

Министерство просвещения Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный педагогический
университет им. Р. Гамзатова»
Кафедра технологии и методики ее преподавания



Рабочая программа дисциплины
Б1.В.ДВ.10.2 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРАКТИКУМ ПО ОБРАБОТКИ
ТКАНИ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Направление подготовки - 44.03.05 Педагогическое образование
Направленность (профиль) – Технология и Безопасность
жизнедеятельности

Квалификация выпускника: Бакалавр
Форма обучения – очная (5 лет), заочная (5 лет 6 месяцев)
Год приема – 2024

Форма обучения	Семестр	Трудоемкость	Виды учебной работы					Форма аттестации
			лекции	Практ. занятия	Лаб. занятия	Промежуточный контроль	РС	
очная	6	108						
заочная	6	108						экзамен

Махачкала, 2024

Дисциплина состоит из двух модулей. Модуль 1 «Обработка тканей», модуль 2 «Обработка пищевых продуктов».

Модуль 1 «Обработка тканей»

1. Цель и задачи дисциплины

Целью дисциплины является освоение студентами основ технологии обработки тканей и пищевых продуктов.

Задачи дисциплины:

- Формирование у студентов ключевых (специальных образовательных и профессиональных) компетенций по основам технологии обработки тканей и пищевых продуктов, необходимых будущему учителю для квалифицированного проведения уроков в средних общеобразовательных учебных заведениях, руководству школьными кружками и проведению внеклассных занятий по технологии;
- Подготовка студентов к решению образовательных и исследовательских задач, ориентированных на научно-исследовательскую работу в области образования и технологии обработки тканей и пищевых продуктов;
- Развитие творческих способностей студентов, умения творческого подхода к любому виду деятельности;
- Формирование технологической культуры;
- Оказание помощи студентам в разработке учебно-методического обеспечения учебного процесса в области технологического образования.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина **Б1.В.ДВ.10.2** «Технологический практикум по обработке ткани и пищевых продуктов» относится к вариативной части профессионального цикла образовательной программы по направлению подготовки 44.03.05 – Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки), профили «Технология» и «Экономика».

Изучение модуля закладывает необходимую содержательную базу для преподавания в общеобразовательной школе соответствующего раздела программы образовательной области «Технология», организации общественно-полезного труда школьников.

Программа курса реализуется посредством организации лекций, практических и лабораторных занятий, а также в процессе самостоятельной работы студентов.

Лекции обеспечивают должный уровень теоретической и методической подготовки будущих педагогов. В основе лекций лежит учебный материал для студентов о технологическом практикуме по обработке ткани и пищевых продуктов.

Организация и методика проведения лабораторных и практических занятий строится с учетом реализации возможности формирования у студентов практических навыков и умений по выполнению технологической обработки ткани и пищевых продуктов.

Связь с другими дисциплинами учебного плана

Перечень действующих предшествующих дисциплин	Перечень последующих дисциплин, видов работ
«Материаловедение» «Основы микробиологии» «Домашняя экономика» «Компьютерное моделирование из ткани»	«Организация и технология предприятий бытового обслуживания» «Моделирование и конструирование изделий из ткани» «Художественная обработка изделий из ткани»

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

Код компетенции	Содержание компетенции	Индикаторы достижения компетенций (из примерной основной образовательной программы)
ППК-1	Способен планировать и применять технологические процессы изготовления объектов труда в профессиональной педагогической деятельности	<p>ППК-1.1 Владеет знаниями о традиционных, современных и перспективных технологических процессах</p> <p>ППК-1.2 Демонстрирует умения эксплуатации учебного оборудования при создании объектов труда</p> <p>ППК-1.3 Демонстрирует навыки планирования и применения изучаемых технологий при изготовлении объектов труда</p>
ППК-2	Способен осуществлять проектную деятельность при создании предметной среды	<p>ППК 2.1. Владеет знаниями в области проектирования предметной среды, разработки конструкторской и технологической документации, в том числе с использованием цифровых инструментов и программных сервисов</p> <p>ППК 2.2 Демонстрирует владение методами проектирования и конструирования при создании предметной среды</p> <p>ППК 2.3 Демонстрирует навыки разработки объектов предметной среды и новых технологических решений</p>

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

2 - курсы, 3 семестр

2 курс. Количество зачётных единиц – 7,5. Общая трудоёмкость курса (час) - 108. Количество аудиторных часов - 108. р. Форма и место отчётности – экзамен. бщая трудоёмкость дисциплины составляет 7,5зачетных единиц (270 часов).

Вид учебной работы	Всего часов	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Аудиторные занятия (всего)		108	108

Лекции		2	2
Практические занятия (ПЗ)		106	106
Семинары (С)			
Лабораторные работы (ЛР)			
Самостоятельная работа (всего)			
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям			
Самостоятельное изучение тем			
Экзамен			
Курсовой проект (работа)			
Расчетно-графические работы			
Контрольные работы			
Реферат			
Вид промежуточной аттестации (зачет)			экзамен
Общая трудоемкость		108	108

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

**5.1 Разделы дисциплины (модуля) и трудоемкость по видам учебных занятий (в академических часах)
(Очная форма обучения)**

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины	Всего	Виды учебной работы (в академических часах)				Реализ. компет.	Форма текущего контроля
			Л	ПЗ	ЛБ	СР		
	<i>Вводное занятие. Задачи и роль предмета «Основы технологии обработки тканей и пищевых продуктов» в процессе освоения учебной специальности.</i>		2				ОПК-1 ПСК1 ПСК-2 ПСК-11 ПСК-12 ПСК13	Устный опрос
1	Основы технологии обработки тканей							
1.1	Основы технологии ручной и машинной обработки ткани.					3	ОПК-1 ПСК1 ПСК-2 ПСК-11 ПСК-12 ПСК13	Устный опрос
1.2	Технология обработки мелких деталей швейных изделий (поузловая обработка).		1			3	ОПК-1 ПСК1 ПСК-2 ПСК-11 ПСК-12 ПСК13	Устный опрос
1.3	Методика обучения технологии обработки ткани.		1			3		Устный опрос

2	Классификация одежды.							
2.1	История возникновения одежды. Разновидность одежды по назначению.	1				3	ОПК-1 ПСК1 ПСК-2 ПСК-11 ПСК-12 ПСК13	Устный опрос
2.2	Технологические процессы по изготовлению легкой женской одежды.	1		44		3	ПСК1 ПСК-2 ПСК-11 ПСК-12 ОПК-1 ПСК13	Устный опрос
2.3	Технологические процессы и особенности изготовления спец.одежды.			52		3	ОПК-1 ПСК1 ПСК-2 ПСК-11 ПСК-12 ПСК-13	Устный опрос
2.4	Определение качества текстильных материалов и готовых изделий.			26		3	ОПК-1 ПСК1 ПСК-2 ПСК-11 ПСК-12 ПСК-13	Устный опрос
1								
1	Основы технологии обработки тканей							
1.1	Ручные стежки: копировальные, сметочные, потайные и т.д.			11		3	ОПК-1 ПСК1 ПСК-2 ПСК-11 ПСК-12 ПСК-13	Выполнение образца на ткани
1.2	Разновидности машинных швов: соединительный, запошивочный, бельевой, краевой и т.д.			15		3	ОПК-1 ПСК1 ПСК-2 ПСК-11 ПСК-12 ПСК-13	Выполнение образца на ткани
1.3	Технология обработки мелких 1. деталей швейных изделий; 2. обработка застежек; 3. обработка карманов; 4. обработка воротников; 5. обработка рукавов; обработка горловин и пройм.			40		3	ОПК-1 ПСК1 ПСК-2 ПСК-11 ПСК-12 ПСК-13	Выполнение образца на ткани

1.4	Разработка дидактического продукта для уроков технологии при изучении модулей «Обработка ткани».				6	3	ОПК-1 ПСК1 ПСК-2 ПСК-11 ПСК-12 ПСК-13	Выполнение образца на ткани
2	Основы технологии приобработки детской одежды.							
2.1	Анализ и сравнение тканей предназначенных для изготовления одежды (дошкольников.)				4	3	ОПК-1 ПСК1 ПСК-2 ПСК-11 ПСК-12 ПСК-13	Выполнение образца на ткани
2.2	Анализ и сравнение оборудования используемой при работе.				4	3	ПСК1 ПСК-2 ПСК-11 ПСК-12 ОПК-1 ПСК-13	Выполнение образца на ткани
2.3	Моделирование изделий для подростков.				6	3	ОПК-1 ПСК1 ПСК-2 ПСК-11 ПСК-12 ПСК-13	Выполнение образца на ткани
2.4	Технология изготовления верхней одежды для детей.				4	3	ОПК-1 ПСК1 ПСК-2 ПСК-11 ПСК-12 ПСК-13	Выполнение образца на ткани
2.5	Анализ материала применяемой при изготовлении постельного и нижнего белья ребёнка.				4	3	ОПК-1 ПСК1 ПСК-2 ПСК-11 ПСК-12 ПСК-13	Выполнение образца на ткани
2.6	Технология выполнения аппликаций на детской одежде..				4	2	ОПК-1 ПСК1 ПСК-2 ПСК-11 ПСК-12 ПСК-13	Выполнение образца на ткани
	Итого	270	6		96	50		

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины	Всего	Виды учебной работы (в академических часах)				Реализ. компет.	Форма текущего контроля
			Л	ПЗ	ЛБ	СР		
	<i>Вводное занятие. Задачи и</i>		1				ОПК-1	Устный

	роль предмета «Основы технологии обработки тканей и пищевых продуктов» в процессе освоения учебной специальности.						ПСК1 ПСК-2 ПСК-11 ПСК-12 ПСК-13	опрос
1	Основы технологии обработки тканей							
1.1	Основы технологии ручной и машинной обработки ткани.	1				6	ОПК-1 ПСК1 ПСК-2 ПСК-11 ПСК-12 ПСК-13	Устный опрос
1.2	Технология обработки мелких деталей швейных изделий (поузловая обработка).					6	ОПК-1 ПСК1 ПСК-2 ПСК-11 ПСК-12 ПСК-13	Устный опрос
1.3	Методика обучения технологии обработки ткани.					6	ОПК-1 ПСК1 ПСК-2 ПСК-11 ПСК-12 ПСК-13	Устный опрос
2	Классификация одежды.							
2.1	История возникновения одежды. Разновидность одежды по назначению.					6	ОПК-1 ПСК1 ПСК-2 ПСК-11 ПСК-12 ПСК-13	Устный опрос
2.2	Технологические процессы и особенности изготовления спец.одежды.					6	ОПК-1 ПСК1 ПСК-2 ПСК-11 ПСК-12 ПСК-13	Устный опрос
2.3	Определение качества текстильных материалов и готовых изделий.					6	ОПК-1 ПСК1 ПСК-2 ПСК-11 ПСК-12 ПСК-13	Устный опрос
2.4	Технологические процессы по изготовлению легкой женской одежды.					6	ОПК-1 ПСК1 ПСК-2 ПСК-11 ПСК-12 ПСК-13	Устный опрос

1	Основы технологии обработки тканей							
1.1	Ручные стежки: копировальные, сметочные, потайные и т.д.				7	6	ОПК-1 ПСК1 ПСК-2 ПСК-11 ПСК-12 ПСК-13	Выполнение образца на ткани
1.2	Разновидности машинных швов: соединительный, запошивочный, бельевой, краевой и т.д.				5	6	ОПК-1 ПСК1 ПСК-2 ПСК-11 ПСК-12 ПСК-13	Выполнение образца на ткани
1.3	Технология обработки мелких 1. деталей швейных изделий; 2. обработка застежек; 3. обработка карманов; 4. обработка воротников; 5. обработка рукавов; обработка горловин и пройм.				15	6	ОПК-1 ПСК1 ПСК-2 ПСК-11 ПСК-12 ПСК-13	Выполнение образца на ткани
1.4	Разработка дидактического продукта для уроков технологии при изучении модулей «Обработка ткани».				5	6	ОПК-1 ПСК1 ПСК-2 ПСК-11 ПСК-12 ПСК-13	Выполнение образца на ткани
2	Основы технологии приобработки детской одежды.							
2.1	Анализ и сравнение тканей предназначенных для изготовления одежды дошкольников.)					6	ОПК-1 ПСК1 ПСК-2 ПСК-11 ПСК-12 ПСК-13	Выполнение образца на ткани
2.2	Анализ и сравнение оборудования используемой при работе.					6	ОПК-1 ПСК1 ПСК-2 ПСК-11 ПСК-12 ПСК-13	Выполнение образца на ткани
2.3	Моделирование изделий для подростков.					6	ОПК-1 ПСК1 ПСК-2 ПСК-11	Выполнение образца на ткани

							ПСК-12 ПСК-13	
2.4	Технология изготовления верхней одежды для детей.					3	ОПК-1 ПСК1 ПСК-2 ПСК-11 ПСК-12 ПСК-13	Выполнение образца на ткани
2.5	Анализ материала применяемой при изготовлении постельного и нижнего белья ребёнка.					3	ОПК-1 ПСК1 ПСК-2 ПСК-11 ПСК-12 ПСК-13	Выполнение образца на ткани
2.6	Технология выполнения аппликаций на детской одежде.					5	ОПК-1 ПСК1 ПСК-2 ПСК-11 ПСК-12 ПСК-13	Выполнение образца на ткани
	Итого	270	2		24	101		

**5.2 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам)
(Очная форма обучения)**

№	Наименование раздела дисциплины	Содержание
	<i>Вводное занятие.</i>	
<i>Содержание лекционного курса</i>		
	Задачи и роль предмета «Основы технологии обработки тканей и пищевых продуктов» в процессе освоения учебной специальности.	Основные положения программы курса. Основные задачи текстильной и пищевой промышленности. Правила ТБ в лаборатории технологии обработки тканей и пищевых продуктов.
	Основы технологии обработки тканей	
<i>Содержание лекционного курса</i>		
1.1	Основы технологии ручной и машинной обработки ткани.	Инструменты, оборудование для ручной и машинной обработки ткани. Правила ТБ, предусмотренные для работы со швейными принадлежностями, инструментами и
1.2	Технология обработки мелких деталей швейных изделий (поузловая обработка).	Позуловая обработка деталей швейных изделий. Технология обработки мелких деталей швейных изделий: пояса, карманов, воротников, рукавов, горловин и пройм, застежек.

1.3	Методика обучения технологии обработки ткани.	Предмет и задачи методики обучения учащихся технологии обработки ткани. Современные требования к подготовке учащихся по модулю учебной программы по технологии «Обработка ткани». Дидактические принципы, системы, организационные
<i>Темы лабораторных занятий</i>		
1	Лабораторная работа № 1	Ручные стежки: копировальные, сметочные, потайные и т.д.
2	Лабораторная работа № 2	Разновидности машинных швов: соединительный, запошивочный, бельевой, краевой и т.д.
3	Лабораторная работа № 3	Технология обработки мелких 1. деталей швейных изделий; 2. обработка застежек; 3. обработка карманов; 4. обработка воротников; 5. обработка рукавов; обработка горловин и пройм.
4	Лабораторная работа № 4	Разработка дидактического продукта для уроков технологии при изучении модулей «Обработка ткани».
2	Классификация одежды.	
2.1	История возникновения одежды. Разновидность одежды по назначению.	История возникновения одежды от древнейших времен до наших дней. Особенности национальной одежды. Дагестанская одежда и классификация. Исторические корни развития национальной одежды народов Дагестана. Особенности даргинской одежды. Одежда народов мира. Оборудование и оснащение швейных ателье. Правила ТБ при работе на швейном оборудовании с
2.2	Технологические процессы и особенности изготовления спец.одежды.	Особенности изготовления спец.одежды и применяемых текстильных материалов. Классификация спец.одежды. Специфика материала для спец.одежды пожарников, водолазов и т.д. и влияние внешних факторов на материал.
2.3	Определение качества текстильных материалов и готовых изделий.	Определение требований ГОСТа, способности материала в готовых изделиях: усадки, растяжимости, осыпаемости, сменяемости. Роль вискозных волокон в натуральных
2.4	Технологические процессы по изготовлению легкой женской одежды.	Технологическая карта, и технологическая последовательность при изготовлении женской одежды. Изготовление и градация лекал, правила кроя, обработка основных и мелких деталей. 1,2,3 примерка, корректировка после примерок. Влажно тепловая обработка готовых деталей. Обработка проем, горловины и рукавов.
<i>Темы лабораторных занятий</i>		
1	Лабораторная работа № 1	Анализ и сравнение тканей предназначенных для изготовления одежды дошкольников.)
2	Лабораторная работа № 2	Анализ и сравнение оборудования используемой при работе

3	Лабораторная работа № 3	Моделирование изделий для подростков.
4	Лабораторная работа № 4	Технология изготовления верхней одежды для детей.
5	Лабораторная работа № 5	Анализ материала применяемой при изготовлении постельного и нижнего белья ребёнка.
6	Лабораторная работа № 6	Технология выполнения аппликаций на детской одежде.

Заочная форма обучения

№	Наименование раздела дисциплины	Содержание
	<i>Вводное занятие.</i>	
<i>Содержание лекционного курса</i>		
	Задачи и роль предмета «Основы технологии обработки тканей и пищевых продуктов» в процессе освоения учебной специальности.	Основные положения программы курса. Основные задачи текстильной и пищевой промышленности. Правила ТБ в лаборатории технологии обработки тканей и пищевых продуктов.
1	Основы технологии обработки тканей	
<i>Содержание лекционного курса</i>		
1.1.	Основы технологии ручной и машинной обработки ткани.	Инструменты, оборудование для ручной и машинной обработки ткани. Правила ТБ, предусмотренные для работы со швейными принадлежностями, инструментами и
<i>Темы лабораторных занятий</i>		
1	Лабораторная работа № 1	Ручные стежки: копировальные, сметочные, потайные и т.д.
2	Лабораторная работа № 2	Разновидности машинных швов: соединительный, запошивочный, бельевой, краевой и т.д.
3	Лабораторная работа № 3	Технология обработки мелких 1. деталей швейных изделий; 2. обработка застежек; 3. обработка карманов; 4. обработка воротников; 5. обработка рукавов;
4	Лабораторная работа № 4	Разработка дидактического продукта для уроков технологии при изучении модулей «Обработка ткани».

6 Образовательные технологии

№ п/п	Вид и тема занятий (лекция, пр.р., л/р.)	Используемые интерактивные технологии	Количество часов
	Лекция:		
	Основы технологии ручной и машинной обработки ткани.	компьютер, проектор, экран	2
	Методика обучения технологии обработки ткани.	компьютер, проектор, экран	1

	Лабораторная работа:		
	Ручные стежки: копировальные, сметочные, потайные и т.д.	компьютер, проектор, экран	20
	Разновидности машинных швов: соединительный, запошивочный, бельевой, краевой и т.д.	компьютер, проектор, экран	20
	Технология обработки мелких 1. деталей швейных изделий: 2. обработка застежек; 3. обработка карманов; 4. обработка воротников; 5. обработка рукавов; обработка горловин и пройм.	компьютер, проектор, экран	55
Итого			98

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

Очная форма обучения

№п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид самостоятельной работы	Трудоемкость (в академических часах)	Форма отчетности
1	Основы технологии обработки тканей			
1.1	Основы технологии ручной и машинной обработки ткани.	Выполнение заданий. Выполнение образцов шва на ткани.	3	Выполнение заданий в письменной форме в тетради.
1.2	Технология обработки мелких деталей швейных изделий (поузловая обработка).	Выполнение заданий. Выполнение образцов шва на ткани.	3	Выполнение заданий в письменной форме в тетради.
1.3	Методика обучения технологии обработки ткани.	Выполнение заданий. Выполнение образцов шва на ткани.	3	Выполнение заданий в письменной форме в тетради.
2	Классификация одежды.			
2.1	История возникновения одежды.	Выполнение заданий.	3	Выполнение заданий в письменной

	Разновидность одежды по назначению.			форме в тетради.
2.2	Технологические процессы по изготовлению легкой женской одежды.	Выполнение заданий.	3	Выполнение заданий в письменной форме в тетради.
2.3	Технологические процессы и особенности изготовления спец.одежды.	Выполнение заданий.	3	Выполнение заданий в письменной форме в тетради.
2.4	Определение качества текстильных материалов и готовых изделий.	Выполнение заданий.	3	Выполнение заданий в письменной форме в тетради.
<i>Лабораторные занятия</i>				
1	Основы технологии обработки тканей			
1.1	Ручные стежки: копировальные, сметочные, потайные и т.д.	Выполнение на образцах	3	Выполнение заданий, схематические изображения стежков
1.2	Разновидности машинных швов: соединительный, запошивочный, бельевой, краевой и т.д.	Выполнение на образцах	3	Выполнение образцов на швейном оборудовании
1.3	Технология обработки мелких 1. деталей швейных изделий; 2. обработка застежек; 3. обработка карманов; 4. обработка воротников; 5. обработка рукавов; обработка горловин и пройм.	Выполнение изделия с обработкой мелких деталей	3	Выполнение образцов на швейном оборудовании
1.4	Разработка дидактического продукта для уроков технологии при изучении модулей «Обработка ткани».	Подготовка дидактического материала, выполнение образцов	3	Выполнение заданий в письменной форме в тетради.
2	Основы технологии приобработки детской			

	одежды.			
2.1	Анализ и сравнение тканей предназначенных для изготовления одежды дошкольников.)	Подготовка дидактического материала, выполнение образцов	3	Выполнение образцов на швейном оборудовании
2.2	Анализ и сравнение оборудования используемой при работе.	Подготовка дидактического материала, выполнение образцов	3	Выполнение образцов на швейном оборудовании
2.3	Моделирование изделий для подростков.	Подготовка дидактического материала, выполнение образцов	3	Выполнение образцов на швейном оборудовании
2.4	Технология изготовления верхней одежды для детей.	Подготовка дидактического материала, выполнение образцов	3	Выполнение образцов на швейном оборудовании
2.5	Анализ материала применяемой при изготовлении постельного и нижнего белья ребёнка.	Подготовка дидактического материала, выполнение образцов	3	Выполнение образцов на швейном оборудовании
2.6	Технология выполнения аппликаций на детской одежде.	Подготовка дидактического материала, выполнение образцов	2	Выполнение образцов на швейном оборудовании

Заочная форма обучения

№п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид самостоятельной работы	Трудоемкость (в академических часах)	Форма отчетности
1	Основы технологии обработки тканей			
1.1	Основы технологии ручной и машинной обработки ткани.	Выполнение заданий. Выполнение образцов шва на ткани.	7	Выполнение заданий в письменной форме в тетради.
1.2	Технология обработки основных узлов швейных изделий.	Выполнение заданий. Выполнение образцов шва на ткани.	7	Выполнение заданий в письменной форме в тетради.
1.3	Методика обучения технологии обработки ткани.	Выполнение заданий. Выполнение образцов шва на ткани.	7	Выполнение заданий в письменной форме в тетради.
2	Классификация одежды.			
2.1	История	Выполнение заданий.	7	Выполнение

	возникновения одежды. Разновидность одежды по назначению.			заданий в письменной форме в тетради.
2.2	Технологические процессы по изготовлению легкой женской одежды.	Выполнение заданий.	7	Выполнение заданий в письменной форме в тетради.
2.3	Технологические процессы и особенности изготовления спец.одежды.	Выполнение заданий.	7	Выполнение заданий в письменной форме в тетради.
<i>Лабораторные занятия</i>				
1	Основы технологии обработки тканей			
1.1	Ручные стежки: копировальные, сметочные, потайные и т.д.	Выполнение на образцах	7	Выполнение заданий, схематические изображения стежков
1.2	Разновидности машинных швов: соединительный, запошивочный, бельевой, краевой и т.д.	Выполнение на образцах	7	Выполнение образцов на швейном оборудовании
1.3	Технология обработки мелких изделий: 1. деталей швейных изделий; 2. обработка застежек; 3. обработка карманов; 4. обработка воротников; 5. обработка рукавов; обработка горловин и пройм.	Выполнение изделия с обработкой мелких деталей	7	Выполнение образцов на швейном оборудовании
1.4	Разработка дидактического продукта для уроков технологии при изучении модулей «Обработка ткани».	Выполнение изделия с обработкой мелких деталей	7	Выполнение заданий в письменной форме в тетради.
2	Основы технологии приобработки детской одежды.			
2.1	Анализ и сравнение	Выполнение на	7	Выполнение

	тканей предназначенных для изготовления одежды дошкольников.)	образцах		образцов на швейном оборудовании
2.2	Анализ и сравнение оборудования используемой при работе.	Выполнение образцах	на 7	Выполнение образцов на швейном оборудовании
2.3	Моделирование изделий для подростков.	Выполнение образцах	на 7	Выполнение образцов на швейном оборудовании
2.4	Технология изготовления верхней одежды для детей.	Выполнение образцах	на 7	Выполнение образцов на швейном оборудовании
2.5	Анализ материала применяемой при изготовлении постельного и нижнего белья ребёнка.	Выполнение образцах	на 7	Выполнение образцов на швейном оборудовании
2.6	Технология выполнения аппликаций на детской одежде.	Выполнение образцах	на 5	Выполнение образцов на швейном оборудовании

Примерная тематика курсовых проектов (работ)

По данной дисциплине курсовые работы не предусмотрены.

8 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

8.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Компетенция	Этапы формирования																	
	T1	T2	T3	ЛБ1	ЛБ2	ЛБ3	ЛБ4	T1	T2	T3	T4	ЛБ1	ЛБ2	ЛБ3	ЛБ4	ЛБ5	ЛБ6	
ПСК-1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПСК-2	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПСК-11	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПСК-12	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ОПК-1	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПСК-13	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

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

Компетенция	Показатели (что обучающийся должен продемонстрировать)	Оценочная шкала (или зачет/незачет)	
		зачет	незачет
ПСК-1 способностью анализировать эксплуатационные и	Знать: – значение материалов в технологическом процессе	Знать: – значение материалов в технологическом процессе	Знать: – значение материалов в технологическом процессе

<p>технологические свойства материалов, выбирать материалы и эффективные способы их обработки для создания учебных объектов различного назначения</p>	<p>производства швейных изделий; – строение, ассортимент и свойства тканей, используемых для изготовления одежды; Уметь: – осуществлять ручные и машинные работы по обработке тканей; – составлять технологические карты на изготовление швейных изделий; Владеть: – строением, ассортиментом и свойствами тканей, используемых для изготовления одежды;</p>	<p>производства швейных изделий; – строение, ассортимент и свойства тканей, используемых для изготовления одежды; Уметь: – осуществлять ручные и машинные работы по обработке тканей; – составлять технологические карты на изготовление швейных изделий; Владеть: – строением, ассортиментом и свойствами тканей, используемых для изготовления одежды;</p>	<p>производства швейных изделий; – строение, ассортимент и свойства тканей, используемых для изготовления одежды;</p>
<p>ПСК-2 - Способностью осуществлять эксплуатацию и обслуживание учебного технологического оборудования с учетом безопасных условий при соблюдении требований охраны труда. Владением приемами изготовления несложных объектов труда и технологиями художественной отделки».</p>	<p>Знать: – основные правила безопасной жизнедеятельности в условиях швейных мастерских для различных видов работ; – терминологию обработки швейных изделий; Уметь: – определять виды, свойства и назначение тканей; – определять виды и назначение швейных изделий; Владеть: – основными правилами безопасной жизнедеятельности в условиях швейных мастерских для различных видов работ;</p>	<p>Знать: – основные правила безопасной жизнедеятельности в условиях швейных мастерских для различных видов работ; – терминологию обработки швейных изделий; Уметь: – определять виды, свойства и назначение тканей; – определять виды и назначение швейных изделий; Владеть: – основными правилами безопасной жизнедеятельности в условиях швейных мастерских для различных видов работ;</p>	<p>Знать: – основные правила безопасной жизнедеятельности в условиях швейных мастерских для различных видов работ; – терминологию обработки швейных изделий;</p>
<p>ПСК-11 Способностью читать и</p>	<p>Знать: – строение, ассортимент и</p>	<p>Знать: – строение, ассортимент и</p>	<p>Знать: – строение, ассортимент и</p>

создавать конструкторско-технологическую документацию, необходимую для обеспечения учебного процесса; производить элементарные расчеты деталей, узлов и механизмов машин	свойства тканей, используемых для изготовления одежды; Уметь: - составлять технологические карты на изготовление швейных изделий; Владеть: - терминологией обработки швейных изделий;	свойства тканей, используемых для изготовления одежды; Уметь: - составлять технологические карты на изготовление швейных изделий; Владеть: - терминологией обработки швейных изделий;	свойства тканей, используемых для изготовления одежды;
ПСК-12 способностью осуществлять метрологический контроль процесса и результата технологической деятельности»	Знать: - процессы, формирующие качество изготавливаемых изделий из ткани; Уметь: - Определять и соблюдать технологическую последовательность при изготовлении изделий.; Владеть: - процессам, формирующим качество выпускаемой продукции	Знать: - процессы, формирующие качество изготавливаемых изделий из ткани; Уметь: - Определять и соблюдать технологическую последовательность при изготовлении изделий. Владеть: - процессам, формирующим качество выпускаемой продукции.	Знать: - процессы, формирующие качество изготавливаемых изделий из ткани;
ПСК-13 способностью осуществлять монтаж, наладку, эксплуатацию и обслуживание учебно-технологического оборудования, разработка технико-технологических заданий, расчет производственных мощностей	З - основные показатели качества продукции; У - выбирать технологические базы при обработке изделий; В - владеть навыками анализа и синтеза конструкции устройств моделей машин, сборки и управления;	З - основные показатели качества продукции; У - выбирать технологические базы при обработке изделий; В - владеть навыками анализа и синтеза конструкции устройств моделей машин, сборки и управления;	З - основные показатели качества продукции;
ОПК-1 – осознанием социальной	- Знать: классификацию и разновидность	- Знать: классификацию и разновидность	- Знать: классификацию и разновидность

значимости своей будущей профессии, обладание мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности»	одежды; - Уметь: осуществлять технические приемы моделирования одежды, соблюдать технологическую последовательность выполнения операций - Владеть: приемами работы на швейном оборудовании и использовании инструментов и приспособлений;	одежды; - Уметь: осуществлять технические приемы моделирования одежды, соблюдать технологическую последовательность выполнения операций - Владеть: приемами работы на швейном оборудовании и использовании инструментов и приспособлений;	одежды;
---	---	---	---------

8.3 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

8.3.1 ПРИМЕРЫ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ-1)

Обработка ткани.
РУЧНЫЕ РАБОТЫ

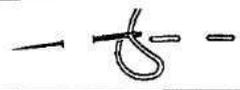
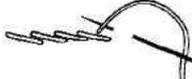
1. Для пришивания отделочных материалов следует использовать нитки:

- 1) -белые
- 2) - черные
- 3) - в цвет ткани
- 4) - в цвет отделочного материала
- 5) - контрастные кцвету основной ткани
- 6) -контрастные кцвету отделочного материала

Ответ: 4.

2. Установите соответствие между названием ручных стежков и их изображением.

(Ответ представьте строкой с указанием вида работ и соответствующей ей буквы операции)

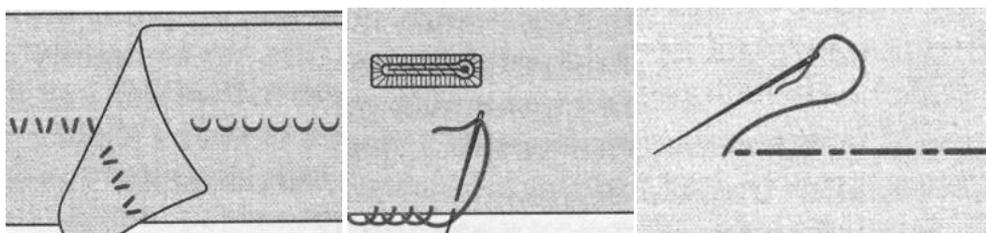
1. Вперед иголку	А	
2. Стебельчатый	Б	
3. Тамбурный	В	

Ответ: 1-Б, 2-В, 3-А

3. При выполнении ручных работ расстояние между двумя последовательными проколами иглы называется

Ответ: стежок.

4. Перед вами картинки с изображением ручных швов. Напишите под каждой картинкой название шва.



Ответ: копировальные стежки (силки), петельный шов, сметочный шов.

5. Для выполнения стежков временного назначения следует использовать нитки:

- 1) - белые
- 2) - черные
- 3) - в цвет ткани
- 4) - контрастные к цвету основной ткани

Ответ: 4.

6. При временном закреплении накладного кармана на полочку применяется термин:

- а) - вметывать
- б) - наметывать
- в) - приметывать
- г) - стачивать

Ответ: б.

7. Установить соответствие (принадлежность) различных операций ручным или машинным работам

(Ответ представьте строкой с указанием вида работ и соответствующей ей буквы операции)

Швейные работы	Операция
1) ручные работы	а) обметывание
	б) пришивание
	в) окантовывание
2) машинные работы	г) обтачивание
	д) подшивание
	е) заметывание

Ответ: 1- а, б, д, е. 2 - в, г.

8.3.2 ВОПРОСЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ (ЭКЗАМЕН/ЗАЧЕТ)

- 1) Инструменты, оборудование для ручной и машинной обработки ткани
- 2) Поузловая обработка деталей швейных изделий.
- 3) Правила ТБ, предусмотренные для работы со швейными принадлежностями, инструментами и оборудованием
- 4) Технология обработки воротников
- 5) Технология обработки деталей швейных изделий
- 6) Технология обработки застежки
- 7) Технология обработки пояса
- 8) Технология обработки рукава
- 9) Инструменты, оборудование для ручной и машинной обработки ткани
- 10) Методика использования информационных технологий при изучении данного курса

- 11) Поузловая обработка деталей швейных изделий
- 12) Правила ТБ, предусмотренные для работы со швейными принадлежностями, инструментами и оборудованием.
- 13) 13)Обработка пройм горловины.
- 14) Особенности обработки пройм рукавов.
- 15) Принцип работы швейного оборудования автоматы, полуавтоматы.
- 16) Влажно-тепловая обработка мелких деталей.
- 17) Разновидности ручных стежков терминология стежков.
- 18) Терминология машинных швов.
- 19) Назначение и область применения машинных швов.
- 20) ВТО(влажно-тепловая обработка) основных срезов.
- 21) Обработка круглых манжет.
- 22) Обработка горловин без воротника.
- 23) Разновидности выреза горловин.
- 24) Обработка горловин обтачкой.
- 25) Обработка горловин с оборками, «жабо», «кокилье».
- 26) Обработка накладных карманов.
- 27) Моделирование прорезных карманов.
- 28) Технология выполнения прорезных карманов.
- 29) Классификация выточек, выполнение горизонтальных и вертикальных выточек.
- 30) Окончательная обработка изделий.

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

Оценка работы с тестовыми заданиями:

- 0-20 % правильных ответов оценивается как «неудовлетворительно»;
- 30-50% - «удовлетворительно»;
- 60-80% - «хорошо»;
- 80-100% – «отлично»

Критерии оценки на промежуточной аттестации

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если
- оценка «хорошо»
- оценка «удовлетворительно»
- оценка «неудовлетворительно».....
- оценка «зачтено» выставляется студенту, если.....;
- оценка «не зачтено».....

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

№ п/п	Наименование литературы	Местонахождение	Кол.экземпляров
Основная литература			
1.	Акаев Э.Н. Образцовая кулинария. – М.: ЗАО Центрполиграф, 2005. – 432 с., илл.	Библиотека ТЭФ	10
2.	Аэрогриль: Основа здорового питания. - СПб: 000 «Диамант», 1999. – 224 с.	Библиотека ТЭФ	20
3.	Книга о вкусной и здоровой пище. – М.: Изд	Библиотека ТЭФ	15

4.	Коваль Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В. А. Технология приготовления пищи. Под ред. докт.тех. наук, проф. М.А. Николаевой. Учебник для средних специальных учебных заведений.	Библиотека ТЭФ	10
5.	Кухня народов Европы. – М.: СП «Квадрат», 1993. – 352 с.	Библиотека ТЭФ	15
6.	Меджитова Э. Д. Русская кухня. Изд-е 4-е, доп. И переработ. – М.: Изд-во Эксмо, 2005. – 416 с.	Библиотека ТЭФ	5
7.	Программы средних общеобразовательных учреждений. Трудовое обучение. Технология. 1- 4 классы, 5 – 11 классы. /Под ред. Ю.Л. Хотунцева и В. Д. Симоненко. – М.: Просвещение, 1996. – 224 с.	Библиотека ТЭФ	10
8.	Простакова Т.М. Технология приготовления пищи. Серия «Учебный курс». - Ростов-на-Дону: «Феникс», 1999 - 352с.	Библиотека ТЭФ	15
9.	Сасова И. А., Марченко А. В. Технология: Программа. 5-8 классы. - М.: Вентана-Графа, 2005. – 96 с.	Библиотека ТЭФ	10
10.	Сборник нормативных документов. Технология /Сост. Э. Д. Днепров, А. Г. Аркадьев. – М.: Дрофа, 2004. – 120 с.	Библиотека ТЭФ	15
11.	Уиллер Стивен. Азиатская кухня. Завораживающий вкус экзотики. – М.: Эксмо, 2003. – 95 с.	Библиотека ТЭФ	10
12.	Харченко Н. Э. Технология приготовления: Учеб. Пособие для нач. профессионального образования /Харченко Н.Э., Чеснокова Т.Г. – М.: Изд. центр «Академия», 2004. – 288 с.	Библиотека ТЭФ	10
Дополнительная литература			
1.	Аханова В.М., Романова Е.В. Гигиена питания. - Ростов-на-Дону: Изд-во «Фонте», 2000 - 384с.	Библиотека ТЭФ	10
2.	Вкусные блюда на каждый день. – М.: Изд-во Эксмо, 2005. – 320 с.	Библиотека ТЭФ	15
3.	Гальперина Г. А. Выпечка. – М.: Вече, 2004. – 208 с.	Библиотека ТЭФ	20
4.	Закуски к праздникам и на каждый день /Пер. О. Озеровой. – М.: Изд-во Эксмо, 2004. – 384 с., илл.	Библиотека ТЭФ	10
5.	Зыкина О. В. Праздничный стол. – М.: Вече, 2004. – 160 с.	Библиотека ТЭФ	10
6.	Иванова Л. Пряности. Специи. Приправы. - Смоленск; Русич, 1999 - 624с., ил. - /Азбука быта/.	Библиотека ТЭФ	10
7.	Обрядовая кулинария /Сост. Е. В. Высоцкая. – Мн.: Харвест, 1998. – 736 с.	Библиотека ТЭФ	15
8.	Путырский И., Прохоров В. Фитокулинария в домашних условиях –Мн.: Междунар. кн. дом, 1997. - 288с., ил.	Библиотека ТЭФ	10
9.	Рыбные деликатесы /Сост. Потина Т. Р. – М.: вече, 2003. – 240 с. (16 илл.).	Библиотека ТЭФ	20
10.	Смирнов А. А. Писатели и кулинария. - Ростов-на-Дону: Инкосервис, 1990. - 84с.	Библиотека ТЭФ	25
11.	Чудо - техника на кухне /Сост. Д. Л. Дембовский. – Минск:	Библиотека	10

	Аверсев, 1997.	ТЭФ	
12.	Электронагревательные приборы для приготовления пищи: устройство, рациональное использование, рецепты. – М.: Энергоатомиздат, 1991.	Библиотека ТЭФ	5

10. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. <http://iprbookshop.ru>.
2. www.biblio-online.ru
3. <http://e.lanbook.com/books/>
4. <http://www.polpred.com>.
5. eLIBRARY.RU
6. <http://booksee.org>
7. <http://pedlib.ru/>
8. <http://bookap.info/>
9. <http://www.i-u.ru/biblio/>
10. <http://www.universalinternetlibrary.ru>
11. <http://www.rvb.ru/>
12. <http://www.lib.ru/>
13. <http://feb-web.ru>
14. <http://www.infoliolib.info/>
15. <http://www.rsl.ru/>
16. uisrussia.msu.ru
17. www.journals.cambridge.org
18. <http://mybrary.ru>

11. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Лабораторно-практическая работа выполняется группой из двух человек, каждый из которых попеременно выступает в роли измеряемого (заказчика) и в роли измерителя, т. е. лица, производящего измерение и записывающего результаты (закройщика).

Измерители должны точно фиксировать положение каждой измеряемой точки и соблюдать строгое единообразие приемов измерений. Измеряемый в процессе измерений должен сохранять определенную позу, постановку головы, режим дыхания и т.д.

Утомление измеряемого приводит к изменению его позы и может отразиться на точности измерений. Поэтому измерения должны занимать как можно меньше времени.

Для повышения точности измерений их производят, как правило, между определенными, так называемыми антропометрическими, точками (рис. 4).

Измерения начинают сверху. Линию талии фиксируют тесьмой. Вертикальные измерения для женских фигур производят по правой стороне тела. Для удобства проведения измерений всех обхватов на туловище ленту замыкают на правой стороне, а на конечностях — всегда на наружной поверхности (рис. 5).

По измерению Сгз(полуобхват груди третий) конкретной фигуры учащийся из таблицы «Измерения типовых фигур женщин 2-й полнотной группы» выбирает размер, близкий к размеру конкретной фигуры. Данные типовой и конкретной фигур заносятся в таблицу 3.1, где и дается их сравнительная характеристика.

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

1. Система тестирования АСТ 2000

2. Microsoftoffice 2007, 2010
3. Операционная система Microsoft, WindowsXPSP 3,7;

13. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Дисциплина располагает соответствующим учебно-лабораторным оборудованием, требуемым согласно ФГОС ВО. Швейное оборудование, автоматы и полуавтомат, станки, инструменты, приспособления (оснастка), материалы для обработки, плоскостные и объемные наглядные пособия (плакаты), макеты, действующие модели, лабораторные установки.

Модуль 2 «Обработка пищевых продуктов».

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Цель: целью дисциплины «Технологический практикум по обработки ткани и пищевых продуктов» является освоение студентами основ технологии обработки тканей и пищевых продуктов.

Задачи дисциплины:

1. Формирование у студентов ключевых (специальных образовательных и профессиональных) компетенций по основам технологии обработки тканей и пищевых продуктов, необходимых будущему учителю для квалифицированного проведения уроков в средних общеобразовательных учебных заведениях, руководству школьными кружками и проведению внеклассных занятий по технологии;

2. Подготовка студентов к решению образовательных и исследовательских задач, ориентированных на научно-исследовательскую работу в области образования и технологии обработки тканей и пищевых продуктов;

3. Развитие творческих способностей студентов, умения творческого подхода к любому виду деятельности;

4. Формирование технологической культуры;

5. Оказание помощи студентам в разработке учебно-методического обеспечения учебного процесса в области технологического образования.

2. Место модуля в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ДВ.8.2 «Технологический практикум по обработке ткани и пищевых продуктов» входит в вариативную часть блока дисциплин по направлению подготовки - 44.03.05 - Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки), профили «Технология» и «Экономика»

Связь с другими дисциплинами учебного плана

Перечень действующих предшествующих дисциплин	Перечень последующих дисциплин, видов работ
«Основы микробиологии» «Технология и оборудование пищевых производств» «Домашняя экономика»	«Организация и технология предприятий бытового обслуживания» «Домашняя экономика»

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

Формируемые компетенции		Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
Код	Наименование	
	Общепрофессиональные компетенции (ОПК1)	

ОПК-1	<p>готовностью признавать социальную значимость своей будущей профессии, обладать мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности</p>	<p>З-сущность, ценностные (в том числе этические) характеристики и социальную значимость (в том числе востребованность) профессии педагога; ориентиры личностного и профессионального развития, ценности, традиции педагогической деятельности в контексте культурно-исторического знания, в соответствии с общественными и профессиональными целями отечественного образования;</p> <p>У-определять цели, задачи и содержание педагогической деятельности; определять мотивы деятельности педагога в рамках повышения качества образования; реализовывать профессиональные задачи в рамках своей квалификации, соблюдая принципы профессиональной этики; применять систему приобретенных знаний, умений и навыков, способностей и личностных качеств, позволяющих успешно решать функциональные задачи, составляющие сущность профессиональной деятельности учителя как носителя определенных ценностей, идеалов и педагогического сознания</p> <p>В-навыками оценки и критического анализа результатов своей профессиональной деятельности; опытом выполнения профессиональных задач в рамках своей квалификации и в соответствии с требованиями профессиональных стандартов; навыками сопряжения целей, содержания, форм, средств, результатов обучения с общественными, социокультурными и профессиональными целями образования, с характером и содержанием различных видов профессиональной деятельности, составляющих сущность ценностей педагогической профессии.</p>
Профессиональные спец. компетенции (ПСК)		
ПСК-1	<p>способностью анализировать эксплуатационные и технологические свойства материалов, выбирать материалы и технологии их обработки для создания учебных объектов различного назначения</p>	<p>З- состав пищевых продуктов; - суть кулинарной обработки пищевых продуктов.</p> <p>У - осуществлять кулинарную обработку пищевых продуктов; - подбирать ассортимент продуктов и блюд при составлении пищевого рациона для различных категорий людей.</p> <p>В - значением материалов в технологическом процессе; -первичной обработкой пищевых продуктов. -питательными ценностями пищевых продуктов</p>
ПСК-2	<p>владением приемами изготовления несложных</p>	<p>З- значение различных компонентов пищи для человека;</p>

	объектов труда и технологиями их отделки.	-технологию приготовления блюд
		У - составлять технологические карты на приготовление кулинарных блюд и изделий; - использовать современные технологии приготовления пищи.
		В - процессом, формирующим качество продукции общественного питания. - механической и кулинарной обработкой пищевых продуктов
ПСК-14	- способность производить расчет режимов резания и норм выработки, технологических нормативов на расход материала, инструмента, выбор типового оборудования, предварительную оценку экономической эффективности техпроцессов	З - терминологию обработки пищевых продуктов;
		У - определять среднесуточную потребность различных категорий людей в энергии и в ее пищевых источниках. - определять химический состав и энергетическую ценность блюд.
		В - составом пищевых продуктов и энергетической ценностью блюда; - процессом, происходящий в продуктах при их тепловой обработке

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам занятий) и на самостоятельную работу обучающихся
Общая трудоемкость дисциплины составляет 234 зачетных единиц (7,5 часов).

Вид учебной работы	Всего часов	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Аудиторные занятия (всего)			
Лекции		8	2
Практические занятия (ПЗ)			
Семинары (С)			
Лабораторные работы (ЛР)		120	20
Самостоятельная работа (всего)		106	212
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям		60	20
Самостоятельное изучение тем		36	152
Экзамен		-	
Курсовой проект (работа)		-	
Расчетно-графические работы		-	
Контрольные работы		-	
Реферат		10	40
Вид промежуточной аттестации (зачет)		зачет	зачет
Общая трудоемкость		234	234

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

5.1.Разделы дисциплины (модуля) и трудоемкость по видам учебных занятий (в академических часах)

(Очная форма обучения)

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины	Всего	Виды учебной работы (в академических часах)				Реализ. компет.	Форма текущего контроля
			Л	ПЗ	ЛБ	СР		
	Вводное занятие. Задачи и роль предмета «Основы технологии обработки тканей и пищевых продуктов» в процессе освоения учебной специальности.		1			3	ОПК1 ПСК1 ПСК2 ПСК14	УО
1	Основы технологии обработки пищевых продуктов.							
1.1	История кулинарии и технологические особенности национальной кухни.		2			3	ОПК1 ПСК1 ПСК2 ПСК14	УО
1.2	Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов (механическая обработка продуктов).		2			3	ОПК1 ПСК1 ПСК2 ПСК14	УО
1.3	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции (тепловая обработка продуктов).		2			3	ОПК1 ПСК1, ПСК2, ПСК14	УО
1.4	Определение качества продуктов и современные технологии приготовления пищи.		1			3	ОПК1 ПСК1 ПСК-2 ПСК14	УО
Лабораторные занятия								
1	Основы технологии обработки пищевых продуктов							
2	Анализ и сравнение двух национальных кухонь (по выбору)				20	3	ОПК1 ПСК1 ПСК-2 ПСК14	УО
3	Анализ и сравнение кухонной техники (двух фирм по выбору)				20	3	ОПК1 ПСК1 ПСК2 ПСК14	УО
5	Первичная обработка овощей				20	3	ОПК1 ПСК1	УО

							ПСК2 ПСК14	
6	Технология приготовления разнообразных горячих блюд (первых, вторых, третьих и холодных блюд)				20	4	ОПК1 ПСК1 ПСК2 ПСК14	УО
7	Анализ пищевого продукта на Определение содержания пищевых добавок в продуктах питания				20	4	ОПК1 ПСК1 ПСК2, ПСК14	УО
8	Технология приготовления пищи в микроволновой печи.				20	4	ОПК1 ПСК1 ПСК2 ПСК14	УО
	Итого	234	8		120	36		

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины	Всего	Виды учебной работы (в академических часах)				Реализ. компет.	Форма текущего контроля
			Л	ПЗ	ЛБ	СР		
1	Основы технологии обработки пищевых продуктов.						ОПК1 ПСК1 ПСК2 ПСК14	УО
1.1.	История кулинарии и технологические особенности национальной кухни.		2			15	ОПК1 ПСК1 ПСК2 ПСК14	УО
1.2.	Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов (механическая обработка продуктов).					15	ОПК1 ПСК1 ПСК2 ПСК14	УО
1.3.	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции (тепловая обработка продуктов).					15	ОПК1 ПСК1 ПСК2 ПСК-14	УО
1.4.	Определение качества продуктов и современные технологии приготовления пищи.					15	ОПК1 ПСК1 ПСК2 ПСК14	УО
	Лабораторные занятия							
1	Основы технологии обработки пищевых продуктов							
2	Анализ и сравнение двух национальных кухонь (по				4	15	ОПК1 ПСК1	УО

	выбору)						ПСК2 ПСК14	
3	Анализ и сравнение кухонной техники (двух фирм по выбору)				3	15	ОПК1 ПСК1 ПСК2 ПСК14	УО
4	Первичная обработка овощей				3	15	ОПК1 ПСК1 ПСК2 ПСК14	УО
5	Технология приготовления разнообразных горячих блюд (первых, вторых, третьих и холодных блюд)				3	15	ОПК1 ПСК1 ПСК2 ПСК14	УО
6	Анализ пищевого продукта на определение содержания пищевых добавок в продуктах питания				3	15	ОПК1 ПСК1 ПСК2 СК14	УО
7	Технология приготовления пищи в микроволновой печи.				4	17	ОПК1 ПСК1 ПСК2 ПСК14	УО
	Итого	234	2		20	152		

5.2. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам)

(Очная форма обучения)

№	Наименование раздела дисциплины	Содержание
1	Основы технологии обработки пищевых	
<i>Содержание лекционного курса</i>		
	Введение. Задачи и роль предмета «Основы технологии обработки тканей и пищевых продуктов» в процессе освоения учебной специальности.	Кулинария – как искусство История кулинарии. Мыслители о кулинарии как о науке и искусстве.
1	Основы технологии обработки пищевых продуктов	

1.1.	История кулинарии и технологические особенности национальной кухни.	<p>История кулинарии. Мыслители о кулинарии как о науке и искусстве. Кулинария народов мира. Технологические особенности национальной кухни.</p> <p>История русской кухни и кулинарные рецепты с необъятных просторов России от древнейших времен до наших дней. Особенности русской кухни.</p> <p>Дагестанская кухня. Исторические корни развития национальной кухни народов Дагестана. Особенности даргинской кухни. Основные дагестанские блюда.</p> <p>Кухня народов мира. Особенности европейской кухни.</p> <p>Значение кавказской кухни в жизни человека. Кухня народов Азии.</p> <p>Оборудование и оснащение кухни. Бытовая техника, приборы и принадлежности для приготовления пищи. Санитарно-гигиенические требования к ним.</p> <p>Правила ТБ при обращении с кухонными оборудованием, приборами и бытовой техникой. Требования к помещениям для приготовления пищи.</p>
1.2.	Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов (механическая обработка продуктов).	<p>Обработка овощей, плодов, грибов: технологические свойства овощей; технологический процесс механической обработки овощей; использование переработанных овощей.</p> <p>Обработка рыбы и нерыбного водного сырья; строение и состав мышечной ткани рыбы; приготовление рыбных полуфабрикатов; требования к качеству полуфабрикатов и сроки их хранения.</p> <p>Обработка мяса: характеристика сырья; строение и состав мышечной ткани мяса; схема механической обработки мяса; разделка туши свинины, говядины, баранины; общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов.</p> <p>Обработка птицы: характеристика сырья; кулинарная обработка птицы и пернатой дичи: приготовление полуфабрикатов.</p>

1.3	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции (тепловая обработка продуктов).	Холодные блюда и закуски. Главное назначение закусок. Разновидности закусок. Состав закусок. Технология приготовления закусок. Первые блюда. Классификация супов. Технология приготовления супов. Вторые блюда. Овощные и грибные блюда. Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья. Блюда из мяса и птицы. Соусы. Классификация соусов. Технология приготовления соусов. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из яиц. Молочные блюда. Сладкие блюда. Напитки. Десерты. Блюда и изделия из муки. Разновидности теста. Способы приготовления теста. Технология приготовления блюд из теста. Способы определения готовности. Правила ТБ при кулинарной работе.
1.4	Определение качества продуктов и современные технологии приготовления пищи.	Стандарты качества продуктов. Фальсификаты и суррогаты. Пищевые добавки. Назначение пищевых добавок. Система цифровой кодификации пищевых добавок. Разрешенные и запрещенные пищевые добавки. Пищевые добавки, запрещенные к применению в России. Антиоксиданты. Консерванты. Разрешенные к применению в России консерванты.
Темы лабораторных занятий		
1	Основы технологии обработки пищевых продуктов	
1.1.	Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов (механическая обработка продуктов).	Анализ и сравнение двух национальных кухонь (по выбору) Анализ и сравнение кухонной техники (двух фирм по выбору) Первичная обработка овощей
1.1.	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции (тепловая обработка продуктов).	Технология приготовления разнообразных горячих блюд (первых, вторых, третьих и холодных блюд)
1.2.	Определение качества продуктов и современные технологии приготовления пищи.	Анализ пищевого продукта на Определение содержания пищевых добавок в продуктах питания Технология приготовления пищи в микроволновой печи.
1.3.	Основы здорового пи-	Проект нового блюда, приготовленного на современных

	тания.	кухонных бытовых приборах. Современные электронагревательные приборы для приготовления пищи. Особенности технологии приготовления блюд в микроволновой печи и аэрогрили. Современная посуда и инвентарь для здорового питания. Требования к качеству посуды. Основы здорового питания.
--	--------	---

Заочная форма обучения

№	Наименование раздела дисциплины	Содержание
<i>Содержание лекционного курса</i>		
	Введение. Задачи и роль предмета «Основы технологии обработки тканей и пищевых продуктов» в процессе освоения учебной специальности.	Кулинария – как искусство История кулинарии. Мыслители о кулинарии как о науке и искусстве.
2	Основы технологии обработки пищевых продуктов	
2.1.	История кулинарии и технологические особенности национальной кухни.	История кулинарии. Мыслители о кулинарии как о науке и искусстве. Кулинария народов мира. Технологические особенности национальной кухни. История русской кухни и кулинарные рецепты с необъятных просторов России от древнейших времен до наших дней. Особенности русской кухни. Дагестанская кухня. Исторические корни развития национальной кухни народов Дагестана. Особенности даргинской кухни. Основные дагестанские блюда. Кухня народов мира. Особенности европейской кухни. Значение кавказской кухни в жизни человека. Кухня народов Азии. Оборудование и оснащение кухни. Бытовая техника, приборы и принадлежности для приготовления пищи. Санитарно-гигиенические требования к ним. Правила ТБ при обращении с кухонными оборудованием, приборами и бытовой техникой. Требования к помещениям для приготовления пищи.

2.2.	Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов (механическая обработка продуктов).	<p>Обработка овощей, плодов, грибов: технологические свойства овощей; технологический процесс механической обработки овощей; использование переработанных овощей.</p> <p>Обработка рыбы и нерыбного водного сырья; строение и состав мышечной ткани рыбы; приготовление рыбных полуфабрикатов; требования к качеству полуфабрикатов и сроки их хранения.</p> <p>Обработка мяса: характеристика сырья; строение и состав мышечной ткани мяса; схема механической обработки мяса; разделка туши свинины, говядины, баранины; общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов.</p> <p>Обработка птицы: характеристика сырья; кулинарная обработка птицы и пернатой дичи: приготовление полуфабрикатов.</p>
2.3	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции (тепловая обработка продуктов).	<p>Холодные блюда и закуски. Главное назначение закусок. Разновидности закусок. Состав закусок. Технология приготовления закусок.</p> <p>Первые блюда. Классификация супов. Технология приготовления супов.</p> <p>Вторые блюда. Овощные и грибные блюда. Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья. Блюда из мяса и птицы.</p> <p>Соусы. Классификация соусов. Технология приготовления соусов.</p> <p>Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Блюда из яиц. Молочные блюда.</p> <p>Сладкие блюда. Напитки. Десерты.</p> <p>Блюда и изделия из муки. Разновидности теста. Способы приготовления теста. Технология приготовления блюд из теста. Способы определения готовности.</p> <p>Правила ТБ при кулинарной работе.</p>
2.4	Определение качества продуктов и современные технологии приготовления пищи.	<p>Стандарты качества продуктов. Фальсификаты и суррогаты.</p> <p>Пищевые добавки. Назначение пищевых добавок. Система цифровой кодификации пищевых добавок. Разрешенные и запрещенные пищевые добавки. Пищевые добавки, запрещенные к применению в России.</p> <p>Антиоксиданты. Консерванты. Разрешенные к применению в России консерванты.</p>
<i>Темы лабораторных занятий</i>		
1	Основы технологии обработки пищевых продуктов	

1.1.	Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов (механическая обработка продуктов).	Анализ и сравнение двух национальных кухонь (по выбору) Анализ и сравнение кухонной техники (двух фирм по выбору) Первичная обработка овощей
1.2.	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции (тепловая обработка продуктов).	Технология приготовления разнообразных горячих блюд (первых, вторых, третьих и холодных блюд)
1.3	Определение качества продуктов и современные технологии приготовления пищи.	Анализ пищевого продукта на определение содержания пищевых добавок в продуктах питания Технология приготовления пищи в микроволновой печи.
1.4	Основы здорового питания.	Проект нового блюда, приготовленного на современных кухонных бытовых приборах. Современные электронагревательные приборы для приготовления пищи. Особенности технологии приготовления блюд в микроволновой печи и аэрогрили. Современная посуда и инвентарь для здорового питания. Требования к качеству посуды. Основы здорового питания.

6.Образовательные технологии

№ п/п	Вид и тема занятий (лекция, пр.р., л/р.)	Используемые интерактивные технологии	Количество часов
	Лекции	ИКТ, проектор, интерактивная доска	14
	Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов (механическая обработка продуктов).	ИКТ, проектор, интерактивная доска	2
	Лабораторные занятия		
	Основы здорового питания.	ИКТ, проектор, интерактивная доска	2
	Анализ пищевого продукта на определение содержания пищевых добавок в продуктах	ИКТ, проектор, интерактивная доска	2

	питания		
	Первичная обработка овощей	ИКТ, проектор, интерактивная доска	2
	Технология приготовления пищи в микроволновой печи.	ИКТ, проектор, интерактивная доска	2
	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции (тепловая обработка продуктов).	ИКТ, проектор, интерактивная доска	2
	Определение качества продуктов и современные технологии приготовления пищи.	ИКТ, проектор, интерактивная доска	2

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

Очная форма обучения

№п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид самостоятельной работы	Трудоемкость (в академических часах)	Форма отчетности
1	Основы технологии обработки пищевых продуктов			
1.1	История кулинарии и технологические особенности национальной кухни.	Выполнение заданий.	3	Выполнение заданий в письменной форме в тетради.
1.2	Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов (механическая обработка продуктов).	Выполнение заданий.	3	Технологическая карта приготовления нового блюда
1.3	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции (тепловая обработка продуктов).	Выполнение заданий.	3	Технологическая карта приготовления нового блюда
1.4	Определение качества продуктов и современные технологии приготовления	Выполнение заданий.	3	Технологическая карта приготовления

	пищи.			нового блюда
Лабораторные занятия				
1	Основы технологии обработки пищевых продуктов			
1.1	Анализ и сравнение двух национальных кухонь (по выбору)	Спроектировать новое блюдо, приготовленное на современной кухонной бытовой технике с соблюдением основ здорового питания	4	Технологическая карта приготовления нового блюда
1.2	Первичная обработка овощей	Приготовление блюда	4	Ответ в устной форме, структура рецепта
1.3	Технология приготовления разнообразных горячих блюд (первых, вторых, третьих и холодных блюд)	Приготовление блюда	4	Технологическая карта приготовления нового блюда
1.4	Анализ пищевого продукта на определение содержания пищевых добавок в продуктах питания	Приготовление блюда	4	Ответ в устной форме, структура рецепта
1.5	Технология приготовления пищи в микроволновой печи.	Спроектировать новое блюдо, приготовленное на современной кухонной бытовой технике с соблюдением основ здорового питания	4	Технологическая карта приготовления нового блюда
1.6	Определение качества продуктов и современные технологии приготовления пищи.	Спроектировать новое блюдо, приготовленное на современной кухонной бытовой технике с соблюдением основ здорового питания	4	Технологическая карта приготовления нового блюда

Заочная форма обучения

№п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид самостоятельной работы	Трудоемкость (в академических часах)	Форма отчетности
1	Основы технологии обработки пищевых продуктов			
1.1	История кулинарии и технологические особенности	Выполнение заданий.	15	Выполнение заданий в

	национальной кухни.			письменной форме в тетради.
1.2	Технологические процессы кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов (механическая обработка продуктов).	Выполнение заданий.	15	Выполнение заданий в письменной форме в тетради.
1.3	Технологические процессы приготовления кулинарной продукции (тепловая обработка продуктов).	Выполнение заданий.	15	Выполнение заданий в письменной форме в тетради.
1.4	Определение качества продуктов и современные технологии приготовления пищи.	Выполнение заданий.	15	Выполнение заданий в письменной форме в тетради.
Лабораторные занятия				
1	Основы технологии обработки пищевых продуктов			
1.1	Анализ и сравнение двух национальных кухонь (по выбору)	Приготовления блюда	15	Технологическая карта приготовления нового блюда
1.2	Первичная обработка овощей	Приготовление блюда	15	Ответ в устной форме, структура рецепта
1.3	Технология приготовления разнообразных горячих блюд (первых, вторых, третьих и холодных блюд)	Приготовление блюда	15	Технологическая карта приготовления нового блюда
1.4	Анализ пищевого продукта на Определение содержания пищевых добавок в продуктах питания	Приготовление блюда	15	Ответ в устной форме, структура рецепта
1.5	Технология приготовления пищи в микроволновой печи.	Спроектировать новое блюдо, приготовленное на современной кухонной бытовой технике с соблюдением основ здорового питания	15	Технологическая карта приготовления нового блюда
1.6	Определение качества продуктов и современные технологии приготовления пищи.	Спроектировать новое блюдо, приготовленное на современной кухонной бытовой технике с соблюдением основ здорового питания	17	Технологическая карта приготовления нового блюда

Примерная тематика курсовых проектов (работ)

По данной дисциплине курсовой проект не предусмотрен

Темы рефератов

1. История развития кулинарии
2. Определение качества продуктов и современные технологии приготовления пищи.
3. Методика обучения технологии обработки пищевых продуктов.
4. Современные технологии приготовления пищи
5. Технологический процесс механической обработки овощей
6. Технологические процессы тепловой обработки продуктов
7. Основы здорового питания.
8. Стандарты качества продуктов
9. Назначение пищевых добавок
10. Технологический процесс механической обработки круп, макаронных изделий
11. Обработка и использование рыбных отходов
12. Контроль качества готовой продукции
13. Санитарные требования к реализации полуфабрикатов и готовой пищи
14. Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма
15. Физиологическая роль белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ и воды.
16. Диетическое и лечебно-профилактическое питание
17. Пищевые отравления
18. Личная гигиена работников общественного питания
19. Технология приготовления супов
20. Технология приготовления соусов
21. Консервирование пищевых продуктов
22. Правила оформления и потребления готовой продукции
23. Правила этикета
24. Холодные блюда, бутерброды и закуски
25. Правила оформления и потребления готовой продукции
26. Виды теста
27. Способы обработки продуктов питания
28. Теория рационального питания
29. Требования к качеству мяса и сроки хранения
30. Требования к качеству блюд, условия и сроки реализации

31. Макароны изделия. Блюда и гарниры из макаронных изделий
32. Пищевая ценность рыбных продуктов
33. Особенности национальной Дагестанской кухни
34. История появления пряностей и их классификация

8.Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

В качестве оценочных средств для текущего контроля успеваемости используется тестирование по дисциплине: «Технологический практикум по обработки ткани и пищевых продуктов» по всем модулям дисциплины.

8.1.Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Компетенция	Этапы формирования																	
	T1	T2	T3	ЛБ1	ЛБ2	ЛБ3	ЛБ4	T1	T2	T3	T4	ЛБ1	ЛБ2	ЛБ3	ЛБ4	ЛБ5	ЛБ6	ЛБ7
ОПК1-Готовность сознавать социальную значимость своей будущей профессии, обладать мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+		+	
ПСК1-способностью анализировать эксплуатационные и технологические свойства материалов, выбрать материалы и технологии их обработки для создания учебных объектов различного назначения	+	+	+		+	+	+		+	+	+	+		+		+	+	
ПСК2-владением приемами изготовления несложных объектов труда и технологиями их отделки	+	+	+		+	+	+		+	+		+	+		+	+	+	+
ПСК14-способность производить расчет режимов резания и норм выработки, технологических нормативов на расход материала, инструмента, выбор типового оборудования, предварительную оценку экономической эффективности техпроцессов	+	+		+	+	+	+		+	+	+	+	+		+	+	+	+

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

Компетенция	Показатели (что обучающийся должен продемонстрировать)	Оценочная шкала (или зачет/незачет)		
		Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
ОПК1- готовность сознавать социальную значимость своей будущей профессии, обладать мотивацией к осуществлению профессиональной деятельности	З-сущность, ценностные (в том числе этические) характеристики и социальную значимость (в том числе востребованность) профессии педагогамотивационные ориентации и требования к личности и деятельности педагога; ориентиры личностного и профессионального развития, ценности, традиции педагогической деятельности в контексте культурно-исторического знания, в соответствии с общественными и профессиональным и целями отечественного образования; значимость роли педагога в формировании социально-культурного образа окружающей действительности у подрастающего поколения россиян У-определять цели, задачи и содержание педагогической деятельности; определять мотивы деятельности	З-сущность, ценностные (в том числе этические) характеристики и социальную значимость (в том числе востребованность) профессии педагога; мотивационные ориентации и требования к личности и деятельности педагога; ориентиры личностного и профессионального развития, ценности, традиции педагогической деятельности в контексте культурно-исторического знания, в соответствии с общественным и профессиональными целями отечественного образования; значимость роли педагога в формировании социально-культурного образа окружающей действительности у подрастающего поколения россиян	З-сущность, ценностные (в том числе этические) характеристики и социальную значимость (в том числе востребованность) профессии педагога; мотивационные ориентации и требования к личности и деятельности педагога; ориентиры личностного и профессионального развития, ценности, традиции педагогической деятельности в контексте культурно-исторического знания, в соответствии с общественными и профессиональными целями отечественного образования; значимость роли педагога в формировании социально-культурного образа окружающей действительности у подрастающего поколения россиян У-определять	З-сущность, ценностные (в том числе этические) характеристики и социальную значимость (в том числе востребованность) профессии педагога; мотивационные ориентации и требования к личности и деятельности педагога; ориентиры личностного и профессионального развития, ценности, традиции педагогической деятельности в контексте культурно-исторического знания, в соответствии с общественными и профессиональными целями отечественного образования; значимость роли педагога в формировании социально-культурного

	<p>педагога в рамках повышения качества образования; реализовывать профессиональные задачи в рамках своей квалификации, соблюдая принципы профессиональной этики; применять систему приобретенных знаний, умений и навыков, способностей и личностных качеств, позволяющих успешно решать функциональные задачи, составляющие сущность профессиональной деятельности учителя как носителя определенных ценностей, идеалов и педагогического сознания В-навыками оценки и критического анализа результатов своей профессиональной деятельности; опытом выполнения профессиональных задач в рамках своей квалификации и в соответствии с требованиями профессиональных стандартов; навыками сопряжения целей, содержания, форм, средств, результатов обучения с общественными, социокультурными</p>		<p>цели, задачи и содержание педагогической деятельности; определять мотивы деятельности педагога в рамках повышения качества образования; реализовывать профессиональные задачи в рамках своей квалификации, соблюдая принципы профессиональной этики; применять систему приобретенных знаний, умений и навыков, способностей и личностных качеств, позволяющих успешно решать функциональные задачи, составляющие сущность профессиональной деятельности учителя как носителя определенных ценностей, идеалов и педагогического сознания</p>	<p>образа окружающей действительности у подрастающего поколения россиян У-определять цели, задачи и содержание педагогической деятельности; определять мотивы деятельности педагога в рамках повышения качества образования; реализовывать профессиональные задачи в рамках своей квалификации, соблюдая принципы профессиональной этики; применять систему приобретенных знаний, умений и навыков, способностей и личностных качеств, позволяющих успешно решать функциональные задачи, составляющие сущность профессиональной деятельности учителя как носителя определенных ценностей, идеалов и педагогического сознания В-навыками оценки и</p>
--	--	--	--	--

	<p>и профессиональным и целями образования, с характером и содержанием различных видов профессиональной деятельности, составляющих сущность ценностей педагогической профессии</p>			<p>критического анализа результатов своей профессиональной деятельности; опытом выполнения профессиональных задач в рамках своей квалификации и в соответствии с требованиями профессиональных стандартов; навыками сопряжения целей, содержания, форм, средств, результатов обучения с общественными, социокультурными и профессиональными целями образования, с характером и содержанием различных видов профессиональной деятельности, составляющих сущность ценностей педагогической профессии</p>
--	--	--	--	--

<p>ПСК1- способностью анализировать эксплуатационные и технологические свойства материалов, выбрать материалы и технологии их обработки для создания учебных объектов различного назначения</p>	<p>З- состав пищевых продуктов; - суть кулинарной обработки пищевых продуктов. У - осуществлять кулинарную обработку пищевых продуктов; подбирать ассортимент продуктов и блюд при составлении пищевого рациона для различных категорий людей; В - значением материалов в технологическом процессе; -первичной обработкой пищевых продуктов. -питательными ценностями пищевых продуктов.</p>	<p>З- состав пищевых продуктов; - суть кулинарной обработки пищевых продуктов.</p>	<p>З- состав пищевых продуктов; -терминологию обработки пищевых продуктов; - суть кулинарной обработки пищевых продуктов. У - осуществлять кулинарную обработку пищевых продуктов; подбирать ассортимент продуктов и блюд при составлении пищевого рациона для различных категорий людей.</p>	<p>З- состав пищевых продуктов; - суть кулинарной обработки пищевых продуктов. У - осуществлять кулинарную обработку пищевых продуктов; подбирать ассортимент продуктов и блюд при составлении пищевого рациона для различных категорий людей. В - значением материалов в технологическом процессе; -первичной обработкой пищевых продуктов; питательными ценностями пищевых продуктов</p>
<p>ПСК2 - владением приемами изготовления несложных объектов труда и технологиями их отделки</p>	<p>З- значение различных компонентов пищи для человека; -технологию приготовления блюд. У - составлять технологические карты на приготовление кулинарных блюд и изделий. использовать современные</p>	<p>З- значение различных компонентов пищи для человека; -технологию приготовления блюд.</p>	<p>З- значение различных компонентов пищи для человека; -технологию приготовления блюд. У - составлять технологические карты на приготовление кулинарных блюд и изделий;</p>	<p>З- значение различных компонентов пищи для человека; -технологию приготовления блюд. У - составлять технологические карты на приготовление кулинарных блюд и изделий.</p>

	<p>технологии приготовления пищи;</p> <p>В- процессом, формирующим качество продукции общественного питания.</p> <p>- механической и кулинарной обработкой пищевых продуктов.</p>		<p>использовать современные технологии приготовления пищи.</p>	<p>использовать современные технологии приготовления пищи;</p> <p>В- процессом, формирующим качество продукции общественного питания.</p> <p>- механической и кулинарной обработкой пищевых продуктов.</p>
<p>ПСК14- способность производить расчет режимов резания и норм выработки, технологических нормативов на расход материала, инструмента, выбор типового оборудования , предварительную экономическую эффективность и техпроцессов</p>	<p>З - терминологию обработки пищевых продуктов;</p> <p>У - определять среднесуточную потребность различных категорий людей в энергии и в ее пищевых источниках.</p> <p>определять химический состав и энергетическую ценность блюд.</p> <p>В - составом пищевых продуктов и энергетической ценностью блюда;</p> <p>- процессом, происходящий в продуктах при их тепловой обработке</p>	<p>З терминологию обработки пищевых продуктов.</p>	<p>З терминологию обработки пищевых продуктов;</p> <p>У - определять среднесуточную потребность различных категорий людей в энергии и в ее пищевых источниках.</p> <p>определять химический состав и энергетическую ценность блюд.</p>	<p>З терминологию обработки пищевых продуктов;</p> <p>У - определять среднесуточную потребность различных категорий людей в энергии и в ее пищевых источниках.</p> <p>определять химический состав и энергетическую ценность блюд.</p> <p>В - составом пищевых продуктов и энергетической ценностью блюда;</p> <p>- процессом, происходящий в продуктах при их тепловой обработке</p>

8.2.1 Оценка работы с тестовыми заданиями:

- 0-20 % правильных ответов оценивается как «неудовлетворительное»;
- 30-50% - «удовлетворительное»;
- 60-80% - «хорошо»;
- 80-100% -«отлично».

8.2.2.Методика бально-рейтингового оценивания успеваемости студентов

Контроль и оценка учебных достижений студентов проводится по бально-рейтинговой системе с использованием кредитно-зачетных единиц. Итоговые баллы по результатам изучения дисциплины основывается на интегральной оценке всех видов учебной деятельности:

лекционные занятия (2 часа):

- неявка на занятия - 0;
- посещения занятий - 2 балла;
- активное участие в лекции -3 балла.

практические занятия (2 часа):

- неявка на занятия – 0;
- посещение занятий -2 балла;
- за выполнение домашней работы – 2 балла;
- за защиту лабораторной работы – 3 балла.

Дополнительные баллы (бонусы):

- реферат – 1 балл;
- научный доклад 2 балла;
- публикация в печати 4 балла;
- участие в работе научного кружка -4 балла.

Минимальное количество баллов , необходимое для получения положительной оценки по данной дисциплине определено – 51 баллов.

После завершения изучения тем промежуточной и итоговой аттестации студенту представляется две недели для добора баллов.

Зачеты как отдельные виды учебной нагрузки не предусматриваются, но проводятся как одна из форм добора баллов.

Шкала диапазонов итоговой оценки:

- 85 -100 баллов- «отлично»;
- 65 -84 баллов –« хорошо»;
- 51 -64 баллов - «удовлетворительно»;
- 0 -50 баллов – «неудовлетворительно».

8.3.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

8.3.1.ПРИМЕРЫ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1. К видам первичной обработки овощей относятся:

- 2) сушка
- 3) нарезка
- 4) переборка
- 5) промывание
- 6) чистка

Ответ: 2,3,4,5.

2. Отметьте буквой «С» санитарно-гигиенические требования, а буквой «Т» - правила безопасной работы:

- 1) руки мойте с мылом
- 2) проверьте исправность шнура перед включением электроприбора
- 3) наденьте фартук
- 4) уберите волосы под головной убор
- 5) включайте и выключайте электроприборы сухими руками

Ответ: 1-С, 2-Т, 3-С, 4-С, 5-Т.

3. Каким образом можно уменьшить количество нитратов в картофеле перед его приготовлением?

.....

Ответ: вымочить в воде в течение 30-40 мин.

4. Какие пищевые добавки используются для разрыхления теста?

.....

Ответ: дрожжи, пищевая сода, кефир, взбитый яичный белок

5. Отметьте знаком + все правильные ответы:

Чтобы не выбрасывать засохший хлеб, из него можно приготовить:

- 1 - - сухарики
- 2 - - пудинг
- 3 - - вафли
- 4 - - панировку
- 5 - - хлебную муку

Ответ: 1, 2, 4.

6. Праздничный стол украшают:

1. - - невысокими букетами в низких вазах
2. - - цветами с длинными стеблями в высоких вазах
3. - - цветами с резким запахом
4. - - гирляндами из живых цветов

Ответ: 1, 4.

8. Почему нельзя высыпать мокрый картофель на сковороду с раскаленным маслом?

.....

Ответ: можно получить ожоги от брызг.

9. Для максимального сохранения в овощах минеральных солей их:

- 1) варят в воде
- 2) варят в кожуре
- 3) варят на пару
- 4) запекают в духовом шкафу
- 5) жарят

Ответ: 4.

10. Стерилизованное молоко получают следующим образом:

.....

Ответ: молоко стерилизуют при повышенном давлении и температуре 125-145 °С в течение 2-10 сек.

11. Консистенция готовой каши зависит от:

- 1) количества крупы
- 2) количества жидкости
- 3) соотношения крупы и жидкости
- 4) времени варки

Ответ: 3.

12. Минеральные вещества нужны человеку для:

- а) построения костей;
- б) поддержания состава крови;
- в) нормализации водно-солевого равновесия;
- г) деятельности нервной системы;
- д) поддержания нормального веса.

Ответ: а, б, в, г.

13. С помощью молочнокислых бактерий из молока получают:

- 1) творог
- 2) сметану
- 3) сливки
- 4) кефир
- 5) простоквашу

Ответ: 5.

14. Основным строительным материалом для клеток, тканей и органов человека являются:

- а) углеводы
- б) белки
- в) жиры
- г) минеральные соли
- д) витамины

Ответ: б.

15. Для заготовки продуктов применяются:

- 1) сушка
- 2) бланширование
- 3) соление
- 4) копчение
- 5) брезирование
- 6) маринование

Ответ: 1, 3, 4, 6.

16. Назовите три способа разрыхления теста

.....
.....

Ответ: биологический, химический, механический.

17. Назовите пять способов консервирования пищевых продуктов

.....

Ответ: замораживание, пастеризация, стерилизация, сушка, маринование, квашение, копчение.

8.3.2.ВОПРОСЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ (ЭКЗАМЕН/ЗАЧЕТ)

1. История развития кулинарии
2. Оборудование помещений для приготовления пищи
3. Обработка нерыбного водного сырья
4. Первичная обработка рыбы
5. Приготовление рыбных полуфабрикатов
6. Технологический процесс механической обработки круп, макаронных изделий
7. Технологический процесс механической обработки овощей
8. Азиатская кухня
9. Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий
10. Блюда из мяса и птицы
11. Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья
12. История развития кулинарии
13. Консервирование плодов и овощей
14. Кухня народов Европы
15. Кухня народов Кавказа
16. Методика использования информационных технологий при изучении данного курса
17. Методика обучения технологии приготовления пищи
18. Напитки
19. Оборудование помещений для приготовления пищи
20. Обработка и использование рыбных отходов
21. Обработка нерыбного водного сырья
22. Обработка птицы
23. Обработка рыбы
24. Общие приемы приготовления мясных полуфабрикатов
25. Овощные и грибные блюда
26. Полуфабрикат из рубленого мяса
27. Приготовление рыбных полуфабрикатов
28. Разделка туш свинины, говядины, баранины (1вариант)
29. Русская кухня
30. Сладкие блюда
31. Современные технологии приготовления пищи
32. Соусы
33. Схема механической обработки мяса
34. Технологические особенности дрожжевого (кислого) теста. Опарный и безопарный способы приготовления теста
35. Технологические особенности пресного теста
36. Технологический процесс механической обработки овощей
37. Холодные блюда и закуски
38. Яичные и молочные блюда.

8.3.3.ПОРТФОЛИО (Семестровое задание)

1. Структура портфолио (инвариантные и вариативные части):
 - 1.1. Лекционный курс
 - 1.2. Лабораторные работы
 - 1.3. Терминологический словарь
 - 1.4.Индивидуальная работа

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

Оценка работы с тестовыми заданиями:

- 0-20 % правильных ответов оценивается как «неудовлетворительно»;
- 30-50% - «удовлетворительно»;
- 60-80% - «хорошо»;
- 80-100% – «отлично»

Требования к оформлению портфолио

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если выполнены все **4** пункта портфолио;
- оценка «хорошо» - если выполнены **3** пункта портфолио;
- оценка «удовлетворительно» если выполнены **2** пункта портфолио;
- оценка «неудовлетворительно» если ни один пункт не выполнен.
- оценка «зачтено» выставляется студенту, если.....;
- оценка «не зачтено»

Критерии оценки на промежуточной аттестации

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если более 90% ответов верны;
- оценка «хорошо» » выставляется студенту, если более 75-80% ответов верны;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если более 50-65% ответов верны;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если менее 50% ответов не верны;

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

№ п/п	Наименование литературы	Местонахождение	Кол.экземпляров
Основная литература			
13.	Акаев Э.Н. Образцовая кулинария. – М.: ЗАО Центрполиграф, 2005. – 432 с., илл.	Библиотека ТЭФ	10
14.	Аэрогриль: Основа здорового питания. - СПб: 000 «Диамант», 1999. – 224 с.	Библиотека ТЭФ	20
15.	Книга о вкусной и здоровой пище. – М.: Изд	Библиотека ТЭФ	15
16.	Коваль Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В. А. Технология приготовления пищи. Под ред. докт.тех. наук, проф. М.А. Николаевой. Учебник для средних специальных учебных заведений.	Библиотека ТЭФ	10
17.	Кухня народов Европы. – М.: СП «Квадрат», 1993. – 352 с.	Библиотека ТЭФ	15
18.	Меджитова Э. Д. Русская кухня. Изд-е 4-е, доп. И переработ. – М.: Изд-во Эксмо, 2005. – 416 с.	Библиотека ТЭФ	5
19.	Программы средних общеобразовательных учреждений. Трудовое обучение. Технология. 1- 4 классы, 5 – 11 классы. /Под ред. Ю.Л. Хотунцева и В. Д. Симоненко. – М.: Просвещение, 1996. – 224 с.	Библиотека ТЭФ	10

20.	Простакова Т.М. Технология приготовления пищи. Серия «Учебный курс». - Ростов-на-Дону: «Феникс», 1999 - 352с.	Библиотека ТЭФ	15
21.	Сасова И. А., Марченко А. В. Технология: Программа. 5-8 классы. - М.: Вентана-Графа, 2005. – 96 с.	Библиотека ТЭФ	10
22.	Сборник нормативных документов. Технология /Сост. Э. Д. Днепров, А. Г. Аркадьев. – М.: Дрофа, 2004. – 120 с.	Библиотека ТЭФ	15
23.	Уиллер Стивен. Азиатская кухня. Завораживающий вкус экзотики. – М.: Эксмо, 2003. – 95 с.	Библиотека ТЭФ	10
24.	Харченко Н. Э. Технология приготовления: Учеб. Пособие для нач. профессионального образования /Харченко Н.Э., Чеснокова Т.Г. – М.: Изд. центр «Академия», 2004. – 288 с.	Библиотека ТЭФ	10
Дополнительная литература			
13.	Аханова В.М., Романова Е.В. Гигиена питания. - Ростов-на-Дону: Изд-во «Фонте», 2000 - 384с.	Библиотека ТЭФ	10
14.	Вкусные блюда на каждый день. – М.: Изд-во Эксмо, 2005. – 320 с.	Библиотека ТЭФ	15
15.	Гальперина Г. А. Выпечка. – М.: Вече, 2004. – 208 с.	Библиотека ТЭФ	20
16.	Закуски к праздникам и на каждый день /Пер. О. Озеровой. – М.: Изд-во Эксмо, 2004. – 384 с., илл.	Библиотека ТЭФ	10
17.	Зыкина О. В. Праздничный стол. – М.: Вече, 2004. – 160 с.	Библиотека ТЭФ	10
18.	Иванова Л. Пряности. Специи. Приправы. - Смоленск; Русич, 1999 - 624с., ил. - /Азбука быта/.	Библиотека ТЭФ	10
19.	Обрядовая кулинария /Сост. Е. В. Высоцкая. – Мн.: Харвест, 1998. – 736 с.	Библиотека ТЭФ	15
20.	Путырский И., Прохоров В. Фитокулинария в домашних условиях –Мн.: Междунар. кн. дом, 1997. - 288с., ил.	Библиотека ТЭФ	10
21.	Рыбные деликатесы /Сост. Потина Т. Р. – М.: вече, 2003. – 240 с. (16 илл.).	Библиотека ТЭФ	20
22.	Смирнов А. А. Писатели и кулинария. - Ростов-на-Дону: Инкосервис, 1990. - 84с.	Библиотека ТЭФ	25
23.	Чудо - техника на кухне /Сост. Д. Л. Дембовский. – Минск: Аверсев, 1997.	Библиотека ТЭФ	10
24.	Электронагревательные приборы для приготовления пищи: устройство, рациональное использование, рецепты. – М.: Энергоатомиздат, 1991.	Библиотека ТЭФ	5

10.Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

<http://iprbookshop.ru>.

www.biblio-online.ru

<http://e.lanbook.com/books/>

<http://www.polpred.com>.

eLIBRARY.RU

<http://booksee.org>
<http://pedlib.ru/>
<http://bookap.info/>
<http://www.i-u.ru/biblio/>
<http://www.universalinternetlibrary.ru>
<http://www.rvb.ru/>
<http://www.lib.ru/>
<http://feb-web.ru>
<http://www.infoliolib.info/>
<http://www.rsl.ru/>
uisrussia.msu.ru
www.journals.cambridge.org
<http://mybrary.ru>

11.Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Магомедова Г.Г., Магомедова М.А. Практикум по кулинарии. Курс лекций.- Махачкала, ДГПУ, 2009 г.
2. Магомедова Г.Г., Магомедова М.А. Учебно-методический комплекс.- Махачкала, ДГПУ, 2009 г.
3. Акаев Э.Н. Образцовая кулинария. – М.: ЗАО Центрполиграф, 2005. – 432 с.,
4. Аэрогриль: Основа здорового питания. - СПб: 000 «Диамант», 1999. – 224 с.

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

Компьютерный класс с доступом в Интернет (количество компьютеров по числу обучающихся) – 304 ауд.

Аудитория с интерактивной доской – 304 ауд. Уч.мастерские.

Программный пакет MicrosoftOffice.

Презентация дисциплины.

13.Материально-техническое обеспечение дисциплины(модуля)

Дисциплина располагает соответствующим учебно-лабораторным оборудованием, требуемым согласно ФГОС ВПО. Варочная панель, духовой шкаф, микроволновая печь, стенды, баннеры, плакаты. Компьютерный класс.