

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Наумова Наталья Александровна
Должность: Ректор
Дата подписания: 24.10.2024 14:21:41
Уникальный программный ключ:
6b5279da4e034bffa679172803da5b7b559fc69e2

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 » июня 2020 г.
Начальник управления / М.А. Миненкова /

Одобрено учебно-методическим советом
Протокол от « 10 » июня 2020 г. № 7
Председатель / И.Г. Суслин /



Рабочая программа дисциплины

**Современные технологии обработки текстильных материалов и пищевых
продуктов**

Направление подготовки
44.03.05 Педагогическое образование

Профиль:
Технологическое образование (проектное обучение) и образовательная робототехника

Квалификация
Бакалавр

Форма обучения
Очная

Согласовано учебно-методической комиссией
факультета технологии и
предпринимательства:
Протокол « 20 » окт 20 20 г. № 3
Председатель УМКом / А.Н. Хаулин /

Рекомендовано кафедрой теории и
методики профессионального
образования
Протокол от « 10 » июня 20 20 г. № 13
Зав. кафедрой / Л.Н. Анисимова /

Мытищи
2020

Авторы-составители:

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

Курзыкина Марина Викторовна, ассистент кафедры теории и методики профессионального образования МГОУ

Рабочая программа дисциплины «Современные технологии обработки 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 часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1 и является элективной дисциплиной.

Реализуется в формате электронного обучения с применением дистанционных образовательных технологий.

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.....	10
5. Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине.....	20
6. Учебно-методическое и ресурсное обеспечение дисциплины.....	36
7. Методические указания по освоению дисциплины.....	38
8. Информационные технологии для осуществления образовательного процесса по дисциплине.....	38
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	38

1. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

1.1. Цель и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование у студентов профессиональных знаний и умений, обеспечивающих целесообразный выбор и реализацию современных технологий для изготовления швейных изделий, и целесообразный выбор, и реализацию современных технологий приготовления пищи.

Задачи дисциплины:

- формирование профессиональных знаний о структуре и свойствах современных волокнистых материалов легкой промышленности;
- изучение способов производства основных видов современных волокнистых материалов, используемых в производстве швейных изделий;
- изучение современного оборудования швейного производства специального назначения;
- освоение практических умений применения волокнистых материалов в изготовлении современных швейных изделий;
- освоение современных технологий изготовления швейных изделий, безопасных приемов работы на швейном оборудовании, обеспечивающих охраны жизни и здоровья обучающихся;
- ознакомление с основными направлениями развития современных производств продуктов питания в России и за рубежом;
- формирование знаний о способах обработки пищевых продуктов, технологиях приготовления блюд и кулинарных изделий.
- изучение современного кулинарного оборудования и инвентаря;
- освоение способов приготовления полуфабрикатов, технологии приготовления блюд и изделий, безопасных приемов работы кулинарном оборудовании, обеспечивающих охрану жизни и здоровья обучающихся;
- освоение умения взаимодействовать с коллегами, работать в коллективе;
- освоение умения организовывать сотрудничество обучающихся, поддерживать активность и инициативность, самостоятельность обучающихся, их творческие способности.

1.2. Планируемые результаты обучения

В результате освоения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие компетенции:

ДПК-9- Готов к организации олимпиад, конференций, турниров математических и лингвистических игр в школе и др.

СПК-1- Способен организовывать творческо-конструкторскую, художественно-продуктивную, учебно-исследовательскую работу обучающихся в рамках проектной деятельности с учетом индивидуальных образовательных потребностей, в том числе с использованием современных ИКТ и инновационных производственных технологий.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1 и является элективной дисциплиной. Дисциплина «Современные технологии обработки текстильных материалов и пищевых продуктов» направлена на формирование профессиональных знаний и умений студентов по изготовлению швейных изделий с использованием современных волокнистых материалов, позволяет качественно расширить и систематизировать свои знания в области культуры питания и совершенствование профессиональных компетенций будущего специалиста.

3. ОБЪЕМ И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем дисциплины

Показатель объема дисциплины	Форма обучения
	Очная
Объем дисциплины в зачетных единицах	4
Объем дисциплины в часах	144
Контактная работа:	90,2
Лекции	10 (2 ¹)
Практические занятия	80
Контактные часы на промежуточную аттестацию:	0,2
Зачет с оценкой	0,2
Самостоятельная работа	46
Контроль	7,8

Формой промежуточной аттестации является зачет с оценкой в 5 семестре.

3.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов (тем) Дисциплины с кратким содержанием	Лекции	Практические занятия
Раздел 1. Современные технологии обработки текстильных материалов.		
Тема 1. Введение. Предмет и задачи курса «Современные технологии обработки текстильных материалов и пищевых продуктов». Лекция. Современные волокнистые материалы для изготовления швейных изделий. Их роль в современном швейном производстве. Современные тенденции развития текстильной промышленности.	1	
Тема 2. Основные направления разработки современных волокнистых материалов. Лекция. Модифицирование волокон. Методы модифицирования волокон. Физические методы - с изменением надмолекулярного строения, формы или внешней поверхности волокон. Методы композитной модификации, или методы смешения. Методы химической модификации. Волокна на основе воспроизводимых растительных ресурсов. Химические и физико-химические процессы, происходящие при производстве различных материалов. Нанотехнологии в производстве материалов легкой промышленности.	2 ²	
Тема 3. Основные характеристики современных волокнистых материалов. Лекция. Основные характеристики структуры материалов, приборы и методы их определения. Виды новых материалов для изготовления одежды. Термоткани: PolartecR Power DryR Series, RHOVYL. Ткани из	1	

¹ Реализуется в формате электронного обучения с применением дистанционных образовательных технологий.

² Реализуется в формате электронного обучения с применением дистанционных образовательных технологий.

полиэстерных волокон: PolartecR. Мембранные ткани: GORE-TEXR, HYDROTEX, OSMOSIS, TEXA-POR, NO-WET. Комплексные материалы. Материалы для специальной одежды и особых погодных и профессиональных условий.		
Тема 4. Технологии изготовления современных волокнистых материалов. Лекция. Функции и применение новых материалов в производстве одежды различного назначения. Технологии производства термотканей. Технологии производства мембранных тканей. Технологии производства тканей для спецодежды и особых профессиональных и погодных условий. Технологии производства современных утепляющих и прокладочных материалов.	1	
Тема 5. Современные технологии изготовления швейных изделий из термотканей. Практические занятия. Оборудование для изготовления швейных изделий из термотканей: особенности конструкции и технические характеристики. Специфика технологии изготовления швейных изделий из термотканей: виды швов; поузловая обработка; влажно-тепловая обработка.		4
Тема 6. Современные технологии изготовления швейных изделий из мембранных тканей. Практические занятия. Оборудование для изготовления швейных изделий из мембранных тканей: особенности конструкции и технические характеристики. Специфика технологии изготовления швейных изделий из мембранных тканей: виды швов; поузловая обработка; влажно-тепловая обработка.		4
Тема 7. Современные технологии изготовления швейных изделий из тканей с использованием полиэстерных волокон. Практические занятия. Оборудование для изготовления швейных изделий из тканей с использованием полиэстерных волокон: особенности конструкции и технические характеристики. Специфика технологии изготовления швейных изделий из тканей с использованием полиэстерных волокон: виды швов; поузловая обработка; влажно-тепловая обработка.		4
Тема 8. Современные технологии изготовления швейных изделий из комплексных материалов. Практические занятия. Оборудование для изготовления швейных изделий из тканей с использованием комплексных материалов: особенности конструкции и технические характеристики. Специфика технологии изготовления швейных изделий из тканей с использованием комплексных материалов: виды швов; поузловая обработка; влажно-тепловая обработка.		4
Тема 9. Современные технологии изготовления специальной одежды и одежды для особых погодных и профессиональных условий. Практические занятия. Оборудование для изготовления швейных изделий специального назначения: особенности конструкции и технические характеристики. Подбор специальных устройств при обработке специфичных тканей. Специфика технологии изготовления швейных изделий специального назначения: виды швов; поузловая обработка; влажно-тепловая обработка.		4
Тема 10. Современные способы соединения деталей швейных изделий. Практические занятия. Клеевое соединение. Характеристика клеев, используемых в швейной промышленности. Характеристика основ, используемых для изготовления клеевых прокладочных материалов.		4

Способы обработки деталей по клеевой технологии. Сварное соединение. Сварка термопластичных материалов. Методы сварки и область их применения. Виды и конструкции сварных швов		
Тема 11. Современные методы формования. Практические занятия. Формование материалов. Подготовка материала к формованию. Фиксация полученной формы. Факторы, влияющие на устойчивость формы изделия. Циклическое формование и виброформование, влажно-тепловая обработка с введением химических средств.		4
Раздел 2. Современные технологии обработки пищевых продуктов.		
Тема 1. Рациональное питание. Принципы рационального питания и его значение. Лекция. Питание и жизнедеятельность организма. Основы рационального питания. Характеристика технологического процесса производства продукции общественного питания, предприятия общественного питания.	1	
Тема 2. Основные направления развития современных производств продуктов питания в России и за рубежом. Лекция. Понятие «современное производство продуктов питания». Зарубежные технологии производства продуктов питания. Инновационные технологии производства продуктов питания, получившие развитие в России. Энергоресурсосберегающие технологии и высокотехнологичное оборудование.	1	
Тема 3. Пищевые и биологически активные добавки. Лекция. Пищевые добавки и их использование в продуктах питания в России и за рубежом. Классификация пищевых добавок и их безопасность. Предельно-допустимые концентрации пищевых добавок в продукте. Консерванты, их роль в сохранении пищевого сырья и готовых продуктов. Антиокислители. Пряности, их использование в пищевой промышленности и кулинарии. Пищевые добавки, предотвращающие слеживание и комкование порошкообразных продуктов. Условия, выполнение которых обеспечивает безопасность применения пищевых добавок. Генномодифицированные продукты. Трансгенные продукты. Методы создания трансгенных продуктов. Влияние генномодифицированных продуктов на здоровье человека. Отличие трансгенных продуктов от натуральных. ГМО и пищевые добавки. Последствия применения трансгенных продуктов.	1	
Тема 4. Современное кухонное оборудование и кулинарный инвентарь. Лекция. Холодильное, тепловое, вентиляционное, моечное, нейтральное оборудование. Приборы, инструменты и приспособления для механической обработки пищевых продуктов. Приборы и оборудование для тепловой обработки пищевых продуктов. Техника безопасности при работе с кухонным оборудованием и кулинарным инвентарем.	1	
Тема 5. Современные технологии в обработке пищевых продуктов. Лекция. Технологический процесс приготовления блюда. Способы кулинарной обработки. Механические, гидромеханические, массообменные, химические, биохимические и микробиологические способы обработки пищевых продуктов. Термические способы обработки пищевых продуктов. Низкотемпературная тепловая обработка. Шоковое охлаждение. Способы нагрева, достоинства и недостатки. Характеристика способов тепловой обработки пищевых продуктов. Технология приготовления пищи под давлением. Основные правила оформления блюд. Способы и варианты оформления блюд. Сырье, инструменты,	1	

приспособления и приемы изготовления украшений. Украшения из овощей, технология изготовления. Оформление первых, вторых блюд, закусок. Правила подачи блюд.		
Тема 6. Технология приготовления холодных блюд и закусок. Практические занятия. Классификация закусок. 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.		4
Тема 7. Технология приготовления горячих закусок. Практические занятия. Технология приготовления горячих закусок из овощей, рыбы, птицы, мяса, ассортимент, требования к качеству, оформление блюд.		4
Тема 8. Технология приготовления блюд из овощей и грибов. Практические занятия. Технология приготовления блюд из вареных, припущенных, жареных, тушеных, запеченных овощей; ассортимент, требования к качеству, оформление блюд. Гарниры из овощей. Технология приготовления блюд из грибов, ассортимент, требования к качеству, оформление блюд.		4
Тема 9. Технология приготовления блюд из яиц и молочных продуктов. Практические занятия. Приемы тепловой обработки: варка, жаренье, запекание. Технология приготовления блюд из яиц, требования к качеству блюд. Технология приготовления блюд из молока и молочных продуктов. Приемы тепловой обработки, ассортимент, требования к качеству блюд, оформление блюд.		4
Тема 10. Технология приготовления блюд и гарниров их круп, бобовых, макаронных изделий. Практические занятия. Способы тепловой обработки круп, макаронных изделий. Технология приготовления блюд из круп, ассортимент, требования к качеству блюд, оформление блюд. Технология приготовления блюд из бобовых, ассортимент, требования к качеству блюд, оформление блюд. Технология приготовления блюд из макаронных изделий, ассортимент, требования к качеству блюд, оформление блюд.		4
Тема 11. Технология приготовления холодных сладких блюд. Практические занятия. Классификация сладких блюд. Сырье, используемое для приготовления сладких блюд. Приготовление полуфабрикатов для сладких блюд, подготовка желирующих веществ. Технология приготовления холодных сладких блюд, ассортимент, требования к качеству, оформление блюд.		4
Тема 12. Технология приготовления напитков. Практические занятия. Классификация напитков. Технология приготовления безалкогольных напитков, ассортимент, требования к качеству напитков, оформление напитков.		4
Тема 13. Технология приготовления супов. Практические занятия. Классификация супов. Технология приготовления заправочных, прозрачных, протертых супов; ассортимент, требования к качеству, оформление блюд.		4
Тема 14. Технология приготовления соусов. Практические занятия. Классификация соусов. Технология приготовления полуфабрикатов для соусов. Технология приготовления		2

соусов на бульонах, молоке, сметане, сливочном масле, растительном масле, уксусе и их производных, ассортимент, требования к качеству, оформление блюд.		
Тема 15. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов. Практические занятия. Приемы тепловой обработки. Технология приготовления блюд из отварной, припущенной, жареной, тушеной, запеченной рыбы; ассортимент; гарниры и соусы к рыбным блюдам; требования к качеству блюд, оформление блюд. Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы, ассортимент, требования к качеству блюд, оформление блюд. Технология приготовления блюд из нерыбных морепродуктов, ассортимент, требования к качеству блюд, оформление блюд. Технология приготовления блюд из рыбных консервов, требования к качеству блюд, оформление блюд.		4
Тема 16. Технология приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, птицы. Практические занятия. Приемы тепловой обработки. Технология приготовления блюд из отварного, припущенного, жареного, тушеного, запеченного мяса и субпродуктов; ассортимент; гарниры и соусы к мясным блюдам; требования к качеству блюд, оформление блюд. Блюда из рубленного мяса, технология приготовления блюд из натурального рубленного мяса и котлетной массы, ассортимент, требования к качеству блюд, требования к качеству блюд, оформление блюд. Технология приготовления блюд из птицы, приемы тепловой обработки, ассортимент, требования к качеству блюд, требования к качеству блюд, оформление блюд. Технология приготовления блюд из мясных консервов, требования к качеству блюд, оформление блюд.		4
Тема 17. Технология приготовления мучных кондитерских и кулинарных изделий. Практические занятия. Классификация изделий из теста. Виды теста. Способы разрыхления теста. Сырье, используемое для приготовления теста; ароматические и вкусовые добавки. Технологическая схема приготовления дрожжевого теста и изделий из него, ассортимент, требования к качеству теста и изделий. Технология приготовления изделий из бездрожжевого жидкого и густого теста, ассортимент изделий, требования к качеству блюд. Технология приготовления бисквитного, песочного, слоеного, заварного теста; ассортимент изделий; требования к качеству теста и изделий. Оформление кондитерских изделий, приготовление отделочных полуфабрикатов.		4
Тема 18. Технология приготовления горячих сладких блюд. Практические занятия. Классификация сладких блюд. Сырье, используемое для приготовления сладких блюд. Технология приготовления горячих сладких блюд, ассортимент, требования к качеству, оформление блюд.		4
Тема 19. Сервировка стола. Культура поведения за столом. Практические занятия. Основные правила сервировки стола. Ассортимент столовой посуды и столовых приборов, правила использования. Аксессуары. Порядок сервировки стола к завтраку, обеду, ужину. Меню. Способы складывания салфеток для сервировки стола. Культура поведения за столом.		2
Итого	10	80

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 бакалавра, ответственно 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 альбом с образцами, а также презентацию.
- Подготовка к зачету. В процессе подготовки к зачету студент осуществляет осмысление и приведение в систему знаний, полученных на лекционных занятиях; знакомится с вопросами для самоконтроля, выделяет проблемные вопросы и обращается к преподавателю за соответствующей консультацией.

Изучение дисциплины «Современные технологии обработки текстильных материалов и пищевых продуктов» предполагает следующие виды самостоятельной работы:

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

Организация самостоятельной работы студентов

Темы для самостоятельного изучения	Изучаемые вопросы	Кол-во часов	Формы самостоятельной работы	Методическое обеспечение	Форма отчетности
Современные технологии изготовления швейных изделий из термотканей	Поузловая обработка швейных изделий	2	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Жихарев А. П. Практикум по материаловедению в производстве изделий легкой промышленности: [Текст] учеб. пособие для студентов вузов / А. П. Жихарев ; Б. Я. Краснов; Д. Г. Петропавловский ; под ред. А. П. Жихарева. - М. : Изд-во «Академия», 2004.- 464 с. Крючкова Г.А. Технология и материалы швейного производства [Текст]: Учебник для нач. проф. образования / Г.А. Крючкова. - М.: Академия, 2004. - 384 с. Материаловедение [Текст]: Учеб. пособие / Г.Г. Сеферов, В.Т. Батиенков. - М.: РИОР, 2007. - 158 с. Белгородский В. С., Кирсанова Е. А., Жихарев А. П. Инновации в материалах индустрии моды	Альбом с образцами узлов обработки

				[Текст] /Учебное пособие /ИИЦ МГУДТ, 2010. – 113с Выбор показателей безопасности и качества тканей, используемых для пошива одежды специального назначения [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://lpb.ru/?id=3312	
Современные технологии изготовления швейных изделий из мембранных тканей	Поузловая обработка швейных изделий	2	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Жихарев А. П. Практикум по материаловедению в производстве изделий легкой промышленности: [Текст] учеб. пособие для студентов вузов / А. П. Жихарев ; Б. Я. Краснов; Д. Г. Петропавловский ; под ред. А. П. Жихарева. - М. : Изд-во «Академия», 2004.- 464 с.. Крючкова Г.А. Технология и материалы швейного производства [Текст]: Учебник для нач. проф. образования / Г.А. Крючкова. - М.: Академия, 2004. - 384 с. Материаловедение [Текст]: Учеб. пособие / Г.Г. Сеферов, В.Т. Батиенков. - М.: РИОР, 2007. - 158 с. Белгородский В. С., Кирсанова Е. А., Жихарев А. П. Инновации в материалах индустрии моды [Текст] /Учебное пособие /ИИЦ МГУДТ, 2010. – 113с Выбор показателей безопасности и качества тканей, используемых для пошива одежды специального назначения [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://lpb.ru/?id=3312	Альбом с образцами узлов обработки
Современные технологии изготовления швейных изделий из тканей с использованием полиэстерных волокон	Поузловая обработка швейных изделий	2	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Жихарев А. П. Практикум по материаловедению в производстве изделий легкой промышленности: [Текст] учеб. пособие для студентов вузов / А. П. Жихарев ; Б. Я. Краснов; Д. Г. Петропавловский ; под ред. А. П. Жихарева. - М. : Изд-во «Академия», 2004.- 464 с.. Крючкова Г.А. Технология и материалы швейного производства [Текст]: Учебник для нач. проф. образования / Г.А. Крючкова. - М.: Академия, 2004. - 384 с. Материаловедение [Текст]: Учеб. пособие / Г.Г. Сеферов, В.Т. Батиенков. - М.: РИОР, 2007. - 158 с. Белгородский В. С., Кирсанова Е. А., Жихарев А. П. Инновации в материалах индустрии моды [Текст] /Учебное пособие /ИИЦ МГУДТ, 2010. – 113с	Альбом с образцами узлов обработки

				Выбор показателей безопасности и качества тканей, используемых для пошива одежды специального назначения [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://lpb.ru/?id=3312	
Современные технологии изготовления швейных изделий из комплексных материалов	Поузловая обработка швейных изделий	2	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Жихарев А. П. Практикум по материаловедению в производстве изделий легкой промышленности: [Текст] учеб. пособие для студентов вузов / А. П. Жихарев ; Б. Я. Краснов; Д. Г. Петропавловский ; под ред. А. П. Жихарева. - М. : Изд-во «Академия», 2004.- 464 с.. Крючкова Г.А. Технология и материалы швейного производства [Текст]: Учебник для нач. проф. образования / Г.А. Крючкова. - М.: Академия, 2004. - 384 с. Материаловедение [Текст]: Учеб. пособие / Г.Г. Сеферов, В.Т. Батиенков. - М.: РИОР, 2007. - 158 с. Белгородский В. С., Кирсанова Е. А., Жихарев А. П. Инновации в материалах индустрии моды [Текст] /Учебное пособие /ИИЦ МГУДТ, 2010. – 113с Выбор показателей безопасности и качества тканей, используемых для пошива одежды специального назначения [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://lpb.ru/?id=3312	Альбом с образцами узлов обработки
Современные технологии изготовления специальной одежды и одежды для особых погодных и профессиональных условий	Поузловая обработка швейных изделий	2	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Выбор показателей безопасности и качества тканей, используемых для пошива одежды специального назначения [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://lpb.ru/?id=3312 Защита от воздействия электрической дуги [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://lpb.ru/?id=3252 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. Козинда З.Ю. Одежда с активным обогревом нового поколения для защиты от холода /З.Ю. Козинда //Текстильная промышленность. Научный альманах. – 2006.-№1-2.69-70с. Лаврентьева Е. П. Новый ассортимент отечественных	Альбом с образцами узлов обработки

				тканей для бытовой и специальной одежды / ЦНИХБИ / http://www.cniishp.ru/ Огнестойкие текстильные материалы [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://lpb.ru/?id=3556 Проектирование теплозащитной спецодежды [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://ivtextile.ru/articles/html/igta_articles/design019.news Современные параметры противопожарной одежды: требования повышаются [Электронный ресурс]. Режим доступа: www.textileclub.ru/index.php?option=articles&Itemid=3&topid=13	
Современные способы соединения деталей швейных изделий	Оборудование для клеевого соединения деталей одежды. Технология выполнения клеевого соединения	2	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Белгородский В. С., Кирсанова Е. А., Жихарев А. П. Инновации в материалах индустрии моды [Текст] / Учебное пособие / ИИЦ МГУДТ, 2010. – 113с Жихарев А. П. Практикум по материаловедению в производстве изделий легкой промышленности: [Текст] учеб. пособие для студентов вузов / А. П. Жихарев ; Б. Я. Краснов; Д. Г. Петропавловский ; под ред. А. П. Жихарева. - М. : Изд-во «Академия», 2004.- 464 с.. Современные наукоемкие технологии и перспективные материалы текстильной и легкой промышленности (Прогресс - 2008) [Текст]: Сборник материалов международной научно-технической конференции. — Иваново: ИГТА, 2008. - 241 с.	Устный ответ на основе конспекта
Современные способы соединения деталей швейных изделий	Оборудование для сварного соединения деталей одежды. Технология выполнения сварного соединения	2	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Белгородский В. С., Кирсанова Е. А., Жихарев А. П. Инновации в материалах индустрии моды [Текст] / Учебное пособие / ИИЦ МГУДТ, 2010. – 113с Жихарев А. П. Практикум по материаловедению в производстве изделий легкой промышленности: [Текст] учеб. пособие для студентов вузов / А. П. Жихарев ; Б. Я. Краснов; Д. Г. Петропавловский ; под ред. А. П. Жихарева. - М. : Изд-во «Академия», 2004.- 464 с.. Современные наукоемкие технологии и перспективные материалы текстильной и легкой промышленности (Прогресс - 2008) [Текст]: Сборник материалов международной	Устный ответ на основе конспекта

				научно-технической конференции. — Иваново: ИГТА, 2008. - 241 с.	
Современные методы формования швейных изделий	Оборудование для формования тканей. Оборудование для формования швейных изделий. Технологический процесс формования	2	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Белгородский В. С., Кирсанова Е. А., Жихарев А. П. Инновации в материалах индустрии моды [Текст] / Учебное пособие / ИИЦ МГУДТ, 2010. – 113с Жихарев А. П. Практикум по материаловедению в производстве изделий легкой промышленности: [Текст] учеб. пособие для студентов вузов / А. П. Жихарев ; Б. Я. Краснов; Д. Г. Петропавловский ; под ред. А. П. Жихарева. - М. : Изд-во «Академия», 2004.- 464 с.. Современные наукоемкие технологии и перспективные материалы текстильной и легкой промышленности (Прогресс - 2008) [Текст]: Сборник материалов международной научно-технической конференции. — Иваново: ИГТА, 2008. - 241 с.	Устный ответ на основе конспекта
Основные направления развития современных производств продуктов питания в России и за рубежом	Методология освоения новых технологических процессов в производстве продуктов питания. Энергоресурсосберегающие технологии и высокотехнологичное оборудование.	2	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для вузов / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Дашков и К°, 2015. — 496 Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: лаб. практикум / под ред. Липатовой Л.П. - 2-е изд. - М.: Форум, 2016. - 376 с. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, 2016. - 240с.	Устный ответ на основе конспекта
Пищевые и биологически активные добавки	Методы создания трансгенных продуктов. Отличие трансгенных продуктов от натуральных. Последствия применения трансгенных продуктов. Причины слеживания и комкования порошкообразных продуктов. Механизмы действия	2	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для вузов / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Дашков и К°, 2015. — 496 Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: лаб. практикум / под ред. Липатовой Л.П. - 2-е изд. - М.: Форум, 2016. - 376 с. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, 2016. - 240с.	Устный ответ на основе конспекта

	добавок, предотвращающих слеживание и комкования порошков. Условия, выполнение которых обеспечивает безопасность применения пищевых добавок.				
Современное кухонное оборудование и кулинарный инвентарь	Чистка для овощей, принцип работы. Соковыжималка для зелени и ягод. Диспенсер для экономного расходования растительного и оливкового масла. Гриль факира. Жаровочная, антипригарная поверхность, ее преимущества. Опалитель пламени. Система проращивания зелени. Термометр термостойкий. Чистка для овощей, лимонов, яблок. Перечница-солонка. Инновационный измельчитель чеснока. Гриль-сковорода. Кисточка-диспенсер. Прецизионные электронные весы. Дымовой пистолет.	2	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для вузов / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Дашков и К°, 2015. — 496 Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: лаб. практикум /под ред. Липатовой Л.П. - 2-е изд. - М.: Форум, 2016. - 376 с. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник /под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, 2016. - 240с.	Устный ответ на основе конспекта
Современные технологии в обработке продуктов питания	Автоклавы и приготовление пищи под давлением. Камеры дозревания овощей и фруктов. Льдомиксинг. Низкотемпературная тепловая	2	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для вузов / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Дашков и К°, 2015. — 496 Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: лаб. практикум /под ред. Липатовой Л.П. - 2-е изд. - М.: Форум, 2016. - 376 с.	Устный ответ на основе конспекта

	обработка. Шоковое охлаждение. Декарбонайзер. Украшения из овощей, технология изготовления. Оформление первых, вторых блюд, закусок. Правила подачи блюд.			Технология общественного питания [Электронный ресурс]: учебник /под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, 2016. - 240с.	
Технология приготовления холодных блюд и закусок. Технология приготовления горячих закусок из овощей, рыбы, птицы, мяса, ассортимент, требования к качеству	Технология приготовления холодных блюд и закусок из нерыбных морепродуктов, овощных, рыбных, мясных консервов; ассортимент, требования к качеству, оформление блюд. Технология приготовления горячих закусок из овощей, рыбы, птицы, мяса, ассортимент, требования к качеству.	2	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для вузов / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Дашков и К°, 2015. — 496 Технология общественного питания [Электронный ресурс]: лаб. практикум /под ред. Липатовой Л.П. - 2-е изд. - М.: Форум, 2016. - 376 с. Технология общественного питания [Электронный ресурс]: учебник /под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, 2016. - 240с.	Устный ответ на основе конспекта
Технология приготовления блюд из овощей и грибов	Технология приготовления блюд из грибов, ассортимент, требования к качеству. Гарниры из овощей.	2	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для вузов / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Дашков и К°, 2015. — 496 Технология общественного питания [Электронный ресурс]: лаб. практикум /под ред. Липатовой Л.П. - 2-е изд. - М.: Форум, 2016. - 376 с. Технология общественного питания [Электронный ресурс]: учебник /под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, 2016. - 240с.	Устный ответ на основе конспекта
Технология приготовления блюд из яиц и молочных продуктов	Технология приготовления блюд из молока и молочных продуктов. Приемы тепловой обработки, ассортимент, требования к	1	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для вузов / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Дашков и К°, 2015. — 496 Технология общественного питания [Электронный ресурс]: лаб. практикум /под ред. Липатовой Л.П. - 2-е изд. -	Устный ответ на основе конспекта

	качеству блюд.			М.: Форум, 2016. - 376 с. Технология производства общественного питания [Электронный ресурс]: учебник /под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, 2016. - 240с.	
Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий	Технология приготовления блюд из бобовых, ассортимент, требования к качеству блюд. Технология приготовления блюд из макаронных изделий, ассортимент, требования к качеству блюд.	2	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Васюкова, А.Т. Технология производства общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для вузов / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Дашков и К°, 2015. — 496 Технология производства общественного питания [Электронный ресурс]: лаб. практикум /под ред. Липатовой Л.П. - 2-е изд. - М.: Форум, 2016. - 376 с. Технология производства общественного питания [Электронный ресурс]: учебник /под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, 2016. - 240с.	Устный ответ на основе конспекта
Технология приготовления холодных сладких блюд	Технология приготовления холодных сладких блюд, ассортимент, требования к качеству, оформление блюд.	2	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Васюкова, А.Т. Технология производства общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для вузов / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Дашков и К°, 2015. — 496 Технология производства общественного питания [Электронный ресурс]: лаб. практикум /под ред. Липатовой Л.П. - 2-е изд. - М.: Форум, 2016. - 376 с. Технология производства общественного питания [Электронный ресурс]: учебник /под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, 2016. - 240с.	Устный ответ на основе конспекта
Технология приготовления напитков	Технология приготовления безалкогольных напитков, ассортимент, требования к качеству напитков, оформление напитков.	1	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Васюкова, А.Т. Технология производства общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для вузов / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Дашков и К°, 2015. — 496 Технология производства общественного питания [Электронный ресурс]: лаб. практикум /под ред. Липатовой Л.П. - 2-е изд. - М.: Форум, 2016. - 376 с. Технология производства общественного питания [Электронный ресурс]: учебник /под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, 2016. - 240с.	Устный ответ на основе конспекта
Технология приготовления супов	Технология приготовления заправочных, прозрачных, протертых супов, ассортимент,	2	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Васюкова, А.Т. Технология производства общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для вузов / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Дашков и К°, 2015. — 496	Устный ответ на основе конспекта

	требования к качеству первых блюд.			Технология производства общественного питания [Электронный ресурс]: лаб. практикум /под ред. Липатовой Л.П. - 2-е изд. - М.: Форум, 2016. - 376 с. Технология производства общественного питания [Электронный ресурс]: учебник /под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, 2016. - 240с.	
Технология приготовления соусов	Технология приготовления соусов на бульонах, молоке, сметане, сливочном масле, растительном масле, уксусе и их производных, ассортимент, требования к качеству соусов.	1	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Васюкова, А.Т. Технология производства общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для вузов / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Дашков и К°, 2015. — 496 Технология производства общественного питания [Электронный ресурс]: лаб. практикум /под ред. Липатовой Л.П. - 2-е изд. - М.: Форум, 2016. - 376 с. Технология производства общественного питания [Электронный ресурс]: учебник /под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, 2016. - 240с.	Устный ответ на основе конспекта
Технология приготовления блюд из рыбы и морепродуктов	Технология приготовления блюд из рыбной котлетной массы, ассортимент, требования к качеству блюд. Технология приготовления блюд из морепродуктов, ассортимент, требования к качеству блюд. Технология приготовления блюд из рыбных консервов	1	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Васюкова, А.Т. Технология производства общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для вузов / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Дашков и К°, 2015. — 496 Технология производства общественного питания [Электронный ресурс]: лаб. практикум /под ред. Липатовой Л.П. - 2-е изд. - М.: Форум, 2016. - 376 с. Технология производства общественного питания [Электронный ресурс]: учебник /под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, 2016. - 240с.	Устный ответ на основе конспекта
Технология приготовления блюд из мяса, мясных продуктов, птицы	Технология приготовления блюд из птицы, приемы тепловой обработки, ассортимент, требования к качеству блюд. Технология приготовления блюд из мясных консервов.	2	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Васюкова, А.Т. Технология производства общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для вузов / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Дашков и К°, 2015. — 496 Технология производства общественного питания [Электронный ресурс]: лаб. практикум /под ред. Липатовой Л.П. - 2-е изд. - М.: Форум, 2016. - 376 с. Технология производства общественного питания [Электронный ресурс]: учебник /под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, 2016. - 240с.	Устный ответ на основе конспекта

Технология приготовления мучных кондитерских и кулинарных изделий	Технология приготовления изделий из бездрожжевого жидкого и густого теста, ассортимент изделий, требования к качеству блюд. Технология приготовления бисквитного, песочного, слоеного, заварного теста; ассортимент изделий; требования к качеству теста и изделий. Оформление кондитерских изделий, приготовление отделочных полуфабрикатов.	2	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для вузов / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Дашков и К°, 2015. — 496 Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: лаб. практикум /под ред. Липатовой Л.П. - 2-е изд. - М.: Форум, 2016. - 376 с. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник /под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, 2016. - 240с.	Устный ответ на основе конспекта
Технология приготовления горячих сладких блюд	Технология приготовления горячих сладких блюд, ассортимент, требования к качеству, оформление блюд.	1	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для вузов / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Дашков и К°, 2015. — 496 Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: лаб. практикум /под ред. Липатовой Л.П. - 2-е изд. - М.: Форум, 2016. - 376 с. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник /под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, 2016. - 240с.	Устный ответ на основе конспекта
Технология приготовления блюд и кулинарных изделий для детей и подростков	Технология приготовления первых, вторых блюд, закусок, напитков, мучных изделий.	2	Исследовать материал по изучаемым вопросам	Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для вузов / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Дашков и К°, 2015. — 496 Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: лаб. практикум /под ред. Липатовой Л.П. - 2-е изд. - М.: Форум, 2016. - 376 с. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник /под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, 2016. - 240с.	Устный ответ на основе конспекта
Культура поведения за	Способы складывания	1	Исследовать материал по	Васюкова, А.Т. Технология продукции общественного питания	Устный ответ на

столом. Сервировка стола	салфеток для сервировки стола. Культура поведения за столом.		изучаемым вопросам	[Электронный ресурс]: учебник для вузов / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Дашков и К°, 2015. — 496 Технология общественного питания [Электронный ресурс]: лаб. практикум /под ред. Липатовой Л.П. - 2-е изд. - М.: Форум, 2016. - 376 с. Технология общественного питания [Электронный ресурс]: учебник /под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, 2016. - 240с.	основе конспекта
Итого		46			

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
ДПК-9- Готов к организации олимпиад, конференций, турниров математических и лингвистических игр в школе и др.	Когнитивный	Работа на учебных занятиях (по всем темам разделов 1, 2). Самостоятельная работа (составление конспектов и подготовка сообщений по изученным темам).
	Операционный	Выполнение учебных упражнений: - по разделу 1 (тема 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11) - по разделу 2 (тема 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19)
	Деятельностный	Выполнение альбомов с образцами: - раздел 1, тема 5, 6, 7, 8,9;
СПК-1- Способен организовывать творческо-конструкторскую, художественно-продуктивную, учебно-исследовательскую работу обучающихся в рамках проектной деятельности с учетом индивидуальных образовательных потребностей, в том числе с	Когнитивный	Работа на учебных занятиях (по всем темам разделов 1, 2). Самостоятельная работа (составление конспектов и подготовка сообщений по изученным темам).
	Операционный	Выполнение учебных упражнений: - по разделу 1 (тема 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11)

использованием современных ИКТ и инновационных производственных технологий.		- по разделу 2 (тема 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19)
	Деятельностный	Выполнение альбомов с образцами: - раздел 1, тема 5, 6, 7, 8,9;

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

СПК-1- Способен организовывать творческо-конструкторскую, художественно-продуктивную, учебно-исследовательскую работу обучающихся в рамках проектной деятельности с учетом индивидуальных образовательных потребностей, в том числе с использованием современных ИКТ и инновационных производственных технологий.

Этапы формирования компетенции	Уровни освоения составляющей компетенции	Описание показателей	Критерии оценивания	Шкала оценивания		
				Цифровое выражение	Выражение в баллах БРС	Словесное выражение
Когнитивный	базовый	Знание основ организации творческо-конструкторской, художественно-продуктивной, учебно-исследовательской работы обучающихся в рамках проектной деятельности	Общее представление об организации творческо-конструкторской, художественно-продуктивной, учебно-исследовательской работы обучающихся в рамках проектной деятельности. Текущий контроль: экспресс опрос, индивидуальные собеседования и консультации, проверка конспектов лекций. Промежуточная аттестация: зачет с оценкой.	3	41-60	Зачтено (удовл.)
	повышенный		Знание основ организации творческо-конструкторской, художественно-продуктивной, учебно-исследовательской работы обучающихся в рамках проектной деятельности. Текущий контроль: экспресс опрос, индивидуальные собеседования и консультации, проверка конспектов лекций. Промежуточная аттестация: зачет с оценкой.	4	61 - 80	зачтено (хорошо)
	продвинутый		Уверенное знание организации творческо-конструкторской, художественно-продуктивной, учебно-исследовательской работы обучающихся в рамках проектной деятельности. Текущий контроль: экспресс опрос, индивидуальные собеседования и консультации, проверка конспектов лекций. Промежуточная аттестация: зачет с оценкой.	5	81 - 100	зачтено (отлично)

Операционный	базовый	Умение организовывать творческо-конструкторскую, художественно-продуктивную, учебно-исследовательскую работу обучающихся в рамках проектной деятельности	Умение организовывать творческо-конструкторскую, художественно-продуктивную, учебно-исследовательскую работу обучающихся в рамках проектной деятельности. Текущий контроль: экспресс опрос, индивидуальные собеседования и консультации, проверка конспектов лекций. Промежуточная аттестация: зачет с оценкой.	3	41-60	зачтено (удовл.)
	повышенный		Уверенное умение организовывать творческо-конструкторскую, художественно-продуктивную, учебно-исследовательскую работу обучающихся в рамках проектной деятельности. Текущий контроль: экспресс опрос, индивидуальные собеседования и консультации, проверка конспектов лекций. Промежуточная аттестация: зачет с оценкой.	4	61 - 80	зачтено (хорошо)
	продвинутый		Осознанное умение организовывать творческо-конструкторскую, художественно-продуктивную, учебно-исследовательскую работу обучающихся в рамках проектной деятельности. Текущий контроль: экспресс опрос, индивидуальные собеседования и консультации, проверка конспектов лекций. Промежуточная аттестация: зачет с оценкой.	5	81 - 100	зачтено (отлично)
Деятельностный	базовый	Владение приемами и навыками организации творческо-конструкторской, художественно-продуктивной, учебно-исследовательской работы обучающихся в рамках проектной деятельности с учетом индивидуальных образовательных потребностей, в том числе с использованием современных ИКТ и инновационных производственных технологий	Владение базовыми приемами и навыками организации творческо-конструкторской, художественно-продуктивной, учебно-исследовательской работы обучающихся в рамках проектной деятельности с учетом индивидуальных образовательных потребностей, в том числе с использованием современных ИКТ и инновационных производственных технологий. Текущий контроль: экспресс опрос, индивидуальные собеседования и консультации, проверка конспектов лекций. Промежуточная аттестация: зачет с оценкой.	3	41-60	зачтено (удовл.)
	повышенный		Уверенное владение приемами и навыками организации творческо-конструкторской, художественно-продуктивной, учебно-исследовательской работы обучающихся в рамках проектной деятельности с учетом	4	61 - 80	зачтено (хорошо)

			индивидуальных образовательных потребностей, в том числе с использованием современных ИКТ и инновационных производственных технологий. Текущий контроль: экспресс опрос, индивидуальные собеседования и консультации, проверка конспектов лекций. Промежуточная аттестация: зачет с оценкой.			
	продвинутой		Осознанное владение приемами и навыками организации творческо-конструкторской, художественно-продуктивной, учебно-исследовательской работы обучающихся в рамках проектной деятельности с учетом индивидуальных образовательных потребностей, в том числе с использованием современных ИКТ и инновационных производственных технологий. Текущий контроль: экспресс опрос, индивидуальные собеседования и консультации, проверка конспектов лекций. Промежуточная аттестация: зачет с оценкой.	5	81 - 100	зачтено (отлично)

ДПК-9- Готов к организации олимпиад, конференций, турниров математических и лингвистических игр в школе и др.

Этапы формирования компетенции	Уровни освоения составляющей компетенции	Описание показателей	Критерии оценивания	Шкала оценивания		
				Цифровое выражение	Выражение в баллах БРС	Словесное выражение
Когнитивный	базовый	Знание технологической последовательности и обработки современных текстильных материалов и пищевых продуктов необходимых для организации	Общее представление о технологической последовательности обработки современных текстильных материалов и пищевых продуктов необходимых организации олимпиад, конференций, турниров в школе. Текущий контроль: экспресс опрос, индивидуальные собеседования и консультации, проверка конспектов лекций. Промежуточная аттестация: зачет с оценкой.	3	41-60	Зачтено (удовл.)

Операционный	повышенный	олимпиад, конференций, турниров в школе	Знание основ 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. Промежуточная аттестация: зачет с оценкой.	4	61 - 80	зачтено (хорошо)
	продвинутой		Уверенное знание 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. Промежуточная аттестация: зачет с оценкой.	5	81 - 100	зачтено (отлично)
	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. Промежуточная аттестация: зачет с оценкой.	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, индивидуальные собеседования и консультации, проверка конспектов лекций. Промежуточная аттестация: зачет с оценкой.	4	61 - 80	зачтено (хорошо)
	продвинутой		Осознанное применение полученных знаний последовательности обработки современных текстильных материалов и пищевых продуктов в процессе организации олимпиад, конференций, турниров в школе.	5	81 - 100	зачтено (отлично)

			Текущий контроль: экспресс опрос, индивидуальные собеседования и консультации, проверка конспектов лекций. Промежуточная аттестация: зачет с оценкой.			
Деятельностный	базовый	Владение приемами и навыками правильного выполнения последовательности и обработки современных текстильных материалов и пищевых продуктов для организации олимпиад, конференций, турниров в школе.	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. Промежуточная аттестация: зачет с оценкой.	3	41-60	зачтено (удовл.)
	повышенный		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, индивидуальные собеседования и консультации, проверка конспектов лекций. Промежуточная аттестация: зачет с оценкой.	4	61 - 80	зачтено (хорошо)
	продвинутой		Осознанное владение приемами и навыками 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. Промежуточная аттестация: зачет с оценкой.	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

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 изделия	Грибы	Рыба и морепродукты	Молочные продукты	Мясо и мясные продукты	Пряности и вкусовые товары	Кондитерские изделия	Напитки алкогольные и безалкогольные
---------------------	--------	-------	----------------------------------	-------	------------------------	----------------------	---------------------------	-------------------------------	-------------------------	--

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) блюда;
- 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) травяные;
- в) мясные;
- г) цветочные;
- д) рыбные;
- е) диетические;
- ж) ассорти.

Ответ: а; в; д; ж.

4. К кофейной посуде относятся:

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

Ответ: а; в.

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;

8. Родиной кофе являются:

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

- д) маринованное;
- е) замороженное.

Ответ: в; г; е.

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.

11. По способу приготовления тесто может быть:

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

15. Распределите правильно последовательность первичной обработки овощей:

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

Ответ: д; г; в; б; а.

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

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

Ответ: б; в; д.

19. Определите последовательность переработки продуктов:

- а) пастеризация или стерилизация;
- б) приготовление сиропа, маринада,

Ответ: в.

10. Назовите известный на Руси с древних времен напиток:

- мед, прокипяченный в воде с различными пряностями.

Ответ: сбитень.

12. При первичной обработке макаронные изделия:

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

Ответ а; г.

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

- а) морсом;
- б) квасом;
- в) кроушоном;
- г) коктейлем.

Ответ: в.

16. 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.

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.

20. При сервировке стола салфетки кладут:

- а) в кольцо;
- б) в стакан;

- рассола;
в) подготовка продуктов;
г) заполнение тары;
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) разделяют;
г) оттаивают;
д) готовят полуфабрикаты;
Ответ: г; а; в; б; д.

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.

25. По виду продукта бутерброды могут быть:

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

27. 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.

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.

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

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.

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.

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.

28. По способу приготовления яйца могут быть:

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

Раздел 1. Современные технологии обработки текстильных материалов

<u>Задание:</u> 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 с оценкой.

1. Автоклав 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 рубленого 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 созревания 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.

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

Оценка знаний студента в процессе зачета с оценкой 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) ставится 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, СПК-1.
4	61 - 80	Хорошо (зачтено)	Освоен повышенный уровень всех составляющих компетенций: ДПК-9, СПК-1.
3	41 - 60	Удовлетворительно (зачтено)	Освоен базовый уровень всех составляющих компетенций: ДПК-9, СПК-1.
2	до 40	Неудовлетворительно (зачтено)	Не освоен базовый уровень всех составляющих компетенций: ДПК-9, СПК-1.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Основная литература:

1. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания: учебник для вузов / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская, О.В. Автюхова. — Москва: Юрайт, 2020. — 203 с. — Текст: электронный. — URL: <https://urait.ru/bcode/467530>
2. Совершенствование технологии промышленного производства конкурентоспособных материалов нового поколения / Хамматова В. В., Гайнутдинов Р. Ф., Василева А. К., Хамматова Э. А., Матвеев Ю. Н. - Казань : КНИТУ, 2017. - 312 с. - Текст : электронный. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785788223278.html>
3. Хрундин, Д.В. Общая технология пищевых производств : учебное пособие. - Казань : КНИТУ, 2016. - 120 с. - Текст: электронный. - URL: <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785788220253.html>

6.2. Дополнительная литература

1. Бессонова, Л. П. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия продуктов животного происхождения : учебник и практикум для вузов / Л. П. Бессонова, Л. В. Антипова. — 2-е изд. — Москва : Юрайт, 2020. — 636 с. — Текст : электронный. — URL: <https://urait.ru/bcode/446680>
2. Васюкова А.Т., Технология продукции общественного питания : учебник для вузов /А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. - М. : Дашков и К, 2016. - 496 с. - Текст : электронный. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785394025167.html>
3. Введение в технологию продуктов питания. Практикум : учебное пособие для вузов / Н. Г. Кульнева, В. А. Голыбин, Ю. И. Последова, В. А. Федорук. — 2-е изд. — Москва : Юрайт, 2020. — 141 с. — Текст : электронный. — URL: <https://urait.ru/bcode/446658>
4. Гребенщикова, М.М. Основы метрологии, стандартизации и сертификации в легкой промышленности: учебное пособие. - Казань : КНИТУ, 2017. - 120 с. - Текст : электронный. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785788222462.html>
5. Зиновьева, М.Е. Технология продуктов функционального питания : учеб. пособие / М.Е. Зиновьева, К.Л. Шнайдер - Казань : КНИТУ, 2016. - 176 с. - Текст : электронный. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785788220475.html>
6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учеб. пособие для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Юрайт, 2020. — 179 с. — Текст : электронный. — URL: <https://urait.ru/bcode/452876>
7. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд. — Москва : Юрайт, 2020. — 268 с. — Текст : электронный. — URL: <https://urait.ru/bcode/452907>
8. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: лаб. практикум /под ред. Липатовой Л.П. - 2-е изд. - М.: Форум, 2016. - 376 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=518473>
9. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник /под ред. А.С. Ратушного. - М.: Форум, 2016. - 240с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=520513>
10. Технология функциональных продуктов питания : учебное пособие для вузов /под ред. Л. В. Донченко. — 2-е изд. — Москва : Юрайт, 2019. — 176 с. — Текст : электронный. — URL: <https://urait.ru/bcode/444271>
11. Хамматова, В.В. Разработка промышленной технологии наноструктурирования текстильных материалов для производства многофункциональной одежды специального назначения. - Казань : КНИТУ, 2016. - 352 с. - Текст : электронный. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785788220024.html>

6.3. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. <http://www.school.edu.ru> - Российский общеобразовательный портал

2. <http://www.openet.edu.ru> - Российский портал открытого образования
3. <http://www.ict.edu.ru> - портал по информационно-коммуникационным технологиям в образовании
4. www.openclass.ru/wiki-pages/51789
5. <http://pedagogic.ru> - педагогическая библиотека;
6. <http://www.ug.ru> - «Учительская газета»;
7. <http://1september.ru> - издательский дом «Первое сентября»;
8. <http://www.pedpro.ru> - журнал «Педагогика»;
9. http://www.informika.ru/about/informatization_pub/about/276 - научно-методический журнал «Информатизация образования и науки»;
10. <http://www.vovr.ru> - научно-педагогический журнал Министерства образования и науки РФ «Высшее образование в России»;
11. <http://www.hetoday.org> - журнал «Высшее образование сегодня».
12. http://www.prosvetitelstvo.ru/library/articles/?ELEMENT_ID=933. - Портал «Просветительство»
13. <http://www.znanie.org/> - Общество «Знание» России
14. <http://www.gpntb.ru> - Государственная публичная научно-техническая библиотека.
15. <http://www.rsl.ru> - Российская национальная библиотека.
16. <http://www.gpntb.ru> - Публичная электронная библиотека.
17. Кулинарная энциклопедия Кирилла и Мефодия, www.VIP.KM.ru
18. Приемы оформления блюд и кулинарных изделий: www.KARVrNG.ru
19. Рецептуры кулинарных блюд и изделий:
www.obed.ru
www.gotovim.ru
www.cookmuseum.ru
<http://project5gym6.narod.ru/5/21/p1aa1.html>
www.eda-server.ru
www.gastronom.ru
<http://supercook.ru>

7.МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1.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