professional 7 Russian

Пакет офисного программного обеспечения Microsoft Office 2010 Professional Plus 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 институтами 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 "Технологический практикум (обслуживающий труд)" 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 44.03.05 "Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)" и профилю подготовки Технология, информатика