

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Наумова Наталия Александровна
Должность: Ректор
Дата подписания: 24.10.2024 14:21:41
Уникальный программный ключ:
6b5279da4e034bffa79172803a5b715596160e2

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное образовательное учреждение высшего образования Московской области
МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЛАСТНОЙ УНИВЕРСИТЕТ
(МГОУ)

Факультет технологии и предпринимательства
Кафедра теории и методики профессионального образования

Согласовано управлением организации
и контроля качества образовательной
деятельности

« 10 » 06 2020 г.
Начальник управления
/М.А. Миненкова/

Одобрено учебно-методическим советом
Протокол « 18 » 2020 г. № 7
Председатель



Рабочая программа дисциплины

Практикум по обработке текстильных материалов и пищевых продуктов

Направление подготовки

44.03.05 Педагогическое образование

Профиль:

Технологическое и экономическое образование

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

Очная

Согласовано учебно-методической комиссией
факультета технологии и
предпринимательства:

Протокол « 20 » 25 20 10 г. № 9
Председатель УМКом
/А.Н. Хаулин /

Рекомендовано кафедрой теории и
методики профессионального образования
Протокол от « 12 » 20 20 г. № 13

Зав. кафедрой
/Л.Н. Анисимова/

Мытищи
2020

Авторы-составители:

Кленикова Светлана Анатольевна, кандидат педагогических наук, доцент, доцент кафедры теории и методики профессионального образования МГОУ;

Ершова Елена Станиславовна, кандидат педагогических наук, доцент, доцент кафедры теории и методики профессионального образования МГОУ;

Антропова Елена Анатольевна, ассистент кафедры теории и методики профессионального образования МГОУ.

Рабочая программа дисциплины «Практикум по обработке текстильных материалов и пищевых продуктов» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 44.03.05 Педагогическое образование, утвержденного приказом МИНОБРНАУКИ РОССИИ от 22.02.2018 № 125.

Дисциплина входит в обязательную часть, блока 1 Дисциплины(модули) и является обязательной для изучения.

Год начала подготовки 2020

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Планируемые результаты обучения.....	4
2.	Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
3.	Объем и содержание дисциплины.....	5
4.	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся.....	9
5.	Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине.....	21
6.	Учебно-методическое и ресурсное обеспечение дисциплины.....	33
7.	Методические указания по освоению дисциплины.....	35
8.	Информационные технологии для осуществления образовательного процесса по дисциплине.....	35
9.	Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	35

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

1.1. Цель и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины «Практикум по обработке текстильных материалов и пищевых продуктов» является формирование у студентов профессиональных знаний и умений по обработке текстильных материалов, опирающихся на теоретические основы технологии швейного производства, устройства и специфики швейного оборудования, основы материаловедения швейного производства, а также формирование базовых теоретических знаний и практических навыков в изучении особенностей технологии обработки пищевых продуктов, повышение технологической культуры и общекультурного уровня, научной и практической подготовки бакалавров педагогического образования.

Задачи дисциплины:

- ✓ освоение студентами теоретических основ технологии обработки текстильных материалов;
- ✓ формирование у студентов практических умений: подбора текстильных материалов и фурнитуры для изготовления различных видов одежды; подготовки к работе и наладки ручных инструментов и швейного оборудования; выполнения поузловой обработки различных видов одежды и их сборку;
- ✓ формирование умения организовать сотрудничество обучающихся, поддерживать активность и инициативность, самостоятельность обучающихся при выполнении творческих заданий по обработке текстильных материалов;
- ✓ освоение теоретических основ и конкретных правил техники безопасности работы на швейном промышленном и бытовом оборудовании, обеспечивающей охрану жизни и здоровья обучающихся;
- ✓ развитие творческих способностей и технологического мышления студентов.
- ✓ формирование знаний о свойствах пищевых продуктов, химическом составе пищевых продуктов, основах рационального питания, способах обработки пищевых продуктов, технологии приготовления блюд и кулинарных изделий, способах оформления блюд, правилах сервировки стола, методах определения качества пищевых продуктов, блюд и кулинарных изделий;
- ✓ освоение способов приготовления полуфабрикатов, технологии приготовления блюд и изделий, способов контроля качества исходного сырья и готовых изделий;
- ✓ систематизация, углубление, расширение знаний, умений и навыков студентов по технологии приготовления блюд и кулинарных изделий.

1.2. Планируемые результаты обучения

В результате освоения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие компетенции:

ОПК-5-Способен осуществлять контроль и оценку формирования результатов образования обучающихся, выявлять и корректировать трудности в обучении.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Практикум по обработке текстильных материалов и пищевых продуктов» входит в обязательную часть, блока 1, является важной составляющей по направлению подготовки бакалавров «Педагогическое образование». Данная дисциплина предлагается для бакалавров очного отделения первого года обучения. Дисциплина направлена на формирование у студентов профессиональных компетенций по обработке текстильных материалов, на практическое освоение технологий поузловой обработки различных видов одежды, изучения основ материаловедения и оборудования швейного производства, а также позволяет бакалаврам качественно расширить и систематизировать свои знания в области культуры питания и технологического образования в целом.

Дисциплина базируется на ряде курсов образовательной профессиональной программы бакалавров по данному направлению «Охрана труда», «Материаловедение», «Теоретическая механика», «Черчение» и «Основы медицинских знаний».

Изучение дисциплины «Практикум по обработке текстильных материалов и пищевых продуктов» должно способствовать глубокому творческому осмыслению сущности процессов, происходящих в текстильной индустрии и технологии питания, приобретению и совершенствованию навыков работы с монографической и периодической технической литературой, справочными изданиями, развитию умения приготовить блюда, напитки, кулинарные и кондитерские изделия в рамках данной программы, оформить и подать готовые блюда.

Первоочередной задачей является индивидуализация обучения, развитие творческих способностей студентов.

Студенты должны иметь представление о структуре научного знания, быть литературно, технически, технологически, информационно грамотными, обладать базовыми компетенциями в области текстильной индустрии и индустрии питания.

Дисциплина «Практикум по обработке текстильных материалов и пищевых продуктов» формирует готовность бакалавров к взаимодействию с коллегами, к работе в коллективе; формирует готовность к обеспечению охраны жизни и здоровья обучающихся в учебно-воспитательном процессе и внеурочной деятельности; формирует способность нести ответственность за результаты своей профессиональной деятельности.

Дисциплина имеет большое практическое значение, так как все полученные теоретические и практические знания студент может использовать в процессе дальнейшего изучения дисциплин, таких как: «Возрастная анатомия», «Физиология и гигиена», «Технологии современного производства», «Машиноведение», «Детали машин», «Современные технологии обработки волокнистых материалов», «Современные технологии обработки пищевых продуктов», «Основы художественного проектирования», «Культура питания народов мира», «Методика технологического образования», «Художественно-технологическое проектирование промышленных изделий», прохождения производственной практики и выполнения выпускной квалификационной работы.

Данная учебная программа представляет собой комплекс, состоящий из практических занятий и самостоятельной работы бакалавров под контролем преподавателя, которая завершается зачетом с оценкой.

3. ОБЪЕМ И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем дисциплины

Показатель объема дисциплины	Очная
Объем дисциплины в зачетных единицах	4
Объем дисциплины в часах	144
Контактная работа:	70,2
Практические занятия	70
Контактные часы на промежуточную аттестацию:	0,2
Зачет с оценкой	0,2
Самостоятельная работа	30
Контроль	7,8

Формой промежуточной аттестации является зачет с оценкой в 3 семестре.

3.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов (тем) Дисциплины с кратким содержанием	Практические занятия
Тема 1. Введение. Общие сведения о швейных машинах. Классификация швейного оборудования. Общие сведения о механизмах и машинах. Основные элементы конструкции машин. Швейные машины общего и специального назначения.	2
Тема 2. Машины челночного переплетения. Одноигольная машина 1022 класса АО «Орша». Механизм иглы, механизм нитепритягивателя, механизм челнока, механизм лапки, механизм двигателя ткани, регулятор натяжения верхней нити. Одноигольная машина 97-А класса АО «Орша». Механизм иглы, механизм челнока, механизм нитепритягивателя. Механизм двигателя ткани, механизм лапки. Особенности конструкции и технических характеристик вариантов машин на базе машины 97 кл. АО «Орша»: 97-В, 397-М, 397 (механизм ножа), 297, 597, 597-М (механизм отклонения иглы), 697 (механизм двигателя ткани), 897, 897-1, 997, 1197. Бытовые швейные машины. Механизм иглы, механизм нитепритягивателя, механизм челнока, механизм лапки, механизм двигателя ткани, регулятор натяжения верхней нити	2
Тема 3. Швейные машины цепного стежка. Швейная машина 2222 класса АО «Орша». Швейные машины плоскошовного цепного стежка. Машина 237 класса ОАО «Зингер-Подольск». Машины на базе 76 класса ОАО «Зингер-Подольск». Машина 976-1 класса ОАО «Зингер-Подольск». Стачивающе-обметочные машины цепного стежка. Машина 10-Б класса ПЗЛМ. Стачивающе-обметочные машины цепного стежка на базе 51 класса ОАО «Зингер-Подольск». Стачивающе-обметочные машины цепного стежка. Машина 408-АМ класса РЗЛМ. Машины, выполняющие потайные подшивочные строчки. Машина 85 класса ОАО «Зингер-Подольск». Машина Cs-761 класса фирмы «Паннония».	2
Тема 4. Оборудование подготовительно-раскройного производства и ВТО. Общая характеристика, принцип работы оборудования подготовительно-раскройного производства и влажно-тепловой обработки, принцип подбора и характеристика.	2
Тема 5. Волокнистые материалы и их свойства. Задачи и роль предмета "Материаловедение швейного производства". Основные задачи текстильной промышленности. Понятие о текстильном волокне. Типы волокон. Классификация волокон. Краткие сведения о свойствах волокон.	2
Тема 6. Технологии получения тканей. Прядение. Определение понятий "пряжа" и "прядение". Основные операции процесса прядения. Краткая характеристика способов прядения: кардного, гребенного, аппаратного. Классификация пряжи. Свойства пряжи. Пороки пряжи. Различные виды нитей, их конструкция, способы их получения. Новые виды текстурированных нитей. Ткачество. Подготовка основы и утка к ткачеству. Краткая характеристика процесса образования ткани на ткацком станке. Виды ткацких станков. Дефекты ткачества. Отделка тканей. Краткая характеристика основных операций отделки хлопчатобумажных тканей: предварительная отделка, крашение, печатание, заключительная отделка.	2
Тема 7. Волокнистый состав тканей. Классификация тканей по волокнистому составу. Влияние волокнистого состава на внешний вид и свойства ткани. Методы определения волокнистого состава тканей.	1

Тема 8. Строение и свойства тканей Плотность ткани, ее характеристика и различие по основе и утку. Классификация ткацких переплетений. Простые переплетения, графическое построение, их характеристика. Мелкоузорчатые переплетения, графическое построение, их характеристика. Крупноузорчатые переплетения, их характеристика. Сложные переплетения, их характеристика. Определение лицевой и изнаночной сторон ткани, основной нити. Размерные характеристики ткани. Факторы, влияющие на толщину, ширину, длину куска, массу. Их влияние на процессы изготовления одежды. Механические свойства тканей. Факторы, влияющие на прочность, удлинение, драпируемость, сминаемость, износостойкость, их влияние на процессы изготовления одежды. Технологические свойства ткани, факторы, влияющие на эти свойства. Влияние технологических свойств тканей на процессы изготовления одежды. Гигиенические свойства тканей. Факторы, влияющие на гигиенические свойства тканей.	1
Тема 9. Ассортимент тканей Общая характеристика ассортимента тканей. Прейскуранты на ткани, их содержание. Понятие об артикуле тканей. Ассортимент хлопчатобумажных тканей, их группировка по торговому прейскуранту. Краткая характеристика отдельных групп и видов тканей. Ассортимент шерстяных тканей, их группировка по торговому прейскуранту. Камвольные и суконные ткани, их характеристика. Ассортимент шелковых тканей, их группировка по торговому прейскуранту. Краткая характеристика отдельных групп и видов шелковых тканей. Ассортимент льняных тканей, их группировка по торговому прейскуранту. Характеристика отдельных групп и видов льняных тканей. Новые виды тканей, их характеристика.	2
Тема 10. Нетканые материалы Способы производства и классификация нетканых материалов, их экономическое преимущество. Ассортимент и свойства нетканых материалов.	1
Тема 11. Материалы для соединения деталей одежды Швейные нитки, их виды и требования к качеству, область применения. Клеевые материалы, их применение. Техничко-экономические предпосылки применения клеевых материалов для соединения деталей одежды. Требования, предъявляемые к клеевым материалам. Новые виды клеевых материалов.	1
Тема 12. Одежная фурнитура, прокладочные и отделочные материалы Пуговицы. Требования к качеству пуговиц. Классификация пуговиц по назначению, материалу, внешнему виду, способу прикрепления, отделки. Крючки, петли, пряжки, кнопки, застежка-молния, их назначение, требования к качеству. Прокладочные материалы, их разновидности, назначение. Отделочные материалы, их виды и требования к качеству.	2
Тема 13. Основы технологии изготовления различных видов одежды Перспективы развития швейной отрасли в направлении ассортимента, технологии, оборудования, химизации, комплексной механизации и автоматизации и др. технический прогресс и прогнозы дальнейшего развития швейной промышленности. Основные понятия об одежде, история ее появления и развития. Классификация одежды по назначению. Понятие о силуэте, фасоне, покрое одежды, ассортимент одежды. Характеристика основных потребительских и технико-экономических требований к одежде.	1
Тема 14. Виды соединений деталей одежды. Строение и свойства ручных стежков и строчек Характеристика и область применения сварных, клеевых, ниточных и комбинированных способов соединения деталей одежды. Классификация и виды ручных стежков и строчек, их строение, сравнительная характеристика и область применения.	1

Тема 15. Строение и свойства машинных стежков и строчек Строение и свойства машинных стежков и строчек. Область применения машинных строчек различного переплетения, применяемое оборудование. Характеристика ниточных швов. Виды соединительных и краевых швов, их строение, сравнительная характеристика и область применения. Свойства ниточных соединений. Прочностные характеристики швов, факторы, влияющие на прочность швов. Технологические режимы выполнения ниточных соединений. Факторы, влияющие на повреждаемость материала при стачивании. Направления совершенствования процессов соединения деталей одежды.	2
Тема 16. Технологический процесс обработки швейных изделий на примере фартука Методы и графическая модель процесса обработки швейных изделий на примере фартука. Обработка нагрудника. Обработка кармана. Обработка пояса. Технология соединения деталей фартука в готовое изделие.	2
Тема 17. Технологический процесс обработки мужских сорочек Методы и графическая модель процесса обработки мужских сорочек. Начальная обработка полочек и спинки. Особенности обработки застежек, карманов, воротников, манжет. Направление совершенствования технологического процесса обработки мужских сорочек.	4
Тема 18. Технологический процесс обработки женских платьев Методы и графическая модель процесса обработки женских платьев. Особенности обработки вытачек, разрезов, кокеток, складок, прорезных и непрорезных карманов, застежек, воротников, рукавов.	4
Тема 19. Технологические процессы изготовления поясной одежды Методы обработки верхних краев и низа юбок и брюк, прорезных и непрорезных карманов, застежек юбок и брюк на пуговицы и петли, на тесьму молнию. Направление совершенствования, малооперационная лицензионная технология обработки.	1
Тема 20. Назначение, сущность и основные этапы ВТО Назначение и сущность процесса ВТО. Характеристика деформации различных материалов при воздействии на них тепла, влаги, давления. Режимы ВТО, их значение для повышения формоустойчивости деталей швейных изделий в процессе ВТО. Химизация технологических процессов изготовления швейных изделий. Влияние свойств синтетических волокон и отделок на процессы ВТО.	1
Тема 21. Декоративная отделка швейных изделий Назначение, виды декоративной отделки швейных изделий. Вышивка в оформлении швейных изделий. Аппликация в оформлении швейных изделий.	2
Тема 22. Кулинарная продукция. Классификация и ассортимент кулинарной продукции. Качество кулинарной продукции. Качество пищевых продуктов: понятие, показатели, методы оценки. Органолептическая оценка качества пищевых продуктов: свойства, показатели, методы. Безопасность кулинарной продукции.	6
Тема 23. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов. Технологический процесс приготовления блюда. Классификация способов кулинарной обработки. Механические, гидромеханические, массообменные, химические, биохимические и микробиологические способы обработки пищевых продуктов. Термические способы обработки пищевых продуктов.	4
Тема 24. Кухонное оборудование и инструменты. Холодильное, тепловое, вентиляционное, моечное, нейтральное оборудование. Приборы, инструменты и приспособления для механической обработки пищевых продуктов. Техника безопасности при работе с кухонным оборудованием и	4

инвентарем.	
Тема 25. Технология приготовления блюд из плодов и овощей, яиц, круп, макаронных изделий, творога. Технологические свойства овощей. Ассортимент блюд из плодов и овощей. Технология приготовления блюд из плодов и овощей. Требования к качеству. Технологические свойства круп и макаронных изделий. Ассортимент блюд из круп и макаронных изделий. Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий. Требования к качеству. Технологические свойства яиц. Ассортимент блюд из яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Требования к качеству. Технологические свойства творога. Ассортимент блюд из творога. Технология приготовления блюд из творога. Требования к качеству. Технология приготовления напитков. Требования к качеству.	10
Тема 26. Правила оформления и подачи блюд. Основные правила оформления блюд. Правила подачи блюд.	4
Тема 27. Сервировка стола. Основные правила сервировки стола. Столовые приборы и посуда.	4
Итого	70

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Самостоятельная работа студентов.

Важнейшую роль в освоении дисциплин профессиональной подготовки играет самостоятельная работа студентов. Самостоятельная работа способствует воспитанию специалиста, ответственного выполняющего на практике свои профессиональные обязанности. В образовательном процессе можно выделить следующие основные формы самостоятельной работы студента:

- Подготовка к практическим занятиям. В процессе подготовки к практическим занятиям студент должен освоить соответствующий учебный материал по предложенной теме и подготовить собственный доклад. По результатам проведенной работы следует выполнить отчет по заданной форме (оформить свой доклад в письменной форме). Возможно подготовить презентацию для представления своего доклада.

- Подготовка к зачету. В процессе подготовки к зачету студент осуществляет осмысление и приведение в систему знаний, полученных на практических занятиях; знакомится с вопросами для самоконтроля, выделяет проблемные вопросы и обращается к преподавателю за соответствующей консультацией.

Изучение дисциплины «Практикум по обработке текстильных материалов и пищевых продуктов» предполагает следующие виды самостоятельной работы:

- знакомство с научной и учебной литературой по изучаемому предмету;
- подготовка докладов, презентаций с последующим их обсуждением на практических занятиях;
- обдумывание проблемных вопросов и проблемных ситуаций по тематике предстоящей практической работы и выдвижение их для обсуждения;
- выполнение тестов по отдельным темам курса;
- подготовка к контрольному тестированию;
- подготовка к участию в дискуссиях, круглых столах, студенческих конференциях.

Темы для самостоятельного изучения	Изучаемые вопросы	Кол-во часов	Формы самостоятельной работы	Методическое обеспечение	Форма отчетности
Машины челночного переплетения.	Двухигольные машины челночного переплетения	1	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Кузьмичев В.Е. Оборудование для влажно-тепловой обработки одежды: [Текст] Справочник./ - М.: В зеркале, 2004.-355с.,106 ил. Оборудование швейных предприятий / А.С. Ермаков. - М.: Проф. обр. Издат., 2007. Оборудование швейного производства / В.Я. Франц. - М.: Изд-во Академия, 2010	Конспект
Швейные машины цепного стежка.	Стачивающие машины цепного стежка	1	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Кузьмичев В.Е. Оборудование для влажно-тепловой обработки одежды: [Текст] Справочник./ - М.: В зеркале, 2004.-355с.,106 ил. Оборудование швейных предприятий / А.С. Ермаков. - М.: Проф. обр. Издат., 2007. Оборудование швейного производства / В.Я. Франц. - М.: Изд-во Академия, 2010	Конспект
Оборудование подготовительно-раскройного производства и ВТО.	Автоматизированное оборудование подготовительно-раскройного производства и ВТО.	1	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Кузьмичев В.Е. Оборудование для влажно-тепловой обработки одежды: [Текст] Справочник/ - М.: В зеркале, 2004.-355с.,106 ил. Оборудование швейных предприятий / А.С. Ермаков. - М.: Проф. обр. Издат., 2007. Оборудование швейного производства / В.Я. Франц. - М.: Изд-во Академия, 2010	Конспект
Волокнистые материалы и их свойства.	Строение волокон натурального, искусственного происхождения	1	Изучить материал по изучаемым вопросам	Материалы для одежды. Ткани [Текст]: Учебное пособие / Б.А. Бузов, Г.П. Румянцев. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2012. - 224 с. [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.znaniyum.com/bookread.php?book=312591 . – 30.10.2013. Швейные нитки и клеевые материалы для одежды [Текст]: Учебное пособие / Б.А. Бузов, Н.А. Смирнова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 192 с. [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.znaniyum.com/bookread.php?book=400597 . – 30.10.2013. Бузов Б. А. Материаловедение в производстве изделий легкой промышленности (швейное производство) [Текст] / Б. А. Бузов, Н. Д. Алыменкова; под ред. Б. А. Бузова. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2004. – 448 с. Крючкова Г.А. Технология и	Конспект

				материалы швейного производства [Текст]: Учебник для нач. проф. образования / Г.А. Крючкова. - М.: Академия, 2004. - 384 с. Материалы для отделки одежды [Текст]: Учебное пособие / Н.Г. Бессонова, Б.А. Бузов. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 144 с.: ил. [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.znaniyum.com/bookread.php?book=371155. – 30.10.2013. Савостицкий Н. А. Материаловедение швейного производства [Текст] : учеб. пособие для студентов / Савостицкий Николай Александрович, Э. К. Амирова. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2002. - 240 с.	
Технологии и получения тканей.	Технологии получения тканей	1	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Материалы для одежды. Ткани [Текст]: Учебное пособие / Б.А. Бузов, Г.П. Румянцева. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2012. - 224 с. [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.znaniyum.com/bookread.php?book=312591. – 30.10.2013. Швейные нитки и клеевые материалы для одежды [Текст]: Учебное пособие / Б.А. Бузов, Н.А. Смирнова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 192 с. [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.znaniyum.com/bookread.php?book=400597. – 30.10.2013. Бузов Б. А. Материаловедение в производстве изделий легкой промышленности (швейное производство) [Текст] / Б. А. Бузов, Н. Д. Алыменкова; под ред. Б. А. Бузова. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2004. – 448 с. Крючкова Г.А. Технология и материалы швейного производства [Текст]: Учебник для нач. проф. образования / Г.А. Крючкова. - М.: Академия, 2004. - 384 с. Материалы для отделки одежды [Текст]: Учебное пособие / Н.Г. Бессонова, Б.А. Бузов. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 144 с.: ил. [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.znaniyum.com/bookread.php?book=371155. – 30.10.2013. Савостицкий Н. А. Материаловедение швейного производства [Текст] : учеб. пособие для студентов / Савостицкий Николай Александрович, Э. К. Амирова. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2002. - 240 с.	Конспект
Волокнистый состав тканей.	Волокнистый состав тканей	2	Исследовать материал по	Материалы для одежды. Ткани [Текст]: Учебное пособие / Б.А. Бузов, Г.П. Румянцева. - М.: ИД	Альбом образцами тканей

			изучаемым вопросам	ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2012. - 224 с. [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.znaniyum.com/bookread.php?book=312591. – 30.10.2013. Швейные нитки и клеевые материалы для одежды [Текст]: Учебное пособие / Б.А. Бузов, Н.А. Смирнова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 192 с. [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.znaniyum.com/bookread.php?book=400597. – 30.10.2013. Бузов Б. А. Материаловедение в производстве изделий легкой промышленности (швейное производство) [Текст] / Б. А. Бузов, Н. Д. Алыменкова; под ред. Б. А. Бузова. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2004. – 448 с. Крючкова Г.А. Технология и материалы швейного производства [Текст]: Учебник для нач. проф. образования / Г.А. Крючкова. - М.: Академия, 2004. - 384 с. Материалы для отделки одежды [Текст]: Учебное пособие / Н.Г. Бессонова, Б.А. Бузов. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 144 с.: ил. [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.znaniyum.com/bookread.php?book=371155. – 30.10.2013. Савостицкий Н. А. Материаловедение швейного производства [Текст] : учеб. пособие для студентов / Савостицкий Николай Александрович, Э. К. Амирова. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2002. - 240 с.	
Строение и свойства тканей.	Строение и свойства тканей	2	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Материалы для одежды. Ткани [Текст]: Учебное пособие / Б.А. Бузов, Г.П. Румянцева. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2012. - 224 с. [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.znaniyum.com/bookread.php?book=312591. – 30.10.2013. Швейные нитки и клеевые материалы для одежды [Текст]: Учебное пособие / Б.А. Бузов, Н.А. Смирнова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 192 с. [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.znaniyum.com/bookread.php?book=400597. – 30.10.2013. Бузов Б. А. Материаловедение в производстве изделий легкой промышленности (швейное производство) [Текст] / Б. А. Бузов, Н. Д. Алыменкова; под ред. Б. А. Бузова. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2004. – 448 с. Крючкова Г.А. Технология и материалы швейного производства	Альбом образцами строения волокон

				[Текст]: Учебник для нач. проф. образования / Г.А. Крючкова. - М.: Академия, 2004. - 384 с. Материалы для отделки одежды [Текст]: Учебное пособие / Н.Г. Бессонова, Б.А. Бузов. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 144 с.: ил. [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.znanium.com/bookread.php?book=371155. - 30.10.2013. Савостицкий Н. А. Материаловедение швейного производства [Текст] : учеб. пособие для студентов / Савостицкий Николай Александрович, Э. К. Амирова. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2002. - 240 с.	
Ассортимент тканей.	Ассортимент тканей	1	Исследовать материалы по изучаемым вопросам	Материалы для одежды. Ткани [Текст]: Учебное пособие / Б.А. Бузов, Г.П. Румянцева. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2012. - 224 с. [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.znanium.com/bookread.php?book=312591. - 30.10.2013. Швейные нитки и клеевые материалы для одежды [Текст]: Учебное пособие / Б.А. Бузов, Н.А. Смирнова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 192 с. [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.znanium.com/bookread.php?book=400597. - 30.10.2013. Бузов Б. А. Материаловедение в производстве изделий легкой промышленности (швейное производство) [Текст] / Б. А. Бузов, Н. Д. Алыменкова; под ред. Б. А. Бузова. - М.: Изд-ий центр «Академия», 2004. - 448 с. Крючкова Г.А. Технологии и материалы швейного производства [Текст]: Учебник для нач. проф. образования / Г.А. Крючкова. - М.: Академия, 2004. - 384 с. Материалы для отделки одежды [Текст]: Учебное пособие / Н.Г. Бессонова, Б.А. Бузов. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 144 с.: ил. [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.znanium.com/bookread.php?book=371155. - 30.10.2013. Савостицкий Н. А. Материаловедение швейного производства [Текст] : учеб. пособие для студентов / Савостицкий Николай Александрович, Э. К. Амирова. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2002. - 240 с.	Альбом с образцами тканей
Нетканые материалы.	Ассортимент нетканых материалов	1	Исследовать материалы по	Материалы для одежды. Ткани [Текст]: Учебное пособие / Б.А. Бузов, Г.П. Румянцева. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2012. - 224	Альбом с образцами материалов

			изучаемым вопросам	с. [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.znanium.com/bookread.php?book=312591. – 30.10.2013. Швейные нитки и клеевые материалы для одежды [Текст]: Учебное пособие / Б.А. Бузов, Н.А. Смирнова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 192 с. [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.znanium.com/bookread.php?book=400597. – 30.10.2013. Бузов Б. А. Материаловедение в производстве изделий легкой промышленности (швейное производство) [Текст] / Б. А. Бузов, Н. Д. Алыменкова; под ред. Б. А. Бузова. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2004. – 448 с. Крючкова Г.А. Технология и материалы швейного производства [Текст]: Учебник для нач. проф. образования / Г.А. Крючкова. - М.: Академия, 2004. - 384 с. Материалы для отделки одежды [Текст]: Учебное пособие / Н.Г. Бессонова, Б.А. Бузов. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 144 с.: ил. [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.znanium.com/bookread.php?book=371155. – 30.10.2013. Савостицкий Н. А. Материаловедение швейного производства [Текст] : учеб. пособие для студентов / Савостицкий Николай Александрович, Э. К. Амирова. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2002. - 240 с.	
Материалы для соединения деталей одежды.	Ассортимент материалов для соединения деталей одежды.	1	Исследовать материалы по изучаемым вопросам	Материалы для одежды. Ткани [Текст]: Учебное пособие / Б.А. Бузов, Г.П. Румянцева. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2012. - 224 с. [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.znanium.com/bookread.php?book=312591. – 30.10.2013. Швейные нитки и клеевые материалы для одежды [Текст]: Учебное пособие / Б.А. Бузов, Н.А. Смирнова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 192 с. [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.znanium.com/bookread.php?book=400597. – 30.10.2013. Бузов Б. А. Материаловедение в производстве изделий легкой промышленности (швейное производство) [Текст] / Б. А. Бузов, Н. Д. Алыменкова; под ред. Б. А. Бузова. – М.: Изд-ий центр «Академия», 2004. – 448 с. Крючкова Г.А. Технология и материалы швейного производства [Текст]: Учебник для нач. проф.	Альбом с образцами швейных ниток

				образования / Г.А. Крючкова. - М.: Академия, 2004. - 384 с. Материалы для отделки одежды [Текст]: Учебное пособие / Н.Г. Бессонова, Б.А. Бузов. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 144 с.: ил. [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.znanium.com/bookread.php?book=371155. - 30.10.2013. Савостицкий Н. А. Материаловедение швейного производства [Текст] : учеб. пособие для студентов / Савостицкий Николай Александрович, Э. К. Амирова. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2002. - 240 с.	
Одежная фурнитура, прокладочные и отделочные материалы.	Ассортимент одежной фурнитуры	1	Исследовать материалы по изучаемым вопросам	Материалы для одежды. Ткани [Текст]: Учебное пособие / Б.А. Бузов, Г.П. Румянцева. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2012. - 224 с. [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.znanium.com/bookread.php?book=312591. - 30.10.2013. Швейные нитки и клеевые материалы для одежды [Текст]: Учебное пособие / Б.А. Бузов, Н.А. Смирнова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 192 с. [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.znanium.com/bookread.php?book=400597. - 30.10.2013. Бузов Б. А. Материаловедение в производстве изделий легкой промышленности (швейное производство) [Текст] / Б. А. Бузов, Н. Д. Алыменкова; под ред. Б. А. Бузова. - М.: Изд-ий центр «Академия», 2004. - 448 с. Крючкова Г.А. Технология и материалы швейного производства [Текст]: Учебник для нач. проф. образования / Г.А. Крючкова. - М.: Академия, 2004. - 384 с. Материалы для отделки одежды [Текст]: Учебное пособие / Н.Г. Бессонова, Б.А. Бузов. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 144 с.: ил. [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.znanium.com/bookread.php?book=371155. - 30.10.2013. Савостицкий Н. А. Материаловедение швейного производства [Текст] : учеб. пособие для студентов / Савостицкий Николай Александрович, Э. К. Амирова. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2002. - 240 с. гу/	Альбом с образцами фурнитуры
Виды соединений деталей	Строение и свойства ручных стежков и строчек	1	Исследовать материалы по	Технология швейных изделий / Е.Х. Меликов, С.С. Иванов, Р.А. Делль и др. / Под редакцией Е.Х. Меликова и А.Г. Андреевой. - М.: Колос С, 2009	Альбом с образцами ручных

одежды. Строение и свойства ручных стежков и строчек.			изучаемым вопросам	Технология швейного производства / Л.Ф. Першина. - М.: Изд-во КДУ, 2007. Коблякова Е.Б. и др. Конструирование одежды с элементами САПР [Текст]/ Е.Б. Коблякова. М., 1988 г	стежков и строчек.
Строение и свойства машинных стежков и строчек.	Строение и свойства машинных стежков и строчек	1	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Технология швейных изделий / Е.Х. Меликов, С.С. Иванов, Р.А. Делль и др. / Под редакцией Е.Х. Меликова и А.Г. Андреевой. - М.: Колос С, 2009 Технология швейного производства / Л.Ф. Першина. - М.: Изд-во КДУ, 2007. Коблякова Е.Б. и др. Конструирование одежды с элементами САПР [Текст]/ Е.Б. Коблякова. М., 1988 г	Альбом с образцами машинных стежков и строчек
Технологический процесс обработки швейных изделий на примере фартука.	Технологический процесс обработки фартука	1	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Технология швейных изделий / Е.Х. Меликов, С.С. Иванов, Р.А. Делль и др. / Под редакцией Е.Х. Меликова и А.Г. Андреевой. - М.: Колос С, 2009 Технология швейного производства / Л.Ф. Першина. - М.: Изд-во КДУ, 2007. Коблякова Е.Б. и др. Конструирование одежды с элементами САПР [Текст]/ Е.Б. Коблякова. М., 1988 г	Альбом с образцами узлов обработки фартука
Технологический процесс обработки мужских сорочек.	Технологический процесс обработки мужских сорочек	1	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Технология швейных изделий / Е.Х. Меликов, С.С. Иванов, Р.А. Делль и др. / Под редакцией Е.Х. Меликова и А.Г. Андреевой. - М.: Колос С, 2009 Технология швейного производства / Л.Ф. Першина. - М.: Изд-во КДУ, 2007. Коблякова Е.Б. и др. Конструирование одежды с элементами САПР [Текст]/ Е.Б. Коблякова. М., 1988 г	Альбом с образцами узлов обработкой мужских сорочек
Технологический процесс обработки женских платьев.	Технологический процесс обработки женских платьев	1	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Технология швейных изделий / Е.Х. Меликов, С.С. Иванов, Р.А. Делль и др. / Под редакцией Е.Х. Меликова и А.Г. Андреевой. - М.: Колос С, 2009 Технология швейного производства / Л.Ф. Першина. - М.: Изд-во КДУ, 2007. Коблякова Е.Б. и др. Конструирование одежды с элементами САПР [Текст]/ Е.Б. Коблякова. М., 1988 г	Альбом с образцами узлов обработки женских платьев
Технологические процессы изготовления поясной одежды.	Технологические процессы изготовления юбки	1	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Технология швейных изделий / Е.Х. Меликов, С.С. Иванов, Р.А. Делль и др. / Под редакцией Е.Х. Меликова и А.Г. Андреевой. - М.: Колос С, 2009 Технология швейного производства / Л.Ф. Першина. - М.: Изд-во КДУ, 2007. Коблякова Е.Б. и др. Конструирование одежды с элементами САПР [Текст]/ Е.Б.	Альбом с образцами узлов обработки юбки

				Коблякова. М., 1988 г	
Назначение, сущность и основные этапы ВТО	Окончательный этап ВТО изделия	1	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Технология швейных изделий / Е.Х. Меликов, С.С. Иванов, Р.А. Делль и др. / Под редакцией Е.Х. Меликова и А.Г. Андреевой. - М.: Колос С, 2009 Технология швейного производства / Л.Ф. Першина. - М.: Изд-во КДУ, 2007. Коблякова Е.Б. и др. Конструирование одежды с элементами САПР [Текст]/ Е.Б. Коблякова. М., 1988 г	Конспект

Кулинарная продукция	Приборы и измерительные инструменты в пищевой промышленности. Методы измерения, оценка погрешности, способы представления экспериментальных данных, правилам проведения и описания результатов наблюдений.	1	Изучить материал по изучаемым вопросам	1. Васюкова А. Т., Справочник повара. Учебное пособие [Электронный ресурс] / А. Т. Васюкова. - М.: Дашков и Ко, 2012. - 496 с. - 978-5-394-01714-8. Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/index.php?page=book&id=115781 (дата обращения 25.10.2015). 2. Товароведение [Текст]: Учебное пособие / Е.С. Григорян. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 265 с.: [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.znanium.com/bookread.php?book=354879#none. - 30.10.2015. 3. Нормы естественной убыли продовольственных товаров в сфере торговли и общественного питания [Текст]: М.: ИНФРА-М, 2008. - 133 с.: [Электронный ресурс]. Режим доступа: - http://www.znanium.com/bookread.php?book=140249. - 30.10.2015. 4. Товароведение и экспертиза потребительских товаров [Текст]: Учебник / Санкт-Петербургский торгово-экономический институт; Рук. авт. колл. В.В. Шевченко. - М.: ИНФРА-М, 2005. - 544 с.: [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.znanium.com/bookread.php?book=140249.	Конспект, сообщение
----------------------	--	---	--	---	---------------------

				d.php?book=88709. – 30.10.2015. 5. Товароведение продовольственных товаров [Текст]: Учебное пособие / Е.А. Кондрашова, Н.В. Коник, Т.А. Пешкова. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2007. - 416 с. 6. Экспертиза продовольственных товаров [Текст]: Лабораторный практикум: Учебное пособие / Под ред. Ю.И. Сидоренко. - М.: НИЦ Инфра-М, 2013. - 182 с.	
Способы кулинарной обработки пищевых продуктов	Способы нагрева, достоинства и недостатки. Характеристика способов тепловой обработки пищевых продуктов.	1	Изучить материал по изучаемым вопросам	1. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи [Текст]: Учебное пособие / Г.Г. Дубцов. М.: Академия, 2002. -272 с. 2. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи [Текст]: Учебное пособие / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. М.: Деловая литература, 2003. – 552 с. 3. Кулинария [Текст]: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2006. - 368 с.: ил. 4. Товароведение продовольственных товаров [Текст]: Учебное пособие / Е.А. Кондрашова, Н.В. Коник, Т.А. Пешкова. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2007. - 416 с. 5. Товароведение продовольственных товаров [Текст]: Учебное пособие / Н.В. Коник. - М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с. 6. Товароведение [Текст]: Учебное пособие / Е.С. Григорян. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 265 с.: [Электронный ресурс].	Конспект, сообщение, Таблица характеристик способов тепловой обработки и пищевых продуктов

				Режим доступа: http://www.znaniy.com/bookread.php?book=354879#none . – 30.10.2015.	
Кухонное оборудование и инструменты	Приборы для тепловой обработки пищевых продуктов. Техника безопасности при работе с кухонным оборудованием и инвентарем.	2	Изучить материал по изучаемым вопросам	1. Васюкова А. Т., Справочник повара. Учебное пособие [Электронный ресурс] / А. Т. Васюкова. - М.: Дашков и Ко, 2012. - 496 с. - 978-5-394-01714-8. Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/index.php?page=book&id=115781 (дата обращения 25.10.2015). 2. Товароведение [Текст]: Учебное пособие / Е.С. Григорян. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 265 с.: [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.znaniy.com/bookread.php?book=354879#none. – 30.10.2015. 3. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи [Текст]: Учебное пособие / Г.Г. Дубцов. М.: Академия, 2002. -272 с. 4. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи [Текст]: Учебное пособие / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. М.: Деловая литература, 2003. – 552 с. 5. Кулинария [Текст]: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2006. - 368 с.: ил.	Конспект, сообщение, презентация
Технология приготовления блюд из плодов и овощей, яиц, круп, макаронных изделий, творога	Оформление, построение и содержание технологических документов на продукцию общественного питания. Составление технологической	2	Изучить материал по изучаемым вопросам	1. Васюкова А. Т., Справочник повара. Учебное пособие [Электронный ресурс] / А. Т. Васюкова. - М.: Дашков и Ко, 2012. - 496 с. - 978-5-394-01714-8. Режим доступа: http://www.biblioclub.ru/index.php?page=book&id=115781 (дата обращения	Конспект, сообщение, технологические карты, презентации

	карты на приготовление блюда. Технология приготовления блюд из плодов и овощей, яиц, круп, макаронных изделий, творога			25.10.2015). 2. Товароведение [Текст]: Учебное пособие / Е.С. Григорян. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 265 с.: [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.znaniyum.com/bookread.php?book=354879#none . – 30.10.2015. 3. Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи [Текст]: Учебное пособие / Г.Г. Дубцов. М.: Академия, 2002. -272 с. 4. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи [Текст]: Учебное пособие / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. М.: Деловая литература, 2003. – 552 с. 5. Кулинария [Текст]: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2006. - 368 с.: ил.	
Правила оформления и подачи блюд	Сырье, инструменты, приспособления и приемы изготовления украшений.	2	Изучить материал по изучаемым вопросам	1. Кулинарная энциклопедия Кирилла и Мефодия, www.VIP.KM.ru 2. Карвинг, мастер-класс; www.KARVrNG.ru 3. www.obed.ru 4. www.gotovim.ru 5. Презентации в программе Power Point. 6. Организация обслуживания: рестораны и бары [Текст]: Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шредер. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2008. - 320 с.: [Электронный ресурс]. Режим доступа: – http://www.znaniyum.com/bookread.php?book=160197 . - 30.10.2015.	Конспект, сообщение, правила, презентации
Сервировка стола	Аксессуары. Правила поведения за столом.	2	Исследовать материал по	1. Кулинарная энциклопедия Кирилла и Мефодия, www.VIP.KM.ru 2. Карвинг, мастер-класс;	Конспект, сообщение, альбом с

			изучаемы м вопросам	www.KARVrNG.ru 3. www.obed.ru 4. www.gotovim.ru 5. Презентации в программе Power Point. 6. Организация обслуживания: рестораны и бары [Текст]: Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шредер. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2008. - 320 с.: [Электронный ресурс]. Режим доступа: – http://www.znanium.com/bookread.php?book=160197 . - 30.10.2015.	образцам и фотограф ий
Итого		30			

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

Код и наименование компетенции	Этапы формирования компетенции	Формы учебной работы по формированию компетенций в процессе освоения образовательной программы
способен осуществлять контроль и оценку формирования результатов образования обучающихся, выявлять и корректировать трудности в обучении (ОПК-5)	Когнитивный	Работа на учебных занятиях (по темам 2-27). Самостоятельная работа (составление конспектов и подготовка сообщений по изученным темам).
	Операционный	Выполнение учебных упражнений по темам: 2-4; 6-13; 15-21. Оформление, построение и содержание технологических документов на продукцию общественного питания: тема 22, 24, 25
	Деятельностный	Выполнение альбомов с образцами по темам 8, 9, 10, 11, 12, 13; 15, 16, 17, 18, 19, 20. Технология приготовления различных блюд: тема 24, 25, 26

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

Способен осуществлять контроль и оценку формирования результатов образования обучающихся, выявлять и корректировать трудности в обучении (ОПК-5)

Этапы формирования компетенции	Уровни освоения составляющей компетенции	Описание показателей	Критерии оценивания	Шкала оценивания		
				Цифровое выражение	Выражение в баллах БРС	Словесное выражение
Когнитивный	базовый	Знание правильных приемов выполнения технологических операций по обработке различных узлов швейных изделий. Знание методов выявления и коррекции трудностей в обучении	Общее представление о правильных приемах выполнения технологических операций по обработке различных узлов швейных изделий. Текущий контроль: экспресс опрос, индивидуальные собеседования и консультации, проверка конспектов практических работ. Общие, но не структурированные знания методов выявления и коррекции трудностей в обучении	3	41-60	зачтено (удовл.)
	повышенный		Уверенное знание правильных приемов выполнения технологических операций по обработке различных узлов швейных изделий. Текущий контроль: экспресс опрос, проверка сообщений по предложенным темам, проверка конспектов практических работ. Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания методов выявления и коррекции трудностей в обучении	4	61 - 80	зачтено (хорошо)
	продвинутый		Осознанное знание правильных приемов выполнения технологических операций по обработке различных узлов швейных изделий. Текущий контроль: экспресс опрос, проверка сообщений с презентациями по предложенным темам, проверка конспектов практических работ. Аргументированные научно-обоснованные знания методов выявления и коррекции трудностей в обучении	5	81 - 100	зачтено (отлично)

Операционный	базовый	Умение использовать теоретические знания в процессе выполнения технологических операций по обработке различных узлов швейных изделий. Умение применять методы выявления и коррекции трудностей в обучении	Умение анализировать и выбирать технологические операции, использовать теоретические знания в процессе выполнения технологических операций по обработке различных узлов швейных изделий. Текущий контроль: экспресс опрос, индивидуальные собеседования и консультации, проверка конспектов практических работ. В целом верное, но недостаточно точно осуществляемое умение применять методы выявления и коррекции трудностей в обучении	3	41-60	зачтено (удовл.)
	повышенный		Уверенное умение системно анализировать и выбирать технологические операции, использовать теоретические знания для генерации новых идей в процессе выполнения технологических операций по обработке различных узлов швейных изделий. Текущий контроль: экспресс опрос, проверка сообщений по предложенным темам, проверка конспектов практических работ. В целом сформированное умение применять методы выявления и коррекции трудностей в обучении	4	61 - 80	зачтено (хорошо)
	продвинутый		Осознанное умение системно анализировать и выбирать технологические операции, использовать теоретические знания для генерации новых идей в процессе выполнения технологических операций по обработке различных узлов швейных изделий. Текущий контроль: экспресс опрос, проверка сообщений с презентациями по предложенным темам, проверка конспектов практических работ. Успешное, систематическое и обоснованное умение применять методы выявления и коррекции трудностей в обучении	5	81 - 100	зачтено (отлично)

Деятельностный	базовый	Владение всеми приемами ручной и машинной обработки волокнистых материалов в процессе выполнения технологических операций по обработке различных узлов швейных изделий. Текущий контроль: экспресс опрос, индивидуальные собеседования и консультации, проверка конспектов практических работ. В целом успешное, но недостаточно уверенное владение различными методами выявления и коррекции трудностей в обучении	3	41-60	зачтено (удовл.)
	повышенный		4	61 - 80	зачтено (хорошо)
	продвинутый		5	81 - 100	зачтено (отлично)

5.3. 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

Примеры заданий для проведения текущего контроля:

Тема: «Технологический процесс обработки женских платьев». Задание: 1. Обоснуйте выбор процессов изготовления низа рукавов в процессе обработки женских платьев. 2. Используя предлагаемые схемы обработки низа рукавов и технологические последовательности, разработайте инструкционно-технологические карты для реализации процессов изготовления низа рукавов в женском платье. Схема технологической обработки низа рукава притачной незамкнутой манжетой 3. Изготовьте образцы обработки низа рукавов.	Тема: Технологический процесс обработки мужских сорочек. Задание: 1. Обоснуйте выбор процессов изготовления воротников в процессе обработки мужских сорочек. 2. Используя предлагаемые схемы обработки низа рукавов и технологические последовательности, разработайте инструкционно-технологические карты для реализации процессов изготовления мужских сорочек. Схема технологической обработки обтачного отложного воротника в мужской сорочке с отрезной стойкой и соединения его с горловиной изделия 3. Изготовьте образцы обработки воротников в мужских сорочках.
---	--

Примерные карточки-задания для проверки знаний

1. Химический состав пищевых продуктов.
 2. Химический состав, пищевая ценность, классификация, ассортимент, требования к качеству данной группы продуктов:
- варианты:

Вариант	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
Группа продуктов	Фрукты	овощи	Крупы и макаронные изделия	грибы	Рыба и морепродукты	Молочные продукты	Мясо и мясные продукты	Пряности и вкусовые товары	Кондитерские изделия	Напитки алкогольные и безалкогольные

3. Особенности технологии обработки и приготовления блюд из данной в вопросе № 2 группы продуктов.
4. Приемы тепловой обработки продуктов.
5. Описать процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении.
6. Методы консервирования продуктов.
7. Изменение пищевых веществ и их сохранение в процессе кулинарной обработки.
8. Принципы сбалансированного питания. Составить суточное меню рационального питания.
9. Описать особенности какой-либо диеты (по выбору), положительное и отрицательное действия на организм, результат диеты, меню (рецепты блюд) данной диеты.
10. Влияние экологии окружающей среды на качество продукции.

Тестовые задания для оценки качества знаний студентов по дисциплине

Предлагаемые тестовые задания по курсу «Практикум по обработке пищевых продуктов» предназначены для повторения пройденного материала и закрепления знаний, они могут использоваться на всех контрольных формах занятий. Главная цель тестов - систематизировать знания студентов.

Образец тестового задания по дисциплине «Практикум по обработке пищевых продуктов»

1. Пищевая ценность продуктов и блюд измеряется в:

- а) граммах;
- б) килокалориях;
- в) килограммах;
- г) килоджоулях;
- д) джоулях.

Ответ: б; г.

2. Клетки живого организма строятся

- а) аминокислот;
- б) солей;
- в) витаминов;
- г) белков;
- д) жиров.

Ответ: г.

3. Какие органические вещества являются источниками энергии для организма человека:

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

Ответ: а; г.

4. Какие витамины способствуют росту человеческого организма:

- а) витамин А;
- б) витамин D;
- в) витамин Е;
- г) витамин К;
- д) витамин В12.

Ответ: а.

5. К макроэлементам относятся:

- а) йод;
- б) фтор;
- в) железо;
- г) калий;
- д) фосфор.

Ответ: в; г; д.

23. Яйца «в мешочек» варятся:

- а) 1 мин.;
- б) 2 мин.;
- в) 2,5 мин.;
- г) 5 мин.;
- д) 10 мин.;

Ответ: 5 мин.

24. По способу приготовления из: салаты могут быть:

- а) овощные;
- б) травяные;
- в) мясные;
- г) цветочные;
- д) рыбные;
- е) диетические;
- ж) ассорти.

Ответ: а; в; д; ж.

25. Способы нарезки овощей:

- а) соломка;
- б) спиральки;
- в) шарики;
- г) бруски;
- д) кубики;
- е) бочонки;
- ж) груши.

Ответ: а; г; д; е; ж.

26. Методы определения качества продуктов:

- а) органолептический;
- б) исследовательский;
- в) лабораторный;
- г) проблемный;

Ответ: а; в.

27. Молоко по способу хранения может быть:

- а) свежее;
- б) соленое;
- в) пастеризованное;
- г) вареное;
- д) маринованное;

6. К микроэлементам относятся:

- а) йод;
- б) фтор;
- в) вода;
- г) железо;
- д) фосфор.

Ответ: а; б; в.

7. Дополните определение:

Полноценное, разумное, правильное, регулярное питание - это питание ?.

Ответ: рациональное.

8. Подберите принципы рационального питания:

- а) частый прием пищи;
- б) правильный режим питания;
- в) обильный прием пищи;
- г) умеренность в употреблении пищи;
- д) раздельное питание;
- е) разнообразное питание.

Ответ: б; г; е.

9. К посуде общего пользования относятся:

- а) блюда;
- б) супница;
- в) салатник;
- г) розетки для варенья;
- д) соусник;
- е) салфетки.

Ответ: б; в; д.

10. К кофейной посуде относятся:

- а) кофейник;
- б) чайник;
- в) молочник;
- г) розетки;
- д) вазы для фруктов.

Ответ: а; в.

11. К столовым приборам относятся:

е) замороженное.

Ответ: в; г; е.

28. По способу тепловой обработки рыбные блюда могут быть:

- а) отварные;
- б) замороженные;
- в) припущенные;
- г) вяленые;
- д) жареные;
- е) запеченные.

Ответ: а; в; д; е.

29. По способу приготовления тесто может быть:

- а) дрожжевым;
- б) скорым;
- в) песочным;
- г) суточным;
- д) воздушным;
- е) заварным.

Ответ: а; в.

30. Определите сорт чая:

- а) индийский;
- б) арабский;
- в) турецкий;
- г) китайский;
- д) японский;
- е) цейлонский;
- ж) армянский.

Ответ: а; г; д; е.

31. В зависимости от обработки листьев чай бывает:

- а) черный;
- б) малиновый;
- в) зеленый;
- г) желтый;
- д) коричневый;
- е) красный.

Ответ: а; в; г; е.

32. Определить по виду растения приготавливаемый напиток:

-плоды вечнозеленого шоколадного дерева - это ...

- а) компот;
- б) чай;
- в) коктейль;
- г) какао;
- д) кофе.

Ответ: г.

33. Родиной кофе являются:

- а) кружка;
 - б) нож;
 - в) молочник;
 - г) вилка;
 - д) салатник;
 - е) ложка.
- Ответ: б; г; е.

12. Распределите правильно последовательность первичной обработки овощей:

- а) нарезка;
 - б) промывание;
 - в) очищение;
 - г) мытье;
 - д) сортировка.
- Ответ: д; г; в; б; а.

13. При первичной обработке макаронные изделия:

- а) перебирают;
 - б) промывают;
 - в) замачивают;
 - г) удаляют примеси;
 - д) нарезают.
- Ответ а; г.

14. Определите правильную последовательность первичной переработки рыбы:

- а) обмывают или обсушивают;
 - б) оттаивают;
 - в) потрошат;
 - г) очищают от чешуи;
 - д) разделяют.
- Ответ: б; г; в; а; д.

15. При первичной обработке бобовых (горох, фасоль, бобы):

- а) просеивают;
 - б) перебирают;
 - в) промывают;
 - г) нарезают;
 - д) замачивают;
 - е) очищают.
- Ответ: б; в; д.

16. Определить правильную последовательность первичной обработки мяса (говядина, свинина, баранина):

- а) обмывают и обсушивают;
- б) зачищают;

- а) Турция;
 - б) Монголия;
 - в) Эфиопия;
 - г) Китай;
 - д) Япония.
- Ответ: в.

34. Назовите известный на Руси с древних времен напиток:

- мед, прокипяченный в воде с различными пряностями.

Ответ: сбитень.

35. Соединение охлажденной минеральной воды и газированных напитков с ягодными соками называют:

- а) морсом;
 - б) квасом;
 - в) крюшоном;
 - г) коктейлем.
- Ответ: в.

36. Выберите правильные способы консервирования:

- а) соление;
 - б) сушение;
 - в) маринование;
 - г) замораживание;
 - д) квашение;
 - е) мочение.
- Ответ: а; в; д; е.

37. Определите последовательность переработки продуктов:

- а) пастеризация или стерилизация;
 - б) приготовление сиропа, маринада, рассола;
 - в) подготовка продуктов;
 - г) заполнение тары;
 - д) подготовка тары;
 - е) герметическое закрытие тары.
- Ответ: в; д; б; г; а; е.

38. При сервировке стола ложку кладут:

- а) в тарелку;
- б) перед тарелкой;
- в) слева от тарелки;
- г) справа от тарелки;

- в) разделявают;
 - г) оттаивают;
 - д) готовят полуфабрикаты;
- Ответ: г; а; в; б; д.

17. При первичной обработке домашнюю птицу:

- а) опаливают;
 - б) промывают и обсушивают;
 - в) оттаивают;
 - г) потрошат (удаляют голову, шею, ножки, крылышки, внутренности);
 - д) нарезают или формируют;
- Ответ: в; а; г; б; д.

18. По способу приготовления бутерброды могут быть:

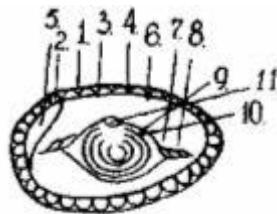
- а) простые;
 - б) сложные;
 - в) комбинированные;
 - г) слоистые;
 - д) одинарные;
 - е) закусочные;
 - ж) закрытые
- Ответ: а; б; е; ж.

19. По виду продукта бутерброды могут быть:

- а) рыбные;
 - б) соленые;
 - в) мясные;
 - г) ажурные;
 - д) гастрономические;
 - е) горячие.
- Ответ: а; в; д.

20. Перечислите недостающие компоненты, входящие в состав яйца:

1. надскорлупная пленка;
2. скорлупа;
3. ?
4. подскорлупная оболочка;
5. ?
6. ?
7. белок;
8. градинки;
9. ?
10. ?
- 11.



- д) в специальную укладку.
- Ответ: г.

39. При сервировке стола к обеду вилку кладут:

- а) справа от тарелки зубцами вверх;
 - б) слева от тарелки зубцами вверх;
 - в) справа от тарелки зубцами вниз;
 - г) слева от тарелки зубцами вниз;
 - д) в специальную укладку.
- Ответ: б.

40. При сервировке стола салфетки кладут:

- а) в кольцо;
 - б) в стакан;
 - в) на закусочную тарелку;
 - г) слева от тарелки;
 - д) справа от тарелки.
- Ответ: а; б; в.

41. Стол к обеду накрывают:

- а) белой скатертью;
 - б) белой скатертью с прозрачной клеенкой;
 - в) цветной клеенкой;
 - г) цветной скатертью;
 - д) цветной скатертью с прозрачной клеенкой.
- Ответ: а.

42. Праздничный стол украшают:

- а) невысокими букетами в низких вазах;
 - б) цветами с длинными стеблями в высоких вазах;
 - в) цветами с резким запахом;
 - г) гирляндами из живых цветов.
- Ответ: а; г.

.зародышевый
диск.

Ответ: 3 - поры;
5 - воздушная
камера; 6 -
белковая
оболочка; 9 -
желточная
оболочка; 10 -
желток.

21. По способу приготовления яйца могут быть:

- а) всмятку;
- б) «в мешочек»;
- в) вкрутую;
- г) отбивные;
- д) глазунья;
- е) сырые.

Ответ: а; б; в; д.

22. Распределите яйца по степени качества, опираясь на уровни расположения яиц:

Ответ: 1
уровень -
некачественное
яйцо;
2 уровень -
недостаточно
свежее;
3 уровень -
свежее яйцо.



43. Определите порядок подачи блюд на стол:

- а) супы;
- б) горячие вторые блюда;
- в) горячие и холодные напитки;
- г) закуски;
- д) десерт.

Ответ: г; а; б; д; в.

44. Определите виды праздничных столов:

- а) стол обеденный;
- б) стол пасхальный;
- в) банкетный стол;
- г) утренний стол;
- д) холодный стол;
- е) коктейльный стол.

Ответ: а; в; д; е.

Вопросы к зачету с оценкой

1. Ассортимент блюд из круп и макаронных изделий.
2. Ассортимент блюд из плодов и овощей.
3. Ассортимент блюд из творога.
4. Ассортимент блюд из яиц.
5. Биохимические способы обработки пищевых продуктов
6. Гидромеханические способы обработки пищевых продуктов.
7. Качество пищевых продуктов: понятие и показатели.
8. Классификация кулинарной продукции
9. Классификация способов кулинарной обработки.
10. Массообменные способы обработки пищевых продуктов
11. Методы определения качества пищевых продуктов органолептическим способом.
12. Методы определения качества пищевых продуктов.
13. Механические способы обработки пищевых продуктов
14. Микробиологические способы обработки пищевых продуктов.
15. Оборудование и приборы для тепловой обработки пищевых продуктов.
16. Органолептический способ определения качества пищевых продуктов.
17. Основные правила оформления блюд.
18. Основные правила сервировки стола.

19. Показатели безопасности кулинарной продукции.
20. Правила поведения за столом.
21. Правила подачи блюд.
22. Правила техники безопасности при работе с кухонным оборудованием и инвентарем.
23. Приборы, инструменты и приспособления для первичной обработки пищевых продуктов.
24. Способы и приемы изготовления украшений.
25. Способы нагрева, достоинства и недостатки.
26. Требования к оформлению, построению и содержанию технологических документов на продукцию общественного питания.
27. Составление технологической карты на приготовление блюда.
28. Термические способы обработки пищевых продуктов.
29. Технологические свойства круп и макаронных изделий.
30. Технологические свойства овощей.
31. Технологические свойства творога.
32. Технологические свойства яиц.
33. Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий. Требования к качеству.
34. Технология приготовления блюд из плодов и овощей. Требования к качеству.
35. Технология приготовления блюд из творога. Требования к качеству.
36. Технология приготовления блюд из яиц. Требования к качеству.
37. Технология приготовления напитков. Требования к качеству.
38. Характеристика способов тепловой обработки.
39. Химические способы обработки пищевых продуктов
40. Этапы технологического процесса приготовления блюда.
41. Классификация и характеристика машинных стежков и строчек.
42. Методы и графическая модель процесса обработки женских платьев. Особенности обработки вытачек, разрезов.
43. Методы и графическая модель процесса обработки мужских сорочек. Начальная обработка полочек и спинок.
44. Методы и графическая модель процесса обработки фартука. Декоративная отделка фартука.
45. Методы обработки верхних краев и низа юбок и брюк
46. Методы обработки застежек юбок и брюк на пуговицы и петли, на тесьму молнию.
47. Методы обработки прорезных и непрорезных карманов,
48. Назначение и сущность процесса ВТО. Характеристика деформации различных материалов при воздействии на них тепла, влаги, давления.
49. Общие сведения о конструкции одежды. Наименование срезов основных деталей плечевой и поясной одежды.
50. Основные конструктивные особенности механизма двигателя ткани машины 1022кл.
51. Основные конструктивные особенности механизма иглы машины 1022кл.
52. Основные конструктивные особенности механизма лапки машины 1022кл.
53. Основные конструктивные особенности механизма нитепритягивателя машины 1022кл.
54. Основные конструктивные особенности механизма челнока машины 1022кл.
55. Особенности обработки застежек, воротников, рукавов.
56. Особенности обработки кокеток, складок, прорезных и непрорезных карманов.
57. Режимы ВТО, их значение для повышения формоустойчивости деталей швейных изделий в процессе ВТО. Химизация технологических процессов изготовления швейных изделий. Влияние свойств синтетических волокон и отделок на процессы ВТО.

58. Свойства машинных строчек (распускаемость, расход ниток): методы определения, пути снижения. Сравнительная характеристика свойств строчек челночного и цепного стежков.
59. Структура современного швейного предприятия.
60. Характеристика и область применения машины 51 кл ПМЗ.
61. Характеристика и область применения одноигольных машин на базе 1022кл. ОЗЛМ.
62. Характеристика оборудования для ВТО. Дать характеристику прессам следующих марок: ПЛЦ, ПСЦ, ПТЦ.
63. Характеристика оборудования для ВТО. Раскрыть назначение и дать характеристику утюгам, применяемым в швейной промышленности.
64. Характеристика оборудования раскройного цеха. Назначение полуавтоматических настольных комплексов, машины МР-3, машины Н-160-Т.
65. Характеристика оборудования раскройного цеха. Назначение раскройных столов с передвижными крышками, тележек для перемещения рулонов ткани, настольной машины.
66. Характеристика способов соединения деталей одежды. Классификация и характеристика ручных стежков и строчек.
67. Характеристика требований, предъявляемых к одежде. Общие сведения о конструкции одежды.

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

Выбор формы и порядок проведения зачета осуществляется кафедрой. Оценка знаний студента в процессе зачета осуществляется исходя из следующих критериев: умение сформулировать определения понятий, данных в вопросе, с использованием специальной лексики, показать связи между данными понятиями; способность дать развернутый ответ на поставленный вопрос с соблюдением логики изложения материала; проанализировать и сопоставить различные точки зрения на поставленную проблему; умение аргументировать собственную точку зрения, иллюстрировать высказываемые суждения и умозаключения практическими примерами.

Студент получает «зачтено», если весь объем практических работ выполнен и успешно защищен с положительной оценкой; студент понимает суть вопроса, имеет прочные знания; на поставленные вопросы отвечает правильно, четко, при допущенных неточностях быстро их исправляет.

Студент получает «не зачтено», если выполнен не весь объем практических работ или не защищен с положительной оценкой; студент слабо разбирается в сути вопроса, не имеет прочных знаний; на поставленные вопросы отвечает неправильно, не четко допускает грубые ошибки.

Критерии оценок усвоения компетенций

Цифровое выражение	Выражение в баллах БРС	Словесное выражение	Описание оценки в требованиях к уровню и объему компетенций
5	81 - 100	Отлично (зачтено)	Освоен продвинутый уровень всех составляющих компетенций: ОПК-5 (см.табл.5)
4	61 - 80	Хорошо (зачтено)	Освоен повышенный уровень всех составляющих компетенций: ОПК-5 (см.табл.5)
3	41 - 60	Удовлетворительно (зачтено)	Освоен базовый уровень всех составляющих компетенций: ОПК-5 (см.табл.5)
2	до 40	Неудовлетворительно	Не освоен базовый уровень всех

		(не зачтено)	составляющих компетенций: ОПК-5 (см.табл.5)
--	--	--------------	--

6.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Основная литература:

1. Васильева, И.В. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник и практикум для вузов /И.В. Васильева, Е.Н. Мясникова, А.С. Безряднова. — 2-е изд. — М. : Юрайт, 2017. — 414 с. — Режим доступа: <https://www.biblio-online.ru/viewer/EEF27737-62BE-42FB-9696-6EC06D27F625#page/1>
2. Орленко, Л.В. Конфекционирование материалов для одежды [Электронный ресурс]: учеб. пособие /Л.В. Орленко, Н.И. Гаврилова. — М. : ФОРУМ, 2017. — 287 с. — Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=766975>
3. Конструктивное моделирование одежды в терминах, эскизах и чертежах [Электронный ресурс]: учеб. пособие /Л.П. Шершнева, Е.А. Дубоносова, С.Г. Сунаева, Е.В. Баскакова. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 271 с. — Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=753454>
4. Позняковский, В.М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) [Электронный ресурс]: учебник. - М.: ИНФРА-М, 2015. - 271 с. — Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=460795>

6.2. Дополнительная литература

1. Бобренева, И.В. Функциональные продукты питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие. - СПб.: Интермедия, 2012. - 180 с. — Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=93290>
2. Бузов, Б.А. Швейные нитки и клеевые материалы для одежды [Электронный ресурс]: учеб. пособие /Б.А. Бузов, Н.А. Смирнова. — М. : ФОРУМ, 2017. — 192 с. — Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=774250>
3. Васюкова, А.Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учеб. пособие. - М.: Дашков и Ко, 2012. - 496 с. - Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru/index.php?page=book&id=115781>
4. Вобликова, Т.В. Процессы и аппараты пищевых производств [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Т.В. Вобликова, С.Н. Шлыков, А.В. Пермяков. – Ставрополь: АГРУС, 2013. – 212 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=514571>
5. Габелко, С.В. Экология продуктов питания [Электронный ресурс]. - Новосибирск: НГТУ, 2015. - 194 с. — Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=43832>
6. Джей, Д.М. Современная пищевая микробиология [Электронный ресурс] / Д.М. Джей, М.Д. Лесснер, Д.А. Гольден. - 2-е изд. - М. : БИНОМ. Лаборатория знаний, 2014. - 890 с. — Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=362854>
7. Зименкова, Ф.Н. Питание и здоровье [Электронный ресурс]: учеб. пособие для вузов. - М.: Прометей, 2016. - 168 с. — Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=437354>
8. Красина, И.В. Химическая технология текстильных материалов [Электронный ресурс]: учеб. пособие. - Казань: КНИТУ, 2014. - 116 с. — Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=428033>
9. Крахмалева, Т. Пищевая химия [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Т. Крахмалева, Э. Манеева. - Оренбург : ОГУ, 2012. - 154 с. — Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259224>
10. Романова, Н.К. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: изменение пищевых веществ в процессе кулинарной обработки : учеб.-метод. пособие

- / Н.К. Романова, С.В. Китаевская. - Казань : КГТУ, 2010. - 67 с. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258971>
11. Рубина, Е.А. Микробиология, физиология питания, санитария [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. - М.: Форум, 2013. - 240 с. - Режим доступа: <http://www.znaniy.com/bookread.php?book=374832>
 12. Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий [Электронный ресурс] / Т.Н. Сафронова, Л.Г. Ермош, О.М. Евтухова, Т.Л. Камоза. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2015. - 160 с. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=435831>
 13. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник /под ред. А.С. Ратушного. - М. : Дашков и К°, 2016. - 336 с. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=426459>
 14. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: лаб. практикум /под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 592 с. – Режим доступа: <http://znaniy.com/bookread2.php?book=430222>
 15. Тюменев, Ю.Я. Материалы для процессов сервиса в индустрии моды и красоты [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Ю.Я. Тюменев, В.И. Стельмашенко, С.А. Вилкова. - М. : Дашков и К°, 2017. - 400 с. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=452657>
 16. Экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: лаб. практикум: учеб. пособие /под ред. Ю.И. Сидоренко. - М.: Инфра-М, 2016. - 182 с – Режим доступа: <http://znaniy.com/bookread2.php?book=541927>

6.3. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. <http://www.gpntb.ru> - Публичная электронная библиотека.
2. <http://www.rsl.ru> - Российская национальная библиотека.
3. <http://1september.ru> - издательский дом «Первое сентября»;
4. <http://pedagogic.ru> - педагогическая библиотека;
5. <http://www.gpntb.ru> - Государственная публичная научно-техническая библиотека.
6. <http://www.hetoday.org> - журнал «Высшее образование сегодня».
7. <http://www.ict.edu.ru> - портал по информационно-коммуникационным технологиям в образовании
8. http://www.informika.ru/about/informatization_pub/about/276 - научно-методический журнал «Информатизация образования и науки»;
9. <http://www.openet.edu.ru> - Российский портал открытого образования
10. <http://www.pedpro.ru> - журнал «Педагогика»;
11. http://www.prosvetitelstvo.ru/library/articles/?ELEMENT_ID=933. - Портал «Просветительство»
12. <http://www.school.edu.ru> - Российский общеобразовательный портал
13. <http://www.ug.ru> - «Учительская газета»;
14. <http://www.vovt.ru> - научно-педагогический журнал Министерства образования и науки РФ «Высшее образование в России»;
15. <http://www.znaniy.org/> - Общество «Знание» России
16. www.gotovim.ru
17. www.obed.ru
18. www.openclass.ru/wiki-pages/51789
19. Карвинг, мастер-класс; www.KARVrNG.ru
20. Кулинарная энциклопедия Кирилла и Мефодия, www.VIP.KM.ru
21. Презентации в программе Power Point.

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы, авторы:
д.п.н., проф. Л. Н. Анисимова; к.п.н., доц. Е. С. Ершова; к.п.н., доц. М. А. Мусатова; к.п.н.,
доц. О. Н. Филиппова; к.п.н., доц. С. С. Хапаева.

8. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Лицензионное программное обеспечение:

Microsoft Windows

Microsoft Office

Kaspersky Endpoint Security

Информационные справочные системы:

Система ГАРАНТ

Система «КонсультантПлюс»

Профессиональные базы данных

fgosvo.ru

pravo.gov.ru

www.edu.ru

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает в себя:

- учебные аудитории для проведения занятий лекционного и семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованные учебной мебелью, доской, демонстрационным оборудованием;

- помещения для самостоятельной работы, укомплектованные учебной мебелью, персональными компьютерами с подключением к сети Интернет и обеспечением доступа к электронным библиотекам и в электронную информационно-образовательную среду МГОУ;

- помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованные мебелью (шкафы/стеллажи), наборами демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями.

- Специализированное оборудование:

№ п/п	Наименование
1.	Булавки портновские
2.	Доски гладильные
3.	Игольницы магнитные
4.	Иглы для валяния
5.	Иглы швейные для машинных работ
6.	Иглы швейные для ручных работ
7.	Колбы для нанесения резервирующего состава
8.	Линейки
9.	Линейки закройщика
10.	Манекены
11.	Набор специализированных лапок для швейной машины
12.	Набор специализированных колодок для выполнения операций ВТО
13.	Нож-вспарыватель
14.	Ножи макетные
15.	Ножницы зигзаг
16.	Ножницы общего назначения
17.	Ножницы портновские
18.	Портновский мел

19.	Плоскогубцы
20.	Пяльца для вышивания
21.	Рамы для натягивания
22.	Сантиметровая лента
23.	Стол для швейной машины
24.	Утюги
25.	Швейно-вышивальная машина
26.	Швейная машина цепного стежка (оверлок)
27.	Швейная машина челночного стежка
28.	Ваза
29.	Ведро эмалированное
30.	Веселка
31.	Весы настольные
32.	Вилки столовые из нержавеющей стали
33.	Выемки фигурные для теста
34.	Губка для мытья посуды
35.	Дуршлаг
36.	Доски разделочные
37.	Комплект кондитерских форм
38.	Комплект прихваток из 2-х штук
39.	Кассета для столовых приборов
40.	Кассета для тарелок
41.	Кастрюля эмалированная или из нерж. стали на 1,5 л
42.	Кастрюля эмалированная или из нерж. стали на 3,0 л
43.	Картофелемялка
44.	Кофемолка КМ-2
45.	Кофейник
46.	Ложка чайная из нержавеющей стали
47.	Ложка столовая из нержавеющей стали
48.	Ложка разливательная
49.	Лопатка для котлет и мяса
50.	Миксер
51.	Миска эмалированная большая
52.	Миска эмалированная маленькая
53.	Молоток для отбивания мяса
54.	Мусоросборник педальный
55.	Мыльница
56.	Мясорубка
57.	Набор столовый для специй
58.	Набор кухонных ножей (типа "Поварская тройка")
59.	Нож столовый из нержавеющей стали
60.	Нож консервный
61.	Нож желобковый для очистки овощей и картофеля
62.	Ножеточка
63.	Ножницы для рыбы
64.	Пароварка
65.	Пестик деревянный
66.	Плита электрическая 4-х конфорочная
67.	Поднос

68.	Подставка для горячего
69.	Подставка для яиц
70.	Полотенце кухонное
71.	Резцы для теста
72.	Ростер
73.	Рыбочистка
74.	Салатница
75.	Сбивалки для крема
76.	Сервиз столовый
77.	Сервиз чайный
78.	Селедочница
79.	Сито
80.	Скалка
81.	Скатерть матерчатая с салфетками
82.	Скатерть пластмассовая
83.	Сковорода большая
84.	Сковорода средняя с тефлоновым покрытием
85.	Сковорода маленькая
86.	Скребок поварской
87.	Соковыжималка ручная
88.	Стакан для салфеток
89.	Таз алюминиевый
90.	Тарелка глубокая
91.	Тарелка мелкая столовая
92.	Тарелка десертная
93.	Тарелка пирожковая
94.	Терка комбинированная
95.	Фильтр для воды
96.	Хлебница для стола
97.	Холодильник
98.	Чайник
99.	Чашка с блюдцем
100.	Шумовка
101.	Щипцы для кондитерских изделий
102.	Щетка для мытья раковины
103.	Яйцерезка
104.	Индикатор для быстрого определения количества нитратов в пищевых продуктах
105.	Печь СВЧ
106.	Кухонный комбайн
Расходные материалы и заготовки (из расчета на одного студента)	
107.	Ткань хлопчатобумажная (бязь с набивным рисунком шириной ткани 1м 50 см) 4метра
108.	Нитки швейные армированные № 40 (белые) - 6 катушек
109.	Нитки швейные армированные № 40 (черные) – 2 катушки
110.	Нитки швейные армированные № 40 (цветные – оттенки зеленого, красного, желтого, розового, синего, оранжевого, фиолетового, коричневого) – 25 катушек
111.	Нитки швейные полиэстер (белые) - 2 катушки

112.	Нитки швейные полиэстер (черные) – 2 катушки
113.	Нитки швейные полиэстер (цветные – оттенки зеленого, красного, желтого, розового, синего, оранжевого, фиолетового, коричневого) – 25 катушек