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:
6b5279da4e034bff679172803da5b7b559fc69e2

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ МОСКОВСКОЙ ОБЛАСТИ
Государственное образовательное учреждение высшего образования
МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ОБЛАСТНОЙ УНИВЕРСИТЕТ
(МГОУ)
Факультет технологии и предпринимательства
Кафедра теории и методики профессионального образования

УТВЕРЖДЕН
На заседании кафедры теории и методики профессионального образования
Протокол от 12.05.2020 №13
Заведующий кафедрой Анисимова Л.Н.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Учебная дисциплина

Современные технологии обработки текстильных материалов и пищевых продуктов

Направление подготовки

Педагогическое образование

Профиль

Технологическое и экономическое образование

Мытищи
2020

СОДЕРЖАНИЕ

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

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

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

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

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

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими компетенциями:

Код и наименование компетенции	Этапы формирования компетенции
(ДПК-9) готов к организации олимпиад, конференций, турниров математических и лингвистических игр в школе и др.	1. Работа на учебных занятиях. 2. Самостоятельная работа.
(ДПК-5) готов к разработке и реализации программ учебных дисциплин в рамках основной общеобразовательной программы	1. Работа на учебных занятиях. 2. Самостоятельная работа.
(ДПК-10) готов к планированию и проведению учебных занятий	1. Работа на учебных занятиях. 2. Самостоятельная работа.

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

готов к разработке и реализации программ учебных дисциплин в рамках основной общеобразовательной программы
(ДПК-5)

Этапы формирования	Уровни освоения составляющей компетенции	Описание показателей	Критерии оценивания	Шкала оценивания		
				Цифровое	Выражение в баллах БРС	Словесное выражение

Когнитивный	базовый	Знание правильных приемов технологической последовательности обработки современных текстильных материалов и пищевых продуктов для разработки и реализации программ учебных дисциплин в рамках основной общеобразовательной программы	Общее представление о правильных приемах технологической последовательности обработки современных текстильных материалов и пищевых продуктов для разработки и реализации программ учебных дисциплин в рамках основной общеобразовательной программы. Текущий контроль: экспресс опрос, индивидуальные собеседования и консультации, проверка конспектов лекций.	3	41-60	Зачтено (удовл.)
	повышенный		Уверенное знание правильных приемов технологической последовательности обработки современных текстильных материалов и пищевых продуктов для разработки и реализации программ учебных дисциплин в рамках основной общеобразовательной программы. Текущий контроль: экспресс опрос, проверка сообщений по предложенным темам, проверка конспектов практических работ.	4	61 - 80	Зачтено (хорошо)
	продвинутый		Осознанное знание правильных приемов технологической последовательности обработки современных текстильных материалов и пищевых продуктов для разработки и реализации программ учебных дисциплин в рамках основной общеобразовательной программы. Текущий контроль: экспресс опрос, проверка сообщений с презентациями по предложенным темам, проверка конспектов практических работ.	5	81 - 100	Зачтено (отлично)
Операционный	базовый	Умение использовать теоретические знания технологической последовательности обработки современных текстильных материалов и пищевых продуктов для разработки и реализации программ учебных дисциплин в рамках основной общеобразователь ной программы	Умение анализировать и выбирать технологические операции, использовать теоретические знания в процессе выполнения технологических операций по обработке современных текстильных материалов и пищевых продуктов для разработки и реализации программ учебных дисциплин в рамках основной общеобразовательной программы. Текущий контроль: экспресс опрос, индивидуальные собеседования и консультации, проверка конспектов лекций.	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	4	61 - 80	зачтено (хорошо)

			обработке современных текстильных материалов и пищевых продуктов для разработки и реализации программ учебных дисциплин в рамках основной общеобразовательной программы. Текущий контроль: экспресс опрос, проверка сообщений по предложенным темам, проверка конспектов практических работ.			
	продвинутый		Осознанное умение системно анализировать и выбирать технологические операции, использовать теоретические знания для генерации новых идей в процессе выполнения технологических операций по обработке современных текстильных материалов и пищевых продуктов разработки и реализации программ учебных дисциплин в рамках основной общеобразовательной программы. Текущий контроль: экспресс опрос, проверка сообщений с презентациями по предложенным темам, проверка конспектов практических работ.	5	81 - 100	зачтено (отлично)
Деятельностный	базовый	Владение всеми приемами технологической последовательности обработки современных текстильных материалов и пищевых продуктов для разработки и реализации программ учебных дисциплин в рамках основной общеобразователь ной программы	Владение базовыми приемами ручной и машинной обработки волокнистых материалов в процессе выполнения технологических операций по обработке различных узлов швейных изделий и базовыми приемами современных технологий обработки пищевых продуктов для разработки и реализации программ учебных дисциплин в рамках основной общеобразовательной программы. Текущий контроль: экспресс опрос, индивидуальные собеседования и консультации, проверка конспектов лекций.	3	41-60	зачтено (удовл.)
	повышенный		Уверенное владение базовыми приемами ручной и машинной обработки волокнистых материалов в процессе выполнения технологических операций по обработке различных узлов швейных изделий и базовыми приемами современных технологий обработки пищевых продуктов для разработки и реализации программ учебных дисциплин в рамках основной общеобразовательной программы. Текущий контроль: экспресс опрос, проверка сообщений по предложенным темам, проверка конспектов практических работ.	4	61 - 80	зачтено (хорошо)

	продвинутый		Осознанное владение базовыми приемами ручной и машинной обработки волокнистых материалов в процессе выполнения технологических операций по обработке различных узлов швейных изделий и базовыми приемами современных технологий обработки пищевых продуктов для разработки и реализации программ учебных дисциплин в рамках основной общеобразовательной программы. Текущий контроль: экспресс опрос, проверка сообщений с презентациями по предложенным темам, проверка конспектов практических работ.	5	81 - 100	зачтено (отлично)

<u>- готов к организации олимпиад, конференций, турниров математических и лингвистических игр в школе и др. (ДПК-9)</u>

Этапы формирования	Уровни освоения составляющей компетенции	Описание показателей	Критерии оценивания	Шкала оценивания		
				Цифровое	Выражение в баллах БРС	Словесное выражение
Когнитивный	базовый	Знание технологической последовательности обработки современных текстильных материалов и пищевых продуктов необходимых для организации олимпиад, конференций, турниров в школе	Общее представление о технологической последовательности обработки современных текстильных материалов и пищевых продуктов необходимых для организации олимпиад, конференций, турниров в школе. Текущий контроль: экспресс опрос, индивидуальные собеседования и консультации, проверка конспектов лекций.	3	41-60	Зачтено (удовл.)
	повышенный		Знание основ технологической последовательности обработки современных текстильных материалов и пищевых продуктов необходимых для организации олимпиад, конференций, турниров в школе. Текущий контроль: экспресс опрос, проверка сообщений по предложенным темам, проверка конспектов практических работ.	4	61 - 80	зачтено (хорошо)

	продвинутый		Уверенное знание технологической последовательности обработки современных текстильных материалов и пищевых продуктов необходимых для организации олимпиад, конференций, турниров в школе. Текущий контроль: экспресс опрос, проверка сообщений с презентациями по предложенным темам, проверка конспектов практических работ.	5	81 - 100	зачтено (отлично)
Операционный	базовый	Умение применять полученные знания последовательности и обработки современных текстильных материалов и пищевых продуктов в процессе организации олимпиад, конференций, турниров в школе	Умение применять полученные знания последовательности обработки современных текстильных материалов и пищевых продуктов в процессе организации олимпиад, конференций, турниров в школе. Текущий контроль: экспресс опрос, индивидуальные собеседования и консультации, проверка конспектов лекций.	3	41-60	зачтено (удовл.)
	повышенный		Уверенное применение полученных знаний последовательности обработки современных текстильных материалов и пищевых продуктов в процессе организации олимпиад, конференций, турниров в школе. Текущий контроль: экспресс опрос, проверка сообщений по предложенным темам, проверка конспектов практических работ.	4	61 - 80	зачтено (хорошо)
	продвинутый		Осознанное применение полученных знаний последовательности обработки современных текстильных материалов и пищевых продуктов в процессе организации олимпиад, конференций, турниров в школе. Текущий контроль: экспресс опрос, проверка сообщений с презентациями по предложенным темам, проверка конспектов практических работ.	5	81 - 100	зачтено (отлично)
Деятельностный	базовый	Владение приемами и навыками правильного выполнения последовательности и обработки современных текстильных	Владение базовыми приемами и навыками правильного выполнения последовательности обработки современных текстильных материалов и пищевых продуктов для организации олимпиад, конференций, турниров в школе. Текущий контроль: экспресс опрос, индивидуальные собеседования и консультации, проверка конспектов лекций.	3	41-60	зачтено (удовл.)

	повышенный	материалов и пищевых продуктов для организации олимпиад, конференций, турниров в школе	Уверенное владение приемами и навыками правильного выполнения последовательности обработки современных текстильных материалов и пищевых продуктов для организации олимпиад, конференций, турниров в школе. Текущий контроль: экспресс опрос, проверка сообщений по предложенным темам, проверка конспектов практических работ.	4	61 - 80	зачтено (хорошо)
	продвинутый		Осознанное владение приемами и навыками последовательности обработки современных текстильных материалов и пищевых продуктов для организации олимпиад, конференций, турниров в школе. Текущий контроль: экспресс опрос, проверка сообщений с презентациями по предложенным темам, проверка конспектов практических работ.	5	81 - 100	зачтено (отлично)

<u>- готов к планированию и проведению учебных занятий (ДПК-10)</u>

Этапы формирования	Уровни освоения составляющей компетенции	Описание показателей	Критерии оценивания	Шкала оценивания		
				Цифровое	Выражение в баллах БРС	Словесное выражение
Когнитивный	базовый	Знание технологической последовательности и обработки современных текстильных материалов и пищевых продуктов необходимых для	Общее представление о технологической последовательности обработки современных текстильных материалов и пищевых продуктов необходимых для планирования и проведения учебных занятий в образовательных учреждениях. Текущий контроль: экспресс опрос, индивидуальные собеседования и консультации, проверка конспектов лекций.	3	41-60	Зачтено (удовл.)

	повышенный	планирования и проведения учебных занятий в образовательных учреждениях	Знание основ технологической последовательности обработки современных текстильных материалов и пищевых продуктов необходимых для планирования и проведения учебных занятий в образовательных учреждениях. Текущий контроль: экспресс опрос, проверка сообщений по предложенным темам, проверка конспектов практических работ.	4	61 - 80	зачтено (хорошо)
	продвинутый		Уверенное знание технологической последовательности обработки современных текстильных материалов и пищевых продуктов необходимых для планирования и проведения учебных занятий в образовательных учреждениях. Текущий контроль: экспресс опрос, проверка сообщений с презентациями по предложенным темам, проверка конспектов практических работ.	5	81 - 100	зачтено (отлично)
Операционный	базовый	Умение применять полученные знания последовательност и обработки современных текстильных материалов и пищевых продуктов в процессе планирования и проведения учебных занятий в образовательных учреждениях	Умение применять полученные знания последовательности обработки современных текстильных материалов и пищевых продуктов в процессе планирования и проведения учебных занятий в образовательных учреждениях. Текущий контроль: экспресс опрос, индивидуальные собеседования и консультации, проверка конспектов лекций.	3	41-60	зачтено (удовл.)
	повышенный		Уверенное применение полученных знаний последовательности обработки современных текстильных материалов и пищевых продуктов в процессе планирования и проведения учебных занятий в образовательных учреждениях. Текущий контроль: экспресс опрос, проверка сообщений по предложенным темам, проверка конспектов практических работ.	4	61 - 80	зачтено (хорошо)
	продвинут ый		Осознанное применение полученных знаний последовательности обработки современных текстильных материалов и пищевых продуктов в процессе	5	81 - 100	зачтено (отлично)

			планирования и проведения учебных занятий в образовательных учреждениях. Текущий контроль: экспресс опрос, проверка сообщений с презентациями по предложенным темам, проверка конспектов практических работ.			
Деятельностный	базовый	Владение приемами и навыками правильного выполнения последовательност и обработки современных текстильных материалов и пищевых продуктов для планирования и проведения учебных занятий в образовательных учреждениях	Владение базовыми приемами и навыками правильного выполнения последовательности обработки современных текстильных материалов и пищевых продуктов для планирования и проведения учебных занятий в образовательных учреждениях. Текущий контроль: экспресс опрос, индивидуальные собеседования и консультации, проверка конспектов лекций.	3	41-60	зачтено (удовл.)
	повышенный		Уверенное владение приемами и навыками правильного выполнения последовательности обработки современных текстильных материалов и пищевых продуктов для планирования и проведения учебных занятий в образовательных учреждениях. Текущий контроль: экспресс опрос, проверка сообщений по предложенным темам, проверка конспектов практических работ.	4	61 - 80	зачтено (хорошо)
	продвинутый		Осознанное владение приемами и навыками последовательности обработки современных текстильных материалов и пищевых продуктов для планирования и проведения учебных занятий в образовательных учреждениях. Текущий контроль: экспресс опрос, проверка сообщений с презентациями по предложенным темам, проверка конспектов практических работ.	5	81 - 100	зачтено (отлично)

3. 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 карточки-задания для проверки знаний

Раздел 2. Современные технологии обработки пищевых продуктов.

1. 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	Грибы	Рыба и морепродукт	Молочные	Мясо и мясные	Пряности и вкусовые	Кондитерские изделия	Напитки алкогольные и

2. Особенности технологии обработки и приготовления блюд из данной в вопросе № 2 группы продуктов.

3. Приемы тепловой обработки продуктов.

4. Изменение пищевых веществ и их сохранение в процессе кулинарной обработки.

5. Влияние экологии окружающей среды на качество продукции.

Тестовые задания для оценки качества знаний студентов по дисциплине

Предлагаемые тестовые задания 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

1. Яйца «в мешочек» варятся:

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

2. К посуде общего пользования относятся:

а) блюдца;
б) супница;
в) салатник;
г) розетки для варенья;
д) соусник;
е) салфетки.
Ответ: б; в; д.

3. По способу приготовления салаты могут быть:

а) овощные;
б) травные;
в) мясные;
г) цветочные;
д) рыбные;
е) диетические;

4. К кофейной посуде относятся:

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

ж) ассорти.

Ответ: а; в; д; ж.

5. Способы нарезки овощей:

а) соломка;

б) спиральки;

в) шарики;

г) бруски;

д) кубики;

е) бочонки;

ж) груши.

Ответ: а; г; д; е; ж.

6. Определить по виду растения приготавливаемый напиток:

- *плоды вечнозеленого шоколадного дерева* - *это ...*

а) компот;

б) чай;

в) коктейль;

г) какао;

д) кофе.

Ответ: г.

7. Молоко по способу хранения может быть:

а) свежее;

б) соленое;

в) пастеризованное;

г) вареное;

д) маринованное;

е) замороженное.

Ответ: в; г; е.

8. Родиной кофе являются:

а) Турция;

б) Монголия;

в) Эфиопия;

г) Китай;

д) Япония.

Ответ: в.

9. 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.

10. Назовите известный на Руси с древних времен напиток:

- *мед, прокипяченный в воде с различными пряностями*.

Ответ: сбитень.

11. По способу приготовления тесто может быть:

а) дрожжевым;

б) скорым;

в) песочным;

г) суточным;

д) воздушным;

12. При первичной обработке макаронные изделия:

а) перебирают;

б) промывают;

в) замачивают;

г) удаляют примеси;

е) заварным.
Ответ: а; в.

13. К столовым приборам относятся:
а) кружка;
б) нож;
в) молочник;
г) вилка;
д) салатник;
е) ложка.
Ответ: б; г; е.

д) нарезают.
Ответ а; г.

14. Соединение охлажденной минеральной воды и газированных напитков с ягодными соками называют:
а) морсом;
б) квасом;
в) крюшоном;
г) коктейлем.
Ответ: в.

15. Распределите правильно последовательность первичной обработки овощей:
а) нарезка;
б) промывание;
в) очищение;
г) мытье;
д) сортировка.
Ответ: д; г; в; б; а.

16. Определите правильную последовательность первичной переработки рыбы:
а) обмывают или обсушиваю;
б) оттаивают;
в) потрошат;
г) очищают от чешуи;
д) разделывают.
Ответ: б; г; в; а; д.

17. При первичной обработке бобовых (горох, фасоль, бобы):
а) просеивают;
б) перебирают;
в) промывают;
г) нарезают;
д) замачивают;
е) очищают.
Ответ: б; в; 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. Определите последовательность переработки продуктов:
а) пастеризация или стерилизация;
б) приготовление сиропа, маринада, рассола;
в) подготовка продуктов;
г) заполнение тары;

20. 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.

д) подготовка тары;
е) герметическое закрытие тары.
Ответ: в; д; б; г; а; е.

21. Определить правильную последовательность первичной обработки мяса (говядина, свинина, баранина):
а) обмывают и обсушивают;
б) зачищают;
в) разделывают;
г) оттаивают;
д) готовят полуфабрикаты;
Ответ: г; а; в; б; д.

22. 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.

23. При сервировке стола ложку кладут:
а) в тарелку;
б) перед тарелкой;
в) слева от тарелки;
г) справа от тарелки;
д) в специальную укладку.
Ответ: г.

24. 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.

25. По виду продукта бутерброды могут быть:
а) рыбные;
б) соленые;
в) мясные;
г) ажурные;
д) гастрономические;
е) горячие.
Ответ: а; в; д.

26. 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.

27. Праздничный стол украшают:
а) невысокими букетами в низких вазах;
б) цветами с длинными стеблями в высоких вазах;
в) цветами с резким запахом;

28. По способу приготовления яйца могут быть:
а) всмятку;
б) «в мешочек»;
в) вкрутую;
г) отбивные;
д) глазунья;

г) гирляндами из живых цветов.

Ответ: а; г.

29. 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.

е) сырые.

Ответ: а; б; в; д.

30. 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 карточки-задания для проверки знаний

Раздел 1. Современные технологии обработки текстильных материалов

Задание: 1. Изучить виды мембранных тканей. 2.Ответить на следующие вопросы: а) что представляет собой мембранная ткань? б) как по конструкции делятся мембранные ткани? в) как по строению делятся мембранные ткани? г) дайте характеристику беспоровым мембранам. д) дайте характеристику поровым мембранам.	

Вопросы к зачету.

1. Автоклавы и приготовление пищи под давлением.
2. Ассортимент столовой посуды и столовых приборов, правила использования. Аксессуары.
3. Блюда из рубленого мяса, технология приготовления блюд из натурального рубленного мяса и котлетной массы, ассортимент, требования к качеству блюд.
4. Виды теста. Способы разрыхления теста.
5. Витаминизация пищи.
6. Влияние генномодифицированных продуктов на здоровье человека.
7. Гарниры из овощей.
8. Генномодифицированные продукты. Трансгенные продукты.
9. ГМО и пищевые добавки.
10. Антиокислители.
11. Зарубежные технологии производства продуктов питания.

12. Инновационные технологии продуктов производства питания, получившие развитие в России.
13. Камеры дозревания овощей и фруктов. Льдомиксинг.
14. Классификация закусок.
15. Классификация изделий из теста.
16. Классификация напитков.
17. Классификация супов.
18. Классификация сладких блюд.
19. Классификация соусов.
20. Классификация способов кулинарной обработки.
21. Консерванты, их роль в сохранении пищевого сырья и готовых продуктов.
22. Культура поведения за столом.
23. Методы создания трансгенных продуктов.
24. Пищевые добавки, предотвращающих слеживание и комкование порошкообразных продуктов.
25. Механические, гидромеханические, массообменные, химические, биохимические и микробиологические способы обработки пищевых продуктов.
26. Низкотемпературная тепловая обработка.
27. Основные правила оформления блюд.
28. Основные правила сервировки стола.
29. Основы рационального питания.
30. Отличие трансгенных продуктов от натуральных.
31. Оформление кондитерских изделий, приготовление отделочных полуфабрикатов.
32. Оформление блюд. Правила подачи блюд.
33. Питание и жизнедеятельность организма.
34. Понятие современное производство продуктов питания.
35. Порядок сервировки стола к завтраку, обеду, ужину. Меню.
36. Последствия применения трансгенных продуктов.
37. Приборы для тепловой обработки пищевых продуктов.
38. Приборы, инструменты и приспособления для механической обработки пищевых продуктов.
39. Приготовление полуфабрикатов для сладких блюд, подготовка желирующих веществ.
40. Приемы тепловой обработки: варка, жаренье, запекание.
41. Пряности, их использование в пищевой промышленности и кулинарии.
42. Способы и варианты оформления блюд.
43. Способы нагрева, достоинства и недостатки.
44. Способы складывания салфеток для сервировки стола.
45. Способы тепловой обработки круп, макаронных изделий.
46. Сырье, инструменты, приспособления и приемы изготовления украшений.
47. Сырье, используемое для приготовления сладких блюд.
48. Сырье, используемое для приготовления теста; ароматические и вкусовые добавки.

49. Термические способы обработки пищевых продуктов.
50. Техника безопасности при работе с кухонным оборудованием и инвентарем.
51. Технологическая схема приготовления дрожжевого теста и изделий из него, ассортимент, требования к качеству теста и изделий.
52. Технологический процесс приготовления блюда.
53. Технология приготовления безалкогольных напитков, ассортимент, требования к качеству напитков, оформление напитков.
54. Технология приготовления бисквитного, песочного, слоеного, заварного теста; ассортимент изделий; требования к качеству теста и изделий.
55. Технология приготовления блюд из бобовых, ассортимент, требования к качеству блюд.
56. Технология приготовления блюд из вареных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных овощей; ассортимент, требования к качеству, оформление блюд.
57. Технология приготовления блюд из грибов, ассортимент, требования к качеству.
58. Технология приготовления блюд из круп (каши, изделия из каш), ассортимент, требования к качеству блюд.
59. Технология приготовления блюд из макаронных изделий, ассортимент, требования к качеству блюд.
60. Технология приготовления блюд из молока и молочных продуктов.
61. Технология приготовления блюд из мясных консервов.
62. Технология приготовления блюд из нерыбных морепродуктов, ассортимент, требования к качеству блюд.
63. Технология приготовления блюд из отварного, припущенного, жареного, тушеного, запеченного мяса и субпродуктов; ассортимент; гарниры и соусы к мясным блюдам; требования к качеству блюд, оформление.
64. Технология приготовления блюд из отварной, припущенной, жареной, тушеной, запеченной рыбы; ассортимент; гарниры и соусы к рыбным блюдам; требования к качеству блюд, оформление.
65. Технология приготовления блюд из птицы, приемы тепловой обработки, ассортимент, требования к качеству блюд.
66. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы, ассортимент, требования к качеству блюд.
67. Технология приготовления блюд из рыбных консервов.
68. Технология приготовления блюд из яиц, требования к качеству блюд.
69. Технология приготовления горячих закусок из овощей, рыбы, птицы, мяса, ассортимент, требования к качеству.
70. Технология приготовления горячих сладких блюд, ассортимент, требования к качеству, оформление блюд.
71. Технология приготовления заправочных, прозрачных, протертых супов, ассортимент, требования к качеству первых блюд.
72. Технология приготовления изделий из бездрожжевого жидкого и густого теста, ассортимент изделий, требования к качеству блюд.

73. Технология приготовления полуфабрикатов для соусов.
74. Технология приготовления соусов на бульонах, молоке, сметане, сливочном масле, растительном масле, уксусе и их производных, ассортимент, требования к качеству соусов.
75. Технология приготовления холодных блюд и закусок из овощей, рыбы, рыбных продуктов, нерыбных морепродуктов, мяса и мясных продуктов; овощных, рыбных, мясных консервов; ассортимент, требования к качеству, оформление блюд.
76. Технология приготовления холодных сладких блюд, ассортимент, требования к качеству, оформление блюд.
77. Условия, выполнение которых обеспечивает безопасность применения пищевых добавок.
78. Характеристика способов тепловой обработки пищевых продуктов.
79. Холодильное, тепловое, вентиляционное, моечное, нейтральное оборудование.
80. Шоковое охлаждение. Декарбонайзер.
81. Виды и назначение современных материалов для изготовления одежды различного назначения.
82. Виды материалов с бактерицидными свойствами.
83. Клеевое соединение деталей одежды
84. Комплексные материалы: способы производства, функции, применение.
85. Материалы для специальной одежды и особых погодных и профессиональных условий: способы производства, функции, применение.
86. Мембранные ткани: способы производства, функции, применение.
87. Металлизированные ткани: способы производства, функции, применение.
88. Методы модифицирования волокон.
89. Мультифибры и микрофибры: способы производства, функции, применение.
90. Нетканые материалы: способы производства, функции, применение.
91. Оборудование для изготовления швейных изделий из комплексных материалов.
92. Оборудование для изготовления швейных изделий из мембранных тканей.
93. Оборудование для изготовления швейных изделий из термотканей.
94. Оборудование для изготовления швейных изделий из тканей с использованием полиэстерных волокон.
95. Правила безопасной работы на швейном оборудовании.
96. Применение нанотехнологий в производстве современных материалов для одежды.
97. Сварное соединение деталей одежды
98. Современные методы формования.
99. Современные тенденции в развитии текстильной промышленности. Инновации в производстве материалов.
100. Современные технологии изготовления швейных изделий из комплексных материалов.
101. Современные технологии изготовления швейных изделий из мембранных тканей.

102. Современные технологии изготовления швейных изделий из термотканей.
103. Современные технологии изготовления швейных изделий из тканей с использованием полиэстерных волокон.
104. Способы получения нитей и полотен новых структур
105. Термоткани: способы производства, функции, применение.
106. Технологии производства современных утепляющих и прокладочных материалов.
107. Ткани на основе волокна «лайкра»: способы производства, функции, применение.
108. Тканые материалы с декоративными эффектами
109. Триаксиальные и мультиаксиальные ткани: способы производства, функции, применение.
110. Функции и применение новых материалов в производстве одежды различного назначения.

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.

Оценка "отлично" (81-100 баллов) ставится при полных, исчерпывающих, аргументированных ответах на все основные и дополнительные вопросы зачета, отличающихся логической последовательностью и четкостью в выражении мыслей и обоснованностью выводов, демонстрирующих знания источников и литературы, понятийного аппарата и умение им пользоваться при ответе. Представлены качественно выполненные практические задания в полном объеме.

Оценка "хорошо" (61-80 баллов) ставится при полных, исчерпывающих, аргументированных ответах на все основные и дополнительные вопросы зачета, отличающихся логичностью, четкостью и знаниями понятийного аппарата и литературы по теме вопроса при незначительных упущениях при ответах. Представлены все выполненные практические задания, но часть из них имеет недочеты в исполнении.

Оценка "удовлетворительно" (41-60 баллов) ставиться при неполных и слабо аргументированных ответах, демонстрирующих общее представление и

элементарное понимание существа поставленных вопросов, понятийного аппарата и обязательной литературы. Представлена основная часть выполненных практических заданий, либо их полный объем с недочетами в исполнении.

Оценка "неудовлетворительно" (0-40 баллов) ставится при незнании и непонимании студентом существа вопросов зачета. Отсутствуют выполненные практические задания.

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: ДПК-9, ДПК-5, ДПК-10.
4	61 - 80	Хорошо (зачтено)	Освоен повышенный уровень всех составляющих компетенций: ДПК-9, ДПК-5, ДПК-10.
3	41 - 60	Удовлетворительно (зачтено)	Освоен базовый уровень всех составляющих компетенций: ДПК-9, ДПК-5, ДПК-10.
2	до 40	Неудовлетворительно (зачтено)	Не освоен базовый уровень всех составляющих компетенций:

			ДПК-9 (см.табл.6)