



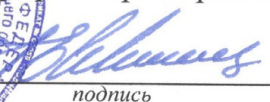
1920

Министерство образования и науки Российской Федерации
Филиал федерального государственного бюджетного образовательного
учреждения высшего образования «Кубанский государственный университет»
в г. Славянске-на-Кубани
Факультет математики, информатики и технологии
Кафедра математики, информатики, биологии и технологии



УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по работе с филиалами

 Евдокимов А.А.
подпись

«31» 08 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА МОДУЛЯ «ПРАКТИКУМЫ ПО ОБРАБОТКЕ МАТЕРИАЛОВ - 2»

Направление подготовки 44.03.05 Педагогическое образование
(с двумя профилями подготовки)

Направленность (профиль) – Экономическое образование,
Технологическое образование

Программа подготовки: академический бакалавриат

Форма обучения: очная

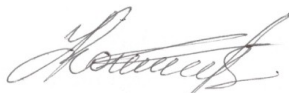
Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Краснодар 2017

Рабочая программа дисциплины «Практикумы по обработке материалов - 2» составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки), утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от 9 февраля 2016 г. № 91, зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 02.03.2016 г. (регистрационный № 41305).

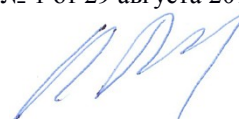
Программу составили:

И. Т. Коротенко,
ст. преподаватель кафедры теории и методики профессионального
образования и общетехнических дисциплин,
Н. Е. Радченко,
образования и общетехнических дисциплин,
кандидат педагогических наук, доцент




Рабочая программа дисциплины «Практикумы по обработке материалов - 2» утверждена на заседании кафедры математики, информатики и методики их преподавания, протокол № 1 от 29 августа 2017 г.

Заведующий кафедрой теории и методики профессионального
образования и общетехнических дисциплин,
кандидат педагогических наук, доцент Радченко Н.Е.



Утверждена на заседании учебно-методической комиссии филиала, протокол № 1 от 31 августа 2017 г.

Заместитель директора филиала
по учебной работе Письменный Р.Г.



Рецензенты:

Директор МБОУ СОШ № 3 им. полководца
А. В. Суворова, г. Славянск-на-Кубани, Кириллова Т. Я.



Начальник управления образования администра-
ции муниципального образования Брюховецкий
район, кандидат биологических наук, Бурхан О.П.



Содержание

1 Цели и задачи изучения дисциплины.....	4
1.1 Цель освоения дисциплины.....	4
1.2 Задачи дисциплины.....	4
1.3 Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
2 Структура и содержание дисциплины.....	4
2.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ.....	4
2.2 Структура дисциплины.....	5
2.3 Содержание разделов дисциплины.....	5
2.3.1 Занятия лекционного типа.....	5
2.3.2 Занятия семинарского типа.....	5
Занятия семинарского типа не предусмотрены учебным планом.....	5
2.3.3 Лабораторные занятия.....	5
2.3.4 Тематика курсовых работ.....	12
2.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.....	12
3 Образовательные технологии.....	13
3.1 Образовательные технологии при проведении лекций.....	13
3.2 Образовательные технологии при проведении практических занятий.....	14
4 Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.....	17
В качестве оценочных средств на протяжении семестра используется тестирование, качество выполнения творческого проекта, итоговое испытание. Итоговое испытание является аналогом зачёта, но отличие состоит в том, что оценка за него составляет часть общей оценки за работу студента в течение семестра согласно положениям принятой рейтинговой системы.....	17
4.1 Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля.....	17
4.1.1 Рейтинговая система оценки текущей успеваемости студентов	17
4.1.2 Вопросы для устного (письменного) опроса.....	19
4.1.3 Тестовые задания для текущей аттестации.....	19
4.1.4 Задания для практической работы студентов.....	20
4.2 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации.....	21
4.2.1 Вопросы на зачет.....	21
4.2.2 Критерии оценки по промежуточной аттестации (зачет).....	21
5 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	22
8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине	24
8.1 Перечень информационных технологий.....	24
8.2 Перечень необходимого программного обеспечения.....	24
8.3 Перечень информационных справочных систем.....	24
9 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине.....	24

1 Цели и задачи изучения дисциплины

1.1 Цель освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Практикумы по обработке материалов - 2» является: сформировать у студентов умения и навыки по обработке ткани и пищевых продуктов, основам электрорадиомонтажа и декоративно-прикладного творчества.

1.2 Задачи дисциплины

Изучение дисциплины «Практикумы по обработке материалов - 2» направлено на формирование у студентов следующей компетенции: ОК-3 способность использовать естественнонаучные и математические знания для ориентирования в современном информационном пространстве. В соответствии с этим ставятся следующие задачи дисциплины.

1. Формирование умений и навыков по обработке ткани и пищевых продуктов.
2. Ознакомление с основами электрорадиомонтажных работ.
3. Создание условий для декоративно-прикладного творчества.
4. Обеспечение условий для активизации познавательной деятельности студентов.

1.3 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Модуль «Практикумы по обработке материалов – 2» относится к дисциплинам и курсам по выбору профессионального цикла дисциплин (БЗ.В.ДВ.4).

Для освоения модуля «Практикумы по обработке материалов – 2» студенты используют знания, умения и виды деятельности, сформированные в процессе изучения модулей «Современное производство», «Графика», вариативной части и модулей «Материаловедение – 2», «Технологии современного производства – 1», «Конструирование и моделирование изделий – 2» дисциплин и курсов по выбору профессионального цикла.

Освоение модуля «Практикумы по обработке материалов – 2» является необходимой основой для успешной последующей деятельности в качестве дипломированного специалиста-бакалавра по профилю «Технология».

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

Процесс изучения модуля направлен на формирование компетенции:
ПК-2- способностью использовать современные методы и технологии обучения и диагностики

№	Индекс компетенции	Содержание компетенции (или её части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны	
			знать	уметь
1	ПК-2	- способностью использовать современные методы и технологии обучения и диагностики	– основные современные методы и технологии обучения и диагностики;	– использовать современные методы и технологии обучения и диагностики;

2 Структура и содержание дисциплины

2.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 12 зачётных ед. (432 часа), их распределение по видам работ представлено в таблице

Вид учебной работы		Всего часов	Семестры				
			2	3	4	5	6
Контактная работа		432	72	36	108	72	72
<i>Аудиторные занятия</i>		205	26	20	56	40	26
Занятия лекционного типа		-	-	-	-	-	-
Занятия семинарского типа		-	-	-	-	-	-
Лабораторные занятия		204	26	20	56	40	26
<i>Иная контактная работа</i>							
Контроль самостоятельной работы		1,0	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Промежуточная аттестация							
Самостоятельная работа		227	45,8	15,8	51,8	31,8	45,8
Подготовка к тестированию по разделу		24	4	4	4	4	4
Консультации, подготовка к зачёту		48	8	8	8	8	8
Контроль		72	12	12	12	12	12
Подготовка к зачету							
Общая трудоемкость	час.	432	72	36	108	72	72
	зачетных ед.	12	2	1	3	2	2

2.2 Структура дисциплины

Распределение трудоёмкости по разделам дисциплины приведено в таблице.

№	Наименование разделов	Всего	Аудиторная работа		
			К		
			ЛК	ПЗ	ЛР
1	Основы технологии обработка ткани	71,8	-	-	26
2	Технология поузловой обработки швейных изделий	35,8	-	-	20
3	Механическая и тепловая кулинарная обработка сырья	107,8	-	-	56
4	Технология приготовления блюд	71,8	-	-	40
5	Электрорадиомонтажные работы	52			26
6	Декоративно-прикладное творчество	71,8	-	-	36
Итого по дисциплине		432	-	-	204

Примечание: ЛК – лекции, ПЗ – практические занятия / семинары, ЛР – лабораторные занятия, КСР – контроль самостоятельной работы, СРС – самостоятельная работа студента, ИКР – иная контактная работа.

2.3 Содержание разделов дисциплины

2.3.1 Занятия лекционного типа

Занятия лекционного типа не предусмотрены учебным планом.

2.3.2 Занятия семинарского типа

Занятия семинарского типа не предусмотрены учебным планом.

2.3.3 Лабораторные занятия

№	Наименование раздела	Содержание раздела	Форма текущего контроля
---	----------------------	--------------------	-------------------------

2 семестр			
	Основы технологии обработка ткани		
1	Техника безопасности при проведении работ в лаборатории по обработке ткани	Требования при выполнении ручных работ Техника безопасности при машинных работах Электробезопасность	ПР, Т
2	Способы выполнения ручных стежков и их применение	Приёмы выполнения косых стежков Приёмы выполнения петлеобразных стежков Выполнение крестообразных стежков	ПР, Т
3	Выполнение ручных строчек и их назначение	Назначение ручных строчек Приёмы выполнения ручных строчек. Требования к качеству ручных строчек	ПР, Т
4	Влажно-тепловая обработка ткани и её назначение	Назначение влажно-тепловой обработки изделий Виды влажно-тепловой обработки. Приёмы выполнения влажно-тепловых видов работ	ПР, Т
5	Устройство швейных машин	Основные технологические узлы универсальных машин и их назначение Кинематическая схема машины 1022-М класса Схема заправки верхней нити Регулировка качества строчки	ПР, Т
6	Приёмы выполнения операций на швейных машинах	Подготовка швейной машины к работе Выполнение прямолинейных строчек Выполнение сточек по криволинейным контурам	ПР, Т
7	Выполнение соединительных машинных швов и их назначение	Соединение деталей настрочным швом и его назначение. Приёмы выполнения накладных швов и применение. Соединение деталей бельевыми швами и их назначение	ПР, Т
8	Выполнение краевых	Выполнение швов вподгибку.	ПР, Т
	машинных швов и их назначение	назначение. Приемы	ПР, Т
9	Обработка срезов ткани	Операция обмётывание срезов и её назначение Обработка срезов деталей на специальной машине. Обмётывание срезов зигзагообразной строчкой	ПР, Т
10	Подготовка и рациональный раскрой ткани	Подготовка ткани к раскрою. Подготовка лекал к раскладке. Требования к раскладке лекал на ткани. Расчёт межлекальных потерь.	ПР, Т
11	Отделочные строчки и швы, приёмы выполнения	Виды отделочных строчек и техническая характеристика. Приёмы выполнения отделочных строчек на бытовой швейной машине. Требования к качеству отделочных строчек.	ПР, Т
12	Творческий проект		ПР
3 семестр			
	Технология поузловой обработки швейных изделий		
1	Назначение вытачек и их обработка	Формообразующие элементы одежды. Виды вытачек. Технология обработки различных видов вытачек.	ПР, Т
2	Обработка складок	Виды складок. Технология обработки отделочных складок. Технология обработки цельнокроенных формообразующих складок. Технология обработки	ПР, Т

		разрезных формообразующих складок.	
3	Обработка накладных плосколежащих карманов	Виды накладных плоско лежащих карманов Последовательность обработки накладных карманов. Способы обработки верха накладных карманов	ПР, Т
4	Способы отделки накладных карманов	Отделка карманов оборками. Отделка карманов аппликацией. Обработка кармана окантовочным швом.	ПР, Т
5	Соединение накладного кармана с изделием	Способы соединения кармана с изделием. Выбор способа соединения кармана.	ПР, Т
6	Обработка мелких деталей обтачным швом	Ассортимент мелких деталей одежды. Погоны, хлястики, пояса, воротники. Последовательность обработки мелких деталей. Приёмы обработки погон, хлястиков и поясов с фигурными концами	ПР, Т
7	Обработка разреза в шве детали	Обработка разреза в шве детали.	ПР, Т
8	Обработка кармана в шве	Варианты карманов в швах. Технология обработки подкладки кармана. Соединение подкладки со срезами шва изделия. Окончательная обработка кармана.	ПР, Т
9	Обработка застёжки-молния	Способы соединения застёжки с изделием. Выбор способа соединения в зависимости от вида застёжки. Последовательность соединения застёжки с изделием стачным швом	ПР, Т
10	Обработка верха поясных изделий притачным поясом	Методы обработки верха юбки поясом. Требования к деталям кроя узла. Последовательность обработки верха юбки поясом. Приёмы обработки верха юбки поясом.	ПР, Т
11	Обработка верха поясных изделий обтачкой	Методы обработки верха юбки обтачкой. Требования к деталям кроя узла. Приёмы обработки верха юбки обтачкой.	ПР
12	Обработка горловины обтачкой	1. Методы обработки горловины различной формы 2. Приёмы обработки горловины прямоугольной формы. Приёмы обработки горловины овальной формы	ПР, Т
13	Творческий проект		ПР
14	Творческий проект		ПР
4 семестр			
Механическая и тепловая кулинарная обработка сырья			
1	Сервировка стола	Последовательность сервировки стола. Сервировка стола к завтраку. Сервировка стола к обеду. Сервировка банкетного стола	ПР, Т
№	Наименование раздела	Содержание раздела	Форма текущего контроля
2	Чайное, кофейное и фруктовое застолье	Сервировка чайного стола. Особенности сервировки кофейного стола. Особенности сервировки	ПР, Т

		фруктового стола. Соблюдение правил этикета во время застолья.	
3	Техника складывания салфеток	Нарезка бумажных салфеток. Техника складывания салфеток «Веер». Техника складывания салфеток «Водяная лилия». Техника складывания салфеток «Карусель».	ПР, Т
4	Простая нарезка овощей	Виды ножей для нарезки овощей. Простая нарезка овощей с помощью овощерезок. Технология нарезки овощей ломтиками, кубиками, брусочками, соломкой. Кулинарное использование различных видов нарезки овощей	ПР, Т
5	Фигурная нарезка	1. Карбование. Хризантема. Гусиные лапки. Розы из вареной моркови и свеклы.	ПР, Т
6	Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины	1. Технология приготовления крупнокусковых полуфабрикатов. Технология приготовления порционных полуфабрикатов. Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов. Приготовление шашлыка по-карски.	ПР, Т
7	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее	Технология приготовления котлетной массы. Технология приготовления котлет, биточков. Технология приготовления зраз. Технология приготовления рулетов.	ПР, Т
8	Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и дичи	1. Предварительная обработка птицы и дичи. Механическая и кулинарная обработка птицы, дичи. Формовка птицы и дичи. Механическая и кулинарная обработка кролика	ПР, Т
9	Приготовление полуфабрикатов из птицы	1. Технология приготовления крупнокусковых полуфабрикатов. Технология приготовления порционных полуфабрикатов. Технология приготовления мелкокусковых полуфабрикатов. Технология приготовления шницеля из курицы	ПР, Т
№	Наименование раздела	Содержание раздела	Форма текущего контроля
10	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы птицы	1. Технология приготовления кнельной массы. Технология приготовления котлетной массы. Технология приготовления котлет и биточков. Технология приготовления тефтелей.	ПР, Т
11	Механическая кулинарная обработка морепродуктов	1. Обработка чешуйчатой рыбы. Разделка рыбы на филе. Разделка рыбы для фарширования. Обработка бесчешуйчатой рыбы	ПР, Т
12	Приготовление полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов	1. Характеристика сырья. Обработка морских и речных раков, крабов, креветок. Обработка кальмаров. Обработка мидий.	С, Т
5 семестр			
Технология приготовления блюд			
1	Правила составления меню. Расчет калорийности и себестоимости	1. Виды меню. Требования к составлению меню. Калорийность продуктов. Калорийность кулинарных блюд и изделий. Себестоимость	ПР, Т

	кулинарных изделий и блюд	кулинарных блюд и изделий.	
2	Технология приготовления бульонов и заправочных супов.	1. Значение и классификация супов. Технология приготовления бульонов. Технология приготовления заправочных супов. Оформление и подача бульонов, заправочных супов. Условия и сроки хранения.	ПР, Т
3	Технология приготовления овощных супов и супов-пюре	1. Технология приготовления овощных супов. Приготовление крупяного, картофельного супа-пюре. Оформление технологической документации. Технология приготовления супов-пюре.	ПР, Т
4	2. Приготовление супа-пюре из мясных продуктов.	Технология приготовления супа-пюре из мясных продуктов. Оформление технологической документации.	ПР, Т
5	Технология приготовления холодных супов	Правила приготовления холодных супов. Технология приготовления окрошки сборной мясной. Технология приготовления ботвиньи.	ПР, Т
№	Наименование раздела	Содержание раздела	Форма текущего контроля
6	Технология приготовления соусов.	1. Значение соусов в питании человека. Классификация соусов. Приготовление основных соусов, холодных соусов. Блюда и изделия, с которыми рекомендуется отпускать соусы.	ПР, Т
7	Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий	1. Значение блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в питании человека. Общие правила варки каш. Сроки хранения блюд и гарниров из круп, макаронных изделий и требования к качеству. Технология приготовления блюд из макаронных изделий	ПР, Т
8	Блюда из овощей	1. Значение овощных блюд в питании человека. 2. Классификация овощных блюд по способу приготовления. 3. Блюда из запеченных овощей. Требования к качеству овощей и сроки их хранения.	ПР, Т
9	Блюда из рыбы	1. Значение рыбных блюд в питании человека. 2. Классификация рыбных блюд по способу тепловой обработки. Правила жарки и запекания рыбы. Требования к качеству и сроки хранения блюд из рыбы.	ПР, Т
10	Блюда из мяса	1. Значение мясных блюд в питании человека. Классификация мясных блюд по способу тепловой обработки. Требования к качеству мясных блюд и сроки их хранения. Технология приготовления отбивной котлеты в кляре.	ПР, Т
11	Блюда из яиц	1. Яйца и яичные продукты, их значение в питании. Классификация яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Оформление и подача к столу.	ПР, Т
12	Блюда из творога	1. Значение блюд из творога в питании человека. Требования к качеству и сроки хранения	ПР, Т

		блюдо из творога. Технология приготовления творожной сладкой массы. . Оформление и подача к столу.	
№	Наименование раздела	Содержание раздела	Форма текущего контроля
13	Холодные блюда и закуски.	1. Использование холодных блюд и закусок в кулинарии. Основные продукты для приготовления холодных блюд и закусок. Технология приготовления бутербродов. Технология приготовления салатов.	ПР, Т
14	Сладкие блюда	1. Значение сладких блюд в питании человека. Классификация сладких блюд. Свежие фрукты, ягоды, их обработка и подача. Технология приготовления сладких блюд.	ПР, Т
15	Горячие напитки и способы их приготовления	Классификация напитков. Технология приготовления горячих напитков. Технология приготовления холодных напитков. Технология приготовления смешанных напитков.	ПР, Т
6 семестр			
Электрорадиомонтажные работы			
1	Монтажные провода	1. Виды и назначение монтажных проводов. Подготовка поверхности провода к пайке. Методика работы с электромонтажным инструментом. Виды изоляции монтажных проводов.	ПР, Т
2	Припой и флюсы	Виды и назначение припоев. Припой для пайки цветных металлов. Виды и назначение флюсов. Приготовление жидких флюсов	ПР, Т
3	Электроизоляционные материалы	Виды и назначение электроизоляционных материалов. Свойства электроизоляционных материалов. Применение электроизоляционных материалов	ПР, Т
4	Материально-техническая обеспечение радиокружка	Инструмент общего пользования. Инструмент индивидуального пользования. Электропаяльники. Электроинструмент.	ПР, Т
5	Обеспечение безопасности электрорадиомонтажных работ	Правила безопасности труда. Правила электробезопасности. Правила пожарной безопасности. Меры безопасности при механических работ.	ПР, Т
6	Работа с металлами	Сверление отверстий. Нарезание внутренней	ПР, Т
№	Наименование раздела	Содержание раздела	Форма текущего контроля
7	Работа с изоляционными материалами	Полировка оргстекла. Резка листового материала. Нарезание резьбы в пластмассах	ПР, Т
8	Основы электрического монтажа	Подготовка поверхности металла. Лужение. Пайка цветных металлов.	ПР, Т

		Пайка чёрных металлов и сплавов	
9	Основы пайки	Разделка проводов. Жгутование. Разделка и прозвонка кабелей. Измерительные приборы монтажника.	ПР, Т
10	Проволочный монтаж	Монтаж одножильным проводом. Монтаж многожильным проводом. Удаление эмалевой изоляции. Удаление пластмассовой и нитяной изоляции.	ПР, Т
11	Печатный монтаж	Фольгированные изоляционные материалы. Нанесение рисунков печатных проводников. Химическое травление. Механическое удаление фольги	ПР, Т
12	Особенности пайки металлов	1. Подбор мощности паяльника. Подбор припоя. 2. Подбор флюса. Способы соединения металлов пайкой	ПР, Т
13	Основы изготовления изделий пайкой	1. Изготовление изделий из тонколистового металла. Выкройка детали для пайки. 2. Обработка детали после пайки.	ПР, Т
14	Творческий проект		ПР
7 семестр			
Декоративно-прикладное творчество			
1	Изобразительные, графические способы передачи формы, конструкции изделий декоративно – прикладного искусства, стилизация художественных образов	1. Форма и формообразование. 2. Конструкция. Графические, изобразительные средства передачи фактуры, формы, конструкции. Стилизация, и ее источники	ПР, Т
№	Наименование раздела	Содержание раздела	Форма текущего контроля
2	Принципы гармонизации цветовых сочетаний в изделиях декоративно - прикладного искусства	1. Понятие гармонии. Законы композиции. 2. Цветовые законы. Цвет в композиции и его проявлениях, функции. Цветовые сочетания. 3. Восприятие цвета.	ПР, Т
3	Виды швов. Простейшие швы, техника выполнения	1. Основные простые декоративные швы. Технология выполнения декоративных швов	ПР, Т
4	Счетная вышивка	Понятие «вышивки». История развития вышивки. 4. Инструменты и материала, необходимые для выполнения вышивки. Понятия об особенностях технологии создания изделий из декоративно - прикладного искусства в зависимости от материалов	ПР, Т
5	Лоскутное шитьё как средство формообразования изделий ТКД.	История развития лоскутного шитья. Материалы, инструменты и приспособления, необходимые для работы. Подбор материалов для изготовления изделия. Техника выполнения изделий.	ПР, Т
6	Построение конструкции фартука	Снятие мерок. Построение базисной сетки и основы плечевого изделия. Построение конструкции	ПР, Т

		фартука. Моделирование фартука	
7	Изготовление мягкой игрушки.	Материалы, необходимые для изготовления мягкой игрушки. Инструменты и приспособления, необходимые для изготовления мягкой игрушки. Покраска пуговиц. Изготовление и работа с выкройками. Технология изготовления мягкой игрушки	ПР, Т
8	Освоение техники вязания крючком	Материалы и инструменты, применяемые при вязании крючком. Выбор крючка. Подготовка пряжи к вязанию. Основные приемы вязания крючком.	ПР, Т
9	Освоение техники вязания спицами	Материалы и инструменты, применяемые при вязании спицами. Выбор спиц в соответствии с пряжей. Подготовка пряжи к вязанию. Основные приемы вязания спицами. Изготовление пинеток	ПР, Т

Примечание: УП – устный (письменный) опрос, Т – тестирование, КР – контрольная работа, Э – эссе, К – коллоквиум; ПР – практическая работа.

2.3.4 Тематика курсовых работ

Курсовые работы не предусмотрены учебным планом.

2.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

№	Вид СРС	Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины по выполнению самостоятельной работы
1	Подготовка к практическим (семинарским) занятиям	1 Богушева В. И. Технология приготовления пищи : учеб.-метод. пособие / В. И. Богушева. – Изд. 3-е, стер. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2012. – 375 с. – (Сред. проф. образование). – ISBN 978-5-222-19129-3. 2. Романова, Н. К. Технология продукции общественного питания: изменение пищевых веществ в процессе кулинарной обработки [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие / Н. К. Романова, С. В. Китаевская ; Федер. агентство по образованию, ГОУ ВПО «Казан. гос. технол. ун-т». – Казань : КГТУ, 2010. – 67 с. : табл. – ISBN 978-5-7882-1022-3. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258971. 3 Букач, Л. А. Материаловедение и технология ручной вышивки [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л. А. Букач, М. А. Ровнейко. – Минск : РИПО, 2015. – 328 с. : ил. – ISBN 978-985-503-541-2. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463277. 4 Молотова, В. Н. Декоративно-прикладное искусство : учеб. пособие для студентов образовательных учреждений сред. проф. образования / В. Н. Молотова. – 2-е изд., испр. и доп. – М. : Форум, 2013. – 288 с. – ISBN 978-5-91134-398-9. 4 Харченко, Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие / Н. Э. Харченко. – 6-е изд., стер. – М. : Академия, 2012. – 512 с. – ISBN 978-5-7695-9279-9. 5 Коротенко И.Т. Практикумы по обработке материалов - 2. Раздел «Механическая и тепловая кулинарная обработка сырья»: методические указания по проведению лабораторного практикума для студентов 2 курса, обучающихся по направлению подготовки 050100.62 «Педагогическое образование», профили: «Технология. Экономика» очной и заочной форм обучения. / И. Т. Коротенко ; Филиал ФГБОУ ВПО «КубГУ» в

		г. Славянске-на-Кубани. – Славянск-на-Кубани : Филиал ФГБОУ ВПО «КубГУ» в г. Славянске-на-Кубани, 2014. – 47 с. 6 Удальцова, Л.Л. Портной. Изготовление женской верхней одежды: учеб. пособие / Л.Л. Удальцова. - М.: Академия ИЦ, 2011
3	Подготовка к тестированию (текущей аттестации)	1 Богушева В. И. Технология приготовления пищи : учеб.-метод. пособие / В. И. Богушева. – Изд. 3-е, стер. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2012. – 375 с. – (Сред. проф. образование). – ISBN 978-5-222-19129-3. 2. Романова, Н. К. Технология продукции общественного питания: изменение пищевых веществ в процессе кулинарной обработки [Электронный ресурс] : учеб.-метод. пособие / Н. К. Романова, С. В. Китаевская ; Федер. агентство по образованию, ГОУ ВПО «Казан. гос. технол. ун-т». – Казань : КГТУ, 2010. – 67 с. : табл. – ISBN 978-5-7882-1022-3. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258971 . 3 Удальцова, Л.Л. Портной. Изготовление женской верхней одежды: учеб. пособие / Л.Л. Удальцова. - М.: Академия ИЦ, 2011 3. Фонд оценочных средств, включающий банк тестовых заданий (в электронном виде) по дисциплине «Практикумы по обработке материалов - 2»

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,

для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,

Данный перечень может быть дополнен и конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

3 Образовательные технологии

С целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся, в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки, для реализации компетентностного подхода программа предусматривает широкое использование в учебном процессе следующих форм учебной работы:

- активные формы (лекция, вводная лекция, обзорная лекция, заключительная лекция, презентация);
- интерактивные формы (практическое занятие, семинар, компьютерная симуляция, коллоквиум);
- внеаудиторные формы (консультация, практикум, самостоятельная работа, подготовка реферата, написание курсовой работы);
- формы контроля знаний (групповой опрос, контрольная работа, практическая работа, тестирование, коллоквиум, зачёт, экзамен).

3.1 Образовательные технологии при проведении лекций

Лекции не предусмотрены учебным планом.

Лекция – одна из основных форм организации учебного процесса, представляющая собой устное, монологическое, систематическое, последовательное изложение преподавателем учебного материала. Она

предшествует всем другим формам организации учебного процесса, позволяет оперативно актуализировать учебный материал дисциплины. Для повышения эффективности лекций целесообразно воспользоваться следующими рекомендациями:

- четко и ясно структурировать занятие;
- рационально дозировать материал в каждом из разделов;
- использовать простой, доступный язык, образную речь с примерами и сравнениями;
- отказаться, насколько это возможно, от иностранных слов;
- использовать наглядные пособия, схемы, таблицы, модели, графики и т. п.;
- применять риторические и уточняющие понимание материала вопросы;
- обращаться к техническим средствам обучения.

АВТ – аудиовизуальная технология (основная информационная технология обучения, осуществляемая с использованием носителей информации, предназначенных для восприятия человеком по двум каналам одновременно зрительному и слуховому при помощи соответствующих технических устройств, а также закономерностей, принципов и особенностей представления и восприятия аудиовизуальной информации);

РП – репродуктивная технология (традиционная технология перехода от конкретных представлений к понятиям, а от понятий - к умениям и навыкам);

РМГ – работа в малых группах (в парах, ротационных тройках);

ЛПО – лекции с проблемным изложением (проблемное обучение);

ЭБ – эвристическая беседа;

СПО – семинары в форме дискуссий, дебатов (проблемное обучение);

ИСМ – использование средств мультимедиа (например, компьютерные классы);

ТПС – технология полноценного сотрудничества.

3.2 Образовательные технологии при проведении практических занятий

Практическое (семинарское) занятие – основная интерактивная форма организации учебного процесса, дополняющая теоретический курс или лекционную часть учебной дисциплины и призванная помочь обучающимся освоиться в «пространстве» дисциплины; самостоятельно оперировать теоретическими знаниями на конкретном учебном материале. Для практического занятия в качестве темы выбирается обычно такая учебная задача, которая предполагает не существенные эвристические и аналитические напряжения и продвижения, а потребность обучающегося «потрогать» материал, опознать в конкретном то общее, о чем говорилось в лекции.

№	Тема	Виды применяемых образовательных технологий	Кол. час
2 семестр			26
1	Техника безопасности при проведении работ в лаборатории по обработке ткани	работа в малых группах	4
2	Способы выполнения ручных стежков и их применение	работа в малых группах	6
3	Выполнение ручных строчек и их назначение	работа в малых группах	6
№	Тема	Виды применяемых образовательных технологий	Кол. час
4	Влажно-тепловая обработка ткани и её назначение	работа в малых группах	4
5	Устройство швейных машин	работа в малых группах, ЛПО	4*
6	Приёмы выполнения операций на швейных машинах	репродуктивная технология	4
7	Выполнение соединительных машинных швов и их назначение	репродуктивная технология	4
8	Выполнение краевых машинных швов и их назначение	репродуктивная технология	6
9	Обработка срезов ткани	репродуктивная технология	4

10	Подготовка и рациональный раскрой ткани	репродуктивная технология	6
11	Творческий проект	репродуктивная технология	6*
12	Творческий проект	репродуктивная технология	8
3 семестр			20
1	Назначение выточек и их обработка	репродуктивная технология	2*
2	Обработка складок	репродуктивная технология	2
3	Обработка накладных плосколежащих карманов	репродуктивная технология	2*
4	Способы отделки накладных карманов	репродуктивная технология	2
5	Соединение накладного кармана с изделием	репродуктивная технология	2*
6	Обработка мелких деталей обтачным швом	репродуктивная технология	2*
7	Обработка разреза в шве детали	репродуктивная технология	1
8	Обработка кармана в шве	репродуктивная технология	1
9	Обработка застёжки-молния	репродуктивная технология Г	2*
10	Обработка верха поясных изделий притачным поясом	репродуктивная технология	1
11	Обработка верха поясных изделий обтачкой	репродуктивная технология	1
12	Творческий проект	репродуктивная технология	2
4 семестр			56
№	Тема	Виды применяемых образовательных технологий	Кол. час
1	Сервировка стола	работа в малых группах	4
2	Виды застолья (чайное, кофейное)	работа в малых группах	4
4	Простая нарезка овощей	работа в малых группах	4
5	Фигурная нарезка	работа в малых группах	4*
6	Приготовление полуфабрикатов из баранины и свинины	работа в малых группах	4*
7	Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее	работа в малых группах	4*
8	Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и дичи	работа в малых группах	4*
9	Приготовление полуфабрикатов из птицы	работа в малых группах	4
10	Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы птицы	работа в малых группах	4
11	Механическая кулинарная обработка морепродуктов	работа в малых группах	4*
12	Приготовление полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов	работа в малых группах	4
13	Холодные блюда и закуски.	работа в малых группах	4
14	Сладкие блюда	работа в малых группах	4
5 семестр			40

1	Правила составления меню. Расчет калорийности и себестоимости кулинарных изделий и блюд	репродуктивная технология	4*
2	Технология приготовления бульонов и заправочных супов.	работа в малых группах	4
3	Технология приготовления овощных супов и супов-пюре	работа в малых группах	2*
4	3. Приготовление супа-пюре из мясных продуктов.	работа в малых группах	2*
5	Технология приготовления холодных супов	работа в малых группах	2
6	Технология приготовления соусов.	работа в малых группах	4
7	Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий	работа в малых группах	2*
8	Блюда из овощей	работа в малых группах	4
9	Блюда из рыбы	работа в малых группах	4
10	Блюда из мяса	работа в малых группах	2*
11	Блюда из яиц	работа в малых группах	4
12	Блюда из творога	работа в малых группах	2
13	Горячие напитки и способы их приготовления	работа в малых группах	4*
6 семестр			26
1	Монтажные провода	работа в малых группах	2
2	Припой и флюсы	РМГ, ЛПО	2*
3	Электроизоляционные материалы	работа в малых группах	2
4	Материально-техническое обеспечение радиокружка	работа в малых группах	2*
5	Обеспечение безопасности электрорадиомонтажных работ	работа в малых группах	2
6	Работа с металлами	репродуктивная технология	2*
7	Основы электрического монтажа	репродуктивная технология	2
8	Основы пайки	репродуктивная технология	2
9	Проволочный монтаж	репродуктивная технология	2
10	Печатный монтаж	репродуктивная технология	2*
11	Особенности пайки металлов	репродуктивная технология	2*
12	Основы изготовления изделий пайкой	репродуктивная технология	2*
13	Творческий проект	репродуктивная технология	2
7 семестр			36
1	Изобразительные, графические способы передачи формы, конструкции изделий декоративно – прикладного искусства, стилизация художественных образов	репродуктивная технология	4
2	Принципы гармонизации цветовых	репродуктивная технология	4*

	сочетаний в изделиях декоративно - прикладного искусства		
3	Виды швов. Простейшие швы, техника выполнения	репродуктивная технология	4
4	Счетная вышивка	репродуктивная технология	4
5	Лоскутное шитьё как средство формообразования изделий ТКД	репродуктивная технология	4
6	Построение конструкции фартука	репродуктивная технология	4*
7	Изготовление мягкой игрушки.	репродуктивная технология	4*
8	Освоение техники вязания крючком	репродуктивная технология	4
9	Освоение техники вязания спицами	репродуктивная технология	4
Итого по курсу			180
в том числе интерактивное обучение*			80

4 Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

В качестве оценочных средств на протяжении семестра используется тестирование, качество выполнения творческого проекта, итоговое испытание. Итоговое испытание является аналогом зачёта, но отличие состоит в том, что оценка за него составляет часть общей оценки за работу студента в течение семестра согласно положениям принятой рейтинговой системы.

4.1 Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

4.1.1 Рейтинговая система оценки текущей успеваемости студентов

Для реализации рейтинговой системы контроля весь курс разбивается по содержанию на шесть содержательных блоков: по одному в каждом семестре.

1. Освоение каждого содержательного блока оценивается в баллах (максимум 60).
2. Для каждого модуля разработана система оценивания лабораторных работ, а также оценка выполнения творческого проекта, которые выполняются студентом и в совокупности определяют уровень его учебных достижений.
3. Каждая лабораторная работа и творческий проект оцениваются в баллах в зависимости от их степени сложности.
4. Максимальное количество баллов, которое студент может получить за семестр – 60, минимальное (для допуска к зачёту) – 30.

2 семестр

№	Наименование раздела	Виды оцениваемых работ	Максимальное кол-во баллов
1	Основы технологии обработка ткани	Выполнение работы и оформление отчёта (3 балла за лабораторную работу)	40
		Выполнение творческого проекта	20
2	Текущая аттестация по разделу	Компьютерное тестирование	40
ВСЕГО			100

3 семестр

№	Наименование раздела	Виды оцениваемых работ	Максимальное кол-во баллов
1	Технология поузловой обработки швейных изделий	Выполнение работы и оформление отчёта (3 балла за лабораторную работу)	42
		Выполнение творческого проекта	18
2	Текущая аттестация по разделу	Компьютерное тестирование	40
ВСЕГО			100

4 семестр

№	Наименование раздела	Виды оцениваемых работ	Максимальное кол-во баллов
1	Механическая и тепловая кулинарная обработка сырья	Выполнение работы и оформление отчёта (4,5 балла за лабораторную работу)	60
2	Текущая аттестация по разделу	Компьютерное тестирование	40
ВСЕГО			100

5 семестр

№	Наименование раздела	Виды оцениваемых работ	Максимальное кол-во баллов
1	Технология приготовления блюд	Выполнение работы и оформление отчёта (4,5 балла за лабораторную работу)	60
3	Текущая аттестация по всем разделам	Компьютерное тестирование	40
ВСЕГО			100

6 семестр

№	Наименование раздела	Виды оцениваемых работ	Максимальное кол-во баллов
1	Электрорадиомонтаж работы	Выполнение работы и оформление отчёта (3 балла за лабораторную работу)	35
		Выполнение творческого проекта	25
3	Текущая аттестация по всем разделам	Компьютерное тестирование	40
ВСЕГО			100

7 семестр

№	Наименование раздела	Виды оцениваемых работ	Максимальное кол-во баллов
1	Декоративно-прикладное творчество	Выполнение работы и оформление отчёта (3 балла за лабораторную работу)	40
		Выполнение творческого проекта	20
2	Текущая аттестация по всем разделам	Компьютерное тестирование	40
ВСЕГО			100

4.1.2 Вопросы для устного (письменного) опроса

1. Требования при выполнении ручных работ
2. Техника безопасности при машинных работах
3. Монтаж одножильным проводом.
4. Монтаж многожильным проводом.
5. Удаление эмалевой изоляции.
6. Удаление пластмассовой и нитяной изоляции
7. Снятие мерок.
8. Построение базисной сетки и основы плечевого изделия.
9. Построение конструкции фартука.
10. Моделирование фартука.
- система (определение и ортогональность).
11. Техника вязания спицами.
12. Обозначение петель. Чтение схем.

4.1.3 Тестовые задания для текущей аттестации

1. Архитектурный стиль, возникший во Франции на рубеже 18-19 века
(один ответ)
 - 1) Ампи́р
 - 2) Готика
 - 3) Барокко
 - 4) Кантри
2. Агитационный рисунок с кратким ярко выраженным запоминающимся текстом
(один ответ)
 - 1) афиша
 - 2) реклама
 - 3) плакат
 - 4) стенная газета
3. Автор термина «Эстетика»
(один ответ)
 - 1) А. Баумгартен
 - 2) Франц Рело
 - 3) Иммануил Кант
 - 4) Ульям Морис
4. Научная дисциплина комплексно изучающая функциональные возможности человека в трудовых процессах
(один ответ)
 - 1) экономика
 - 2) эргономика
 - 3) бионика
 - 4) экология
5. Шрифт, вырезанный или высеченный на дереве, металле, камне
(один ответ)
 - 1) рукописный

- 2) рисованный
 - 3) гравированный
 - 4) типографский
6. Цвет не использующийся при оформлении интерьера класса
- 1) красный
 - 2) голубой
 - 3) розовый
 - 4) белый
7. Чередование обобщенных и упрощенных отдельных природных мотивов
- 1) символический орнамент
 - 2) технический орнамент
 - 3) геометрический орнамент
 - 4) растительный орнамент
8. Ширина пешеходной дорожки
- 1) не более 0,5м
 - 2) не менее 1,5 м
 - 3) 1,2-1,5 м
 - 4) не менее 1,5 м
9. Эскиз
- 1) пространственное строение изделия как системы отношений точек, граней углов, поверхностей, фигур, объемов, имеющих определенную величину
 - 2) взаимосвязь, соединение элементов изделия
 - 3) предварительный поисковый набросок задуманного или копируемого изделия
 - 4) поиск в процессе художественного проектирования решений изделий как единства формы и содержания
- 10 Качество изделия
- 1) творческая деятельность, целью которой является создание изделий, формирования среды, наиболее полно отвечающей материальным и духовным потребностям человека
 - 2) мера ценности изделий, определяемую оценкой их свойств, с точки зрения требований дизайна
 - 3) достоинство внешнего вида изделия, которое определяется гармоничностью формы в отношении размеров, элементов, пропорций, ритмического строя, фактуры, цвета
 - 4) показатель художественного качества изделия
11. Творческая проектно-конструкторская деятельность по созданию предметов, формированию гармоничной предметной среды с использованием природных форм и образов
- (один ответ)
- 1) формообразование
 - 2) биодизайн
 - 3) дизайн
 - 4) художественное конструирование
2. Гармоничная взаимозависимость в формообразовании
- 1) канон
 - 2) целостность
 - 3) тектоника
 - 4) традиция

4.1.4 Задания для практической работы студентов

- 1 Осуществить простую нарезку овощей. Нарезать овощи кубиками и приготовить салат.
- 2 Осуществить сложную нарезку овощей. Украсить салат «Гусиными лапками».
- 3 Сделать розы из моркови, свеклы, редиски. Украсить закуску.
- 4 Приготовить борщ.
- 5 Рассчитать калорийность и себестоимость кулинарных изделий и блюд.
- 6 Связать пинетки.
- 7 Выполнить прихватку в технике «Печворк».
- 8 Обработать края фартука.
- 9 Приготовить сладкое блюдо.

- 10 Построить конструкцию фартука.
- 11 Сшить мягкую игрушку.
- 12 Осуществить пайку металлов.

4.2 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

4.2.1 Вопросы на зачет

1. Способы выполнения ручных стежков и их применение.
2. Выполнения ручных строчек и их назначение
3. Влажно-тепловая обработка ткани и её назначение
4. Приёмы выполнения операций на швейных машинах
5. Подготовка швейной машины к работе
6. Выполнение прямолинейных строчек
7. Выполнение сточек по криволинейным контурам
8. Выполнение соединительных машинных швов и их назначение
9. Подготовка и рациональный раскрой ткани
10. Подготовка ткани к раскрою
11. Подготовка лекал к раскладке
12. Требования к раскладке лекал на ткани
13. Расчёт межлекальных потерь
14. Отделочные строчки и швы, приёмы выполнения
15. Обработка накладных плосколежащих карманов
16. Способы соединения застёжки с изделием
17. Выбор способа соединения в зависимости от вида застёжки
18. Последовательность соединения застёжки с изделием стачным швом
19. Последовательность сервировки стола.
20. Сервировка стола к завтраку.
21. Сервировка стола к обеду.
22. Сервировка банкетного стола.
23. Чайное, кофейное и фруктовое застолье
24. Соблюдение правил этикета во время застолья.
25. Техника складывания салфеток
26. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из нее.
27. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и дичи
28. Приготовление супа-пюре из мясных продуктов. Оформление технологической документации.
29. Виды и назначение монтажных проводов.
30. Подготовка поверхности провода к пайке.
31. Работа с изоляционными материалами.
32. Подготовка поверхности металла.
33. Лужение.
34. Форма и формообразование.
35. Виды швов. Простейшие швы, техника выполнения. Особенности технологии изготовления и художественной обработки изделий в зависимости от свойств материалов.

4.2.2 Критерии оценки по промежуточной аттестации (зачет)

В качестве оценочных средств на протяжении семестра используется тестирование, качество выполнения творческого проекта, итоговое испытание. Итоговое испытание является аналогом зачёта, но отличие состоит в том, что оценка за него составляет часть общей оценки за работу студента в течение семестра согласно положениям принятой в филиале рейтинговой системы.

1. Для реализации рейтинговой системы контроля весь курс разбивается по содержанию на шесть содержательных блоков: по одному в каждом семестре.
2. Освоение каждого содержательного блока оценивается в баллах (максимум 60).
3. Для каждого модуля разработана система оценивания лабораторных работ, а также оценка выполнения творческого проекта, которые выполняются студентом и в совокупности определяют уровень его учебных достижений.
4. Каждая лабораторная работа и творческий проект оцениваются в баллах в зависимости от их степени сложности.
5. Максимальное количество баллов, которое студент может получить за семестр – 60, минимальное (для допуска к зачёту) – 30.

5 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

5.1. Основная литература

1. Богушева В. И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. – Изд. 3-е, стер. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2012. – 375 с. – (Сред. проф. образование). – ISBN 978-5-222-19129-3.
2. Букач, Л. А. Материаловедение и технология ручной вышивки [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. А. Букач, М. А. Ровнейко. – Минск : РИПО, 2015. – 328 с. : ил. – ISBN 978-985-503-541-2. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463277>.
3. Молотова, В. Н. Декоративно-прикладное искусство : учебное пособие для студентов образовательных учреждений сред. проф. образования / В. Н. Молотова. – 2-е изд., испр. и доп. – М. : Форум, 2013. – 288 с. – ISBN 978-5-91134-398-9.
4. Пожидаева, С. П. Материаловедение : учебник для студентов учреждений высшего профессионального образования, обучающихся по направлению подготовки «Пед. образование» (профиль «технология») / С. П. Пожидаева. – М. : Академия, 2013. – 352 с. – (Высш. проф. образование. Бакалавриат. Пед. образование). – ISBN 978-5-7695-9576-9.
5. Романова, Н. К. Технология продукции общественного питания: изменение пищевых веществ в процессе кулинарной обработки [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Н. К. Романова, С. В. Китаевская ; Федер. агентство по образованию, ГОУ ВПО «Казан. гос. технол. ун-т». – Казань : КГТУ, 2010. – 67 с. : табл. – ISBN 978-5-7882-1022-3. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258971>.
6. Технология швейных изделий : учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднем профессиональном образовании по специальности «Конструирование, моделирование и технология швейных изделий» / [Амирова Э. К. и др.]. – 10-е изд., стер. – М. : Академия, 2017. – 512 с. – (Проф. образование). – ISBN 978-5-4468-4718-1.
7. Харченко, Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий : учебное пособие / Н. Э. Харченко. – 6-е изд., стер. – М. : Академия, 2012. – 512 с. – ISBN 978-5-7695-9279-9.

5.2. Дополнительная литература

1. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Т. Васюкова. – 2-е изд. – М. : Дашков и К°, 2016. – 496 с. : ил. – ISBN 978-5-394-01714-8. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453048>.
2. Ермаков, А. С. Оборудование швейного производства [Электронный ресурс] : учебное пособие для СПО / А. С. Ермаков. – 2-е изд., испр. и доп. – М. : Юрайт, 2017. – 299 с. – (Проф. образование). – ISBN 978-5-534-00391-8. – URL: www.biblio-online.ru/book/6F809202-2945-468E-8AB2-CCB9040819B3.
3. Жак, Л. Техника шитья [Электронный ресурс] / Л. Жак ; пер. с фр. Н. В. Баландиной. – М. : РИПОЛ классик, 2015. – 369 с. : ил. – ISBN 978-5-386-08267-3. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=477465>.
4. Кошаев, В. Б. Декоративно-прикладное искусство: понятия; этапы развития [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. Б. Кошаев. – М. : Владос, 2014. – 112 с. : ил. – (Изобразительное искусство). – ISBN 978-5-691-01531-1. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=260776>.
5. Куракина, И. И. Архитектоника объемных форм в дизайне одежды [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / И. И. Куракина ; М-во образования и науки РФ, ВГБОУ ВПО УралГАХА. – Екатеринбург : Архитектон, 2015. – 79 с. : ил. – ISBN 978-5-7408-0239-8. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=455458>.
6. Петрушин, В. И. Психология и педагогика художественного творчества [Электронный ресурс] : учебное пособие для вузов / В. И. Петрушин. – 3-е изд., испр. и доп. – М. : Юрайт, 2017. – 441 с. – (Авторский учебник). – ISBN 978-5-534-04645-8. – URL: www.biblio-online.ru/book/CE6F3107-8CD0-4333-A813-BE5D0D6AB7CD.
7. Серебренников, Л. Н. Методика обучения технологии [Электронный ресурс] : учебник для академического бакалавриата / Л. Н. Серебренников. – 2-е изд., испр. и доп. – М. : Юрайт, 2016. – 308 с. – (Образовательный процесс). – ISBN 978-5-9916-8927-4. – URL: www.biblio-online.ru/book/09C507B0-BF97-4494-A241-65F09DC74B61.
8. Удальцова, Л. Л. Портной. Изготовление женской верхней одежды: учебное пособие / Л. Л. Удальцова. – М. : Академия, 2011. – 79 с. – ISBN 978-5-7695-5310-3.
9. Файзуллина, Р. Б. Технология швейных изделий: подготовительно-раскройное производство [Электронный ресурс] : учебное пособие / Р. Б. Файзуллина, Ф. Р. Ковалева ; М-во образования и науки России, ФГБОУ ВПО «Казанский национальный исследовательский технологический университет», И-т технологий легкой промышленности, моды и дизайна. – Казань : Изд-во КНИТУ, 2014. – 164 с. – ISBN 978-5-7882-1561-7. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=427920>.

5.3. Периодические издания

1. Декоративно-прикладное искусство и образование. – URL: <https://elibrary.ru/contents.asp?issueid=1893005>.
2. Наука и школа. – URL: <http://elibrary.ru/contents.asp?issueid=1565605>.

3. Народное образование. – URL: <http://dlib.eastview.com/browse/publication/18887/udb/1270>.
4. Педагогика. – URL: <http://dlib.eastview.com/browse/publication/598/udb/4>
5. Российское предпринимательство. – URL: <https://dlib.eastview.com/browse/publication/65688/udb/2250>.
6. Школьные технологии. – URL: <http://dlib.eastview.com/browse/publication/18866/udb/1270>.
7. Экономика в школе. – URL: <http://dlib.eastview.com/browse/publication/18989/udb/1270>.
8. Эксперимент и инновации в школе. – URL: <http://elibrary.ru/contents.asp?issueid=1398621>.

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

1. ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» [учебные, научные издания, первоисточники, художественные произведения различных издательств; журналы; мультимедийная коллекция: аудиокниги, аудиофайлы, видеокурсы, интерактивные курсы, экспресс-подготовка к экзаменам, презентации, тесты, карты, онлайн-энциклопедии, словари] : сайт. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=main_ub_red.
2. ЭБС издательства «Лань» [учебные, научные издания, первоисточники, художественные произведения различных издательств; журналы] : сайт. – URL: <http://e.lanbook.com>.
3. ЭБС «Юрайт» [раздел «ВАША ПОДПИСКА: Филиал КубГУ (г. Славянск-на-Кубани): учебники и учебные пособия издательства «Юрайт»] : сайт. – URL: <https://www.biblio-online.ru/catalog/E121B99F-E5ED-430E-A737-37D3A9E6DBFB>.
4. Научная электронная библиотека. Монографии, изданные в издательстве Российской Академии Естествознания [полнотекстовый ресурс свободного доступа] : сайт. – URL: <https://www.monographies.ru/>.
5. Научная электронная библиотека статей и публикаций «eLibrary.ru» : российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины, образования [5600 журналов, в открытом доступе – 4800] : сайт. – URL: <http://elibrary.ru>.
6. Базы данных компании «Ист Вью» [раздел: Периодические издания (на рус. яз.) включает коллекции: Издания по общественным и гуманитарным наукам; Издания по педагогике и образованию; Издания по информационным технологиям; Статистические издания России и стран СНГ] : сайт. – URL: <http://dlib.eastview.com>.
7. Единое окно доступа к образовательным ресурсам : федеральная информационная система свободного доступа к интегральному каталогу образовательных интернет-ресурсов и к электронной библиотеке учебно-методических материалов для всех уровней образования: дошкольное, общее, среднее профессиональное, высшее, дополнительное : сайт. – URL: <http://window.edu.ru>.
8. Университетская информационная система РОССИЯ (УИС РОССИЯ) : сайт. – URL: <http://www.uisrussia.msu.ru/>.
9. Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки [авторефераты – в свободном доступе] : сайт. – URL: <http://diss.rsl.ru/>.
10. Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» [на базе Российской государственной библиотеки] : сайт. – URL: <http://xn—90ax2c.xn--p1ai/>.
11. Электронный каталог Кубанского государственного университета

7 Методические указания для студентов по освоению дисциплины

7.1 Методические указания к практическим занятиям

При изучении дисциплины «Практикумы по обработке материалов- 2» студенты часть материала должны проработать самостоятельно. Роль самостоятельной работы велика.

Планирование самостоятельной работы студентов по дисциплине «Практикумы по обработке материалов- 2» необходимо проводить в соответствии с уровнем подготовки студентов к изучаемой дисциплине. При всех формах самостоятельной работы студент может получить разъяснения по непонятным вопросам у преподавателя на индивидуальных консультациях в соответствии с графиком консультаций. Студент может также обратиться к рекомендуемым преподавателем учебникам и учебным пособиям, в которых теоретические вопросы изложены более широко и подробно, чем на лекциях и с достаточным обоснованием.

Консультация – активная форма учебной деятельности в педвузе. Консультацию предваряет самостоятельное изучение студентом литературы по определенной теме. Качество консультации зависит от степени подготовки студентов и остроты поставленных перед преподавателем вопросов.

Основной частью самостоятельной работы студента является его систематическая подготовка к практическим занятиям. Студенты должны быть нацелены на важность качественной подготовки к таким занятиям. При подготовке к практическим занятиям студенты должны освоить вначале теоретический материал по новой теме занятия, с тем чтобы использовать эти знания при проведении лабораторного занятия..

Для работы на практических занятиях, самостоятельной работы во внеаудиторное время, а также для подготовки к зачету рекомендуется использовать методические рекомендации к практическим занятиям. При подготовке к тестированию необходимо повторить материал, рассмотренный на практических занятиях.

Ряд тем и вопросов курса отведены для самостоятельной проработки студентами. При этом у лектора появляется возможность расширить круг изучаемых проблем, дать на самостоятельную проработку новые интересные вопросы. Студент должен разобраться в рекомендуемой литературе и письменно изложить кратко и доступно для себя основное содержание материала. Преподаватель проверяет качество усвоения самостоятельно проработанных вопросов на практических занятиях, во время зачета и в процессе работы над проектом. Для получения практического опыта решения задач по дисциплине «Практикумы по обработке материалов-2» на практических занятиях и для работы во внеаудиторное время предлагается самостоятельная работа в форме практических работ. Контроль над выполнением и оценка лабораторных работ осуществляется в форме собеседования.

Таким образом, использование всех рекомендуемых видов самостоятельной работы дает возможность значительно активизировать работу студентов над материалом курса и повысить уровень их усвоения.

8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

8.1 Перечень информационных технологий

Компьютерное тестирование по итогам изучения разделов дисциплины. Проводится в компьютерном классе, оснащенном персональными ЭВМ и соответствующим программным обеспечением (ПО).

8.2 Перечень необходимого программного обеспечения

1. Офисный пакет приложений «Apache OpenOffice»
2. Приложение позволяющее просматривать и воспроизводить медиаконтент PDF-файлов «Adobe Acrobat Reader DC»
3. Программы, демонстрации видео материалов (проигрыватель) «WindowsMediaPlayer».
4. Программа просмотра интернет контента (браузер) « Google Chrome »
5. Офисный пакет приложений «LibreOffice»
6. Офисный пакет приложений «Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic»
7. Текстовый редактор «Notepad++»
8. Программа файловый архиватор «7-zip»
9. Двухпанельный файловый менеджер «FreeCommander»
10. Программа просмотра интернет контента (браузер) «Mozilla Firefox»

8.3 Перечень информационных справочных систем

1. Федеральный центр образовательного законодательства : сайт. – URL: <http://www.lexed.ru>.
2. Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования. – URL: <http://www.fgosvo.ru>.
3. Научная электронная библиотека статей и публикаций «eLibrary.ru» : российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины, образования [база данных Российского индекса научного цитирования] : сайт. – URL: <http://elibrary.ru>.
4. Энциклопедиум [Энциклопедии. Словари. Справочники : полнотекстовый ресурс свободного доступа] // ЭБС «Университетская библиотека ONLINE» : сайт. – URL: <http://enc.biblioclub.ru/>.
5. ГРАМОТА.РУ – справочно-информационный интернет-портал. – URL: <http://www.gramota.ru>.
6. Электронный каталог Кубанского государственного университета и филиалов. – URL: <http://212.192.134.46/MegaPro/Web/Home/About>.

9 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№	Вид работ	Материально-техническое обеспечение дисциплины и оснащенность
1	Лабораторные занятия	Мастерские по обработке ткани и пищевых продуктов, оснащенные необходимым оборудованием, наборами

		ручного и электроинструмента, обеспечивающие качественное проведение занятий и выполнение творческих проектов. Учебные кабинеты декоративно-прикладного творчества и электрорадиомонтажа, оснащённые необходимым оборудованием, обеспечивающие качественное проведение занятий и выполнение творческих проектов
2	Групповые (индивидуальные) консультации	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук) и соответствующим программным обеспечением (ПО)
4	Текущий контроль (текущая аттестация)	Учебная аудитория для проведения текущего контроля, оснащенная персональными ЭВМ и соответствующим программным обеспечением (ПО)
5	Самостоятельная работа	Помещение для самостоятельной работы, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет», программой экранного увеличения и обеспеченный доступом в электронную информационно-образовательную среду филиала университета. Читальный зал библиотеки филиала.