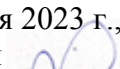


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Наумова Наталия Александровна
Должность: Ректор
Дата подписания: 24.10.2024 14:21:41
Уникальный программный ключ:
6b5279da4e034bfff679172803da5b7b559f6f9e2

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ПРОСВЕЩЕНИЯ»
(ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ПРОСВЕЩЕНИЯ)

Экономический факультет
Кафедра профессионального и технологического образования

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры
Протокол от «13» июня 2023 г., № 18
Заведующий кафедрой  Корецкий М.Г.

**ФОНД
ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

По дисциплине
**Практикум по обработке текстильных материалов и пищевых
продуктов**

Направление подготовки
44.03.05 – Педагогическое образование

Профиль:
Технологическое образование (проектное обучение)
и образовательная робототехника

Квалификация (степень) выпускника
Бакалавр

Форма обучения
Очная

Мытищи
2023

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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
ОПК-7. Способен взаимодействовать с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ.	Когнитивный	1.Работа на учебных занятиях 2.Самостоятельная работа
	Операционный	1.Работа на учебных занятиях 2.Самостоятельная работа
	Деятельностный	1.Работа на учебных занятиях 2.Самостоятельная работа
ПК-1. Способен осваивать и использовать теоретические знания и практические умения и навыки в предметной области при решении профессиональных задач.	Когнитивный	1.Работа на учебных занятиях 2.Самостоятельная работа
	Операционный	1.Работа на учебных занятиях 2.Самостоятельная работа
	Деятельностный	1.Работа на учебных занятиях 2.Самостоятельная работа

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

ОПК-7. Способен взаимодействовать с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ.

Этапы формирования компетенции	Уровни освоения составляющей компетенции	Описание показателей	Критерии оценивания	Шкала оценивания
Когнитивный	базовый	Знание основ организации взаимодействия с участниками образовательных отношений в	Общие знания основ организации взаимодействия с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ.	41-60

	повышенный	рамках реализации образовательных программ	Всесторонние знания в области организации взаимодействия с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ.	61 - 80
	продвинутый		Всесторонние знания основ организации взаимодействия с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ с привлечением дополнительных источников.	81 - 100
Операционный	базовый	Умение в организации взаимодействия с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ.	Низкий уровень сформированности умений организации взаимодействия с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ.	41-60
	повышенный		Достаточный уровень сформированности умений организации взаимодействия с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ.	61 - 80
	продвинутый		Высокий уровень сформированности умений организации взаимодействия с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ.	81 - 100
Деятельностный	базовый	Владение первоначальным опытом организации взаимодействия с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ.	Владение первоначальным опытом организации взаимодействия с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ.	41-60
	повышенный		Накопление полезного опыта организации взаимодействия с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ.	61 - 80
	продвинутый		Накопление широкого опыта организации взаимодействия с участниками образовательных отношений в рамках реализации образовательных программ.	81 - 100

ПК-1. Способен осваивать и использовать теоретические знания и практические умения и навыки в предметной области при решении профессиональных задач.

Этапы формирования компетенции	Уровни освоения составляющей компетенции	Описание показателей	Критерии оценивания	Шкала оценивания
Когнитивный	базовый	Знание основ выполнения технологических операций по обработке различных узлов швейных изделий в предметной области при решении профессиональных задач	Общие знания основ использования теоретических знаний и практических умений и навыков по обработке различных узлов швейных изделий в предметной области при решении профессиональных задач.	41-60
	повышенный		Всесторонние знания в области основ использования теоретических знаний и практических умений и навыков по обработке различных узлов швейных изделий в предметной области при решении профессиональных задач.	61 - 80
	продвинутый		Всесторонние знания основ использования теоретических знаний и практических умений и навыков по обработке различных узлов швейных изделий в предметной области при решении сложных профессиональных задач.	81 - 100
Операционный	базовый	Умение применить теоретические знания и практические умения и навыки выполнения технологических операций по обработке различных узлов швейных изделий в предметной области при решении профессиональных задач	Низкий уровень сформированности умений применить теоретические знания и практические умения и навыки по обработке различных узлов швейных изделий в предметной области при решении профессиональных задач.	41-60
	повышенный		Достаточный уровень сформированности умений применить теоретические знания и практические умения и навыки по обработке различных узлов швейных изделий в предметной области при решении профессиональных задач.	61 - 80
	продвинутый		Высокий уровень сформированности умений применить теоретические знания и практические умения и навыки по обработке различных узлов швейных изделий в предметной области при решении профессиональных задач.	81 - 100
Деятельностный	базовый	Владение первоначальным опытом применения теоретических знаний и	Владение первоначальным опытом применения теоретических знаний и практических умений и навыков по обработке различных узлов швейных изделий в предметной области при решении профессиональных задач.	41-60

	повышенный	практических умений и навыков выполнения технологических операций по обработке различных узлов швейных изделий в предметной области при решении профессиональных задач	Накопление полезного опыта применения теоретических знаний и практических умений и навыков по обработке различных узлов швейных изделий в предметной области при решении профессиональных задач.	61 - 80
	продвинутый	практических умений и навыков выполнения технологических операций по обработке различных узлов швейных изделий в предметной области при решении профессиональных задач	Накопление широкого опыта применения теоретических знаний и практических умений и навыков по обработке различных узлов швейных изделий в предметной области при решении профессиональных задач.	81 - 100

Шкала оценивания теста

За семестр предусмотрено 2 теста – 20 баллов.

Критерии оценивания	Баллы
85% – 100% правильных ответов	8-10
66% – 84% правильных ответов	5-7
50% – 65% правильных ответов	2-4
менее 50% правильных ответов	0-1

Максимальное количество баллов –10.

Шкала оценивания конспекта

Критерии оценивания	Баллы
Свободное владение материалом (понятия и их содержание). Необходимо сдать все конспекты практических работ.	17-20
Достаточное усвоение материала (понятия и их содержание). Необходимо сдать не менее 70% конспектов практических работ.	13-16
Поверхностное усвоение материала (понятия и их содержание) Необходимо сдать не менее 40 % конспектов практических работ.	8-12
Неудовлетворительное усвоение материала (понятия и их содержание). Необходимо сдать не менее 10 % конспектов практических работ.	0-7

Максимальное количество баллов – 20.

Шкала оценивания доклада

Критерии оценивания	Баллы
Свободное изложение и владение материалом. Полное усвоение сути проблемы, достаточно правильное изложение теории и методологии, анализ фактического материала и чёткое изложение итоговых результатов, грамотное изложение текста. Доклад сопровождается интересной презентацией.	21-25
Достаточное усвоение материала. Суть проблемы раскрыта, аналитические материалы, в основном, представлены; описание не содержит грубых ошибок; основные выводы изложены и, в основном, осмыслены. Доклад сопровождается короткой презентацией.	10-20

Поверхностное усвоение теоретического материала. Недостаточный анализ анализируемого материала. Суть проблемы изложена нечётко; при докладе встречаются несущественные ошибки; основные моменты изложены и, в основном, осмыслены. Доклад не сопровождается презентацией.	2-9
Неудовлетворительное усвоение теоретического и фактического материала по. Суть доклада изложена плохо, встречаются грубые ошибки; основные выводы изложены и осмыслены плохо.	0-1

Максимальное количество баллов – 25.

Шкала оценивания практической подготовки

Критерии оценивания	Баллы
Студент проявил высокую активность на практической подготовке, выполнил все практические задания с использованием рекомендаций преподавателя. Студент показал высокий уровень знаний по заданной теме, проявил творческий подход, умение глубоко анализировать проблему и делать обобщающие практико-ориентированные выводы. При выполнении заданий практической подготовки работа выполнена без ошибок и недочетов или допущено не более одного недочета.	5
Студент проявил среднюю активность на практической подготовке, выполнил все практические задания с использованием рекомендаций преподавателя. Студент показал средний уровень знаний по заданной теме, проявил творческий подход, умение, некоторым образом, анализировать проблему и делать обобщающие выводы. При выполнении заданий практической подготовки работа выполнена полностью, но в ней допущены не более одной негрубой ошибки и одного недочета или не более двух недочетов.	2
Студент проявил низкую активность на практической подготовке, выполнил не все практические задания с использованием рекомендаций преподавателя. Студент показал низкий уровень знаний по заданной теме, не смог сделать обобщающие выводы. При выполнении заданий практической подготовки работа выполнена не полностью, число ошибок и недочетов превосходит норму, при которой может быть выставлена положительная оценка или если правильно выполнено менее половины практических заданий.	0

Максимальное количество баллов – 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

Примерные темы докладов

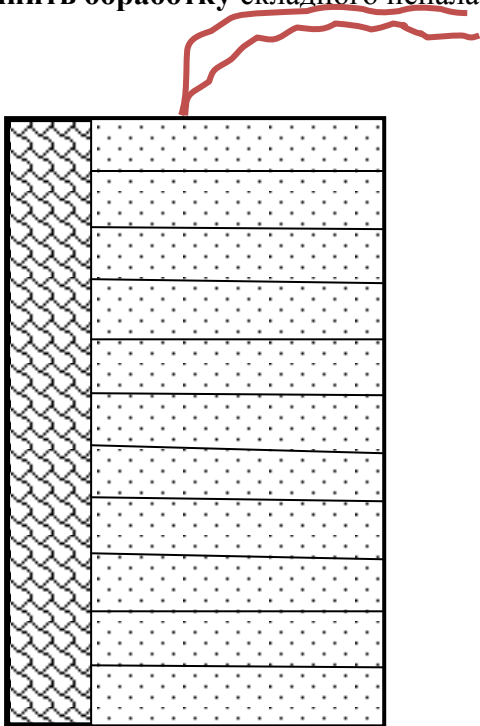
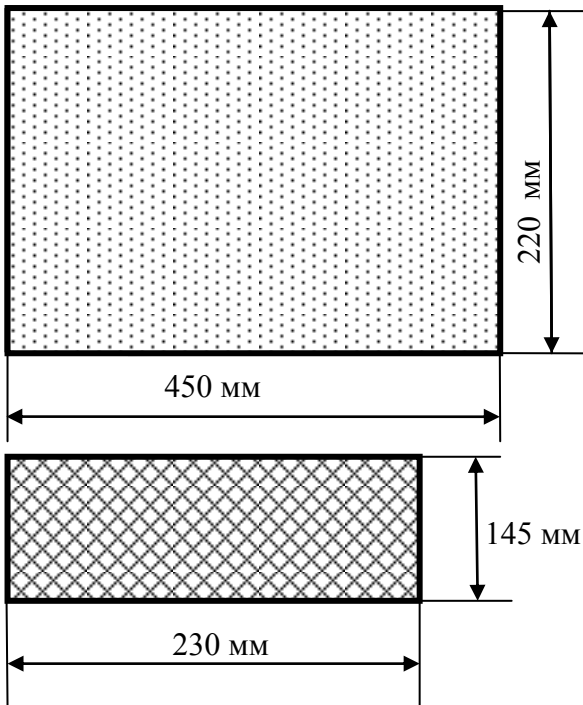
1. Способы варка при тепловой обработке овощей.
2. Сроки хранения яиц.
3. Пассерование при тепловой обработке овощей.
4. Ткани для из натуральных растительных волокон.

5. Характеристика гигиенических свойства одежды.
6. Описание процесса переплетения нитей пряжи между собой для получения тканей.
7. Детали швейной машины участвующие в заправке верхней нити.
8. Машинные швы, используемые для обработки нижнего среза изделия.
9. Особенности снятия мерок с фигуры.
10. Признаки определения нити основы в ткани.
11. Последовательность изготовления фартука.
12. Последовательность изготовления прямой юбки.
13. Описание процессов, происходящих при квашении и солении овощей.
14. Способы жарения рыбы.
15. Способы приготовления дрожжевого теста для блинов и оладий.

Задание на практическую подготовку

Задание. Тема «Декоративная отделка швейных изделий».

Практическая работа по технологии обработки швейных изделий.

Задание:	Рисунок
<p>Выполнить обработку складного пенала</p> 	<p>Ткань для обработки складного пенала с цветочным рисунком 450мм x 220мм - 1 деталь</p> <p>Ткань для обработки складного пенала (гладкокрашенная) 230мм x 145мм - 1 деталь</p> <p>Лента атласная контрастного цвета (шириной 5 мм) – 1000 мм</p> <p>Косая бейка - 230 мм</p>  <p>Для выкраивания деталей пенала: - лекало основной части (прямоугольник 225 x 210 мм); - лекало внутренней части пенала (прямоугольник 225 x 140 мм);</p>



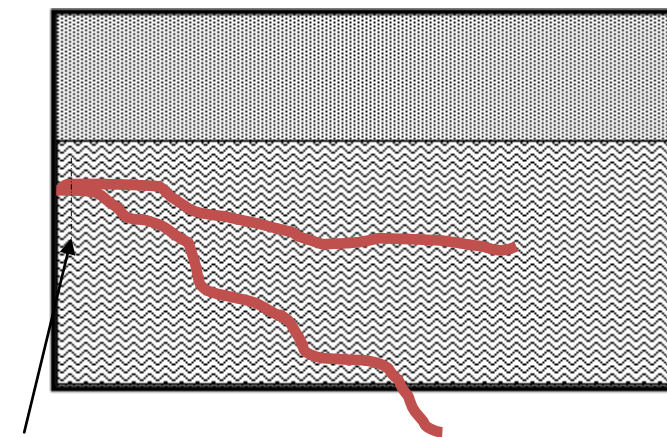
Слово пенал пришло к нам из немецкого языка. Раньше перья для письма хранили в специальной коробочке, которую назвали пеналом. На смену перьям пришли современные ручки, которые необходимо укладывать в современные пеналы. Сегодня выпускается большое разнообразие пеналов, из различных материалов. Однако используя различные материалы и новые идеи, можно создать большое количество различных пеналов. Особенно интересны пеналы из ткани.

Последовательность выполнения и графическое изображение

Описание операции	Графическое изображение
<p>1. Наложить картонное лекало основной части пенала и выкроить 2 детали (ткань с рисунком). При выкраивании деталей участь направление нитей основы.</p>	<p>Лекало основной части пенала</p>
<p>2. Наложить картонное лекало внутренней части пенала и выкроить 1 деталь (ткань гладкокрашенная). При выкраивании деталей участь направление нитей основы.</p>	<p>Лекало внутренней части пенала</p>
<p>3. Обработать продольный срез детали внутренней части пенала косой бейкой. Приутюжить обработанный срез.</p>	

<p>4. Выполнить разметку настрачивания карманов для канцелярских принадлежностей на детали внутренней части пенала.</p>	
<p>5. Наложить деталь внутренней части пенала на одну из деталей основной части пенала (на лицевую сторону основной детали накладывают изнаночной стороной внутреннюю часть детали) Сколоть детали в таком положении.</p>	<p>Деталь основной части пенала</p> <p>Деталь внутренней части пенала</p>
<p>6. Проложить машинные строчки по размеченным линиям, выполняя в начале и конце машинных строчек закрепки.</p>	<p>закрепки</p>

7. Сложить атласную ленту пополам. Приметать ленту сгибом к боковой части обработанных деталей (деталь основной части с настроенной деталью внутренней части). Место расположение линии приметывания ленты – середина боковой части пенала. Закрепить ленту на деталях закрепкой



Закрепка

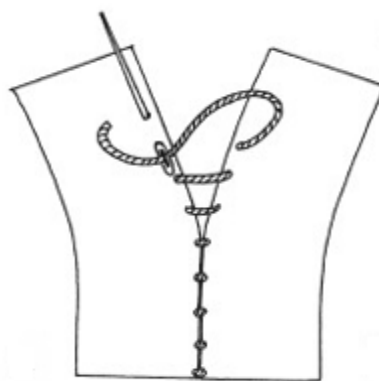
8. Сложить детали основной части пенала лицевыми сторонами внутрь (деталь с настроенной деталью с карманами для канцелярских принадлежностей и вторая деталь основной части пенала). В таком положении сметать детали. Обтачать детали пенала (ширина шва обтачивания 5-7 мм.). Высечь углы.



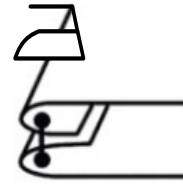
Закрепки

Отверстие для выворачивания

9. Деталь пенала вывернуть на лицевую сторону. Выправить углы. Зашить потайными стежками отверстие для выворачивания. Выметать обработанный пенал (шов в раскол). Пенал приутюжить. Удалить строчку временного назначения (стежки строчки выметывания). Выполнить окончательную влажно-тепловую обработку изделия.



Зашить отверстие для выворачивания (потайные стежки)



Обтачной шов "в раскол"

Примерный тест

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 из:

- 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;

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 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;

д) фосфор.
Ответ: в; г; д.

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.

- г) вареное;
 - д) маринованное;
 - 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.

11. К столовым приборам относятся:

- 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) разделывают.
- 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;

33. Родиной кофе являются:

- 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;

- б) зачищают;
 - в) разделяют;
 - 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 формуют;
- Ответ: в; а; г; б; д.

18. По способу приготовления бутерброды могут быть:

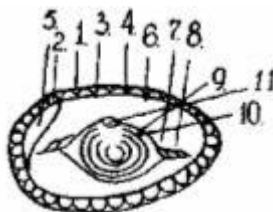
- а) простые;
 - б) сложные;
 - в) комбинированные;
 - г) слоистые;
 - д) одинарные;
 - е) закусочные;
 - ж) закрытые
- Ответ: а; б; е; ж.

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. ?



- г) справа от тарелки;
 - 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.

11

.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.

1 уровень

2 уровень

3 уровень



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.

Примерные темы для конспектирования

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

Примерные 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.

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

Основными формами текущего контроля являются конспект, тест, доклад, практическая подготовка.

**Итоговый балл по дисциплине
«Практикум по обработке текстильных материалов и пищевых продуктов»**

Составляющие (зачетного) итогового балла	Баллы
Тест	До 20 баллов
Конспект	До 20 баллов
Доклад	До 25 баллов
Практическая подготовка	До 5 баллов
Зачет с оценкой	До 30 баллов

Шкала оценивания зачета с оценкой

Критерии оценивания	Баллы
Полно раскрыто содержание материала в объеме программы; четко и правильно даны определения и раскрыто содержание понятий; установлены причинно-следственные связи; верно использованы научные термины; для доказательства использованы различные умения, выводы из наблюдений и опытов; ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания.	30
Раскрыто основное содержание материала; в основном правильно даны определения понятий и использованы научные термины; определения понятий неполные, допущены незначительные нарушения последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях из наблюдений и опытов, исправленные с помощью преподавателя.	20
Усвоено основное содержание учебного материала, но изложено фрагментарно, не всегда последовательно; определения понятий недостаточно четкие; не использованы в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений и опытов или допущены ошибки при их изложении; допущены ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определении понятий, определении понятий, исправленные с помощью преподавателя.	10
Основное содержание вопроса не раскрыто; допущены грубые ошибки в определении понятий, при использовании терминологии; дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа.	0

Итоговая шкала оценивания по дисциплине

При выставлении итоговой оценки преподавателем учитывается работа студента в течение всего срока освоения дисциплины, а также баллы, полученные на промежуточной аттестации

Цифровое выражение	Выражение в баллах БРС	Словесное выражение	Описание оценки в требованиях к уровню и объему компетенций
5	81-100	Отлично	Освоен продвинутый уровень всех составляющих компетенций ОПК-7; ПК-1
4	61-80	Хорошо	Освоен повышенный уровень всех

			составляющих компетенций ОПК-7; ПК-1
3	41-60	Удовлетворительно	Освоен базовый уровень всех составляющих компетенций ОПК-7; ПК-1
2	до 40	Неудовлетворительно	Не освоен базовый уровень всех составляющих компетенций ОПК-7; ПК-1