Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ганеев Винер Валиахметович
Должность: Директор
Дата подписания: 02.11.2026 15:43:51
Уникальный программный ключ:
fceab25d7092f3bff743e8ad3f8d57fddc1f5e66

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

ФГБОУ ВО «Уфимский университет науки и технологий»

Бирский филиал

ИНЖЕНЕРНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ФАКУЛЬТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Декан
подписано ЭЦП Усманов А.С.
(подпись, инициалы, фамилия)

«26» 02 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Практикум по обработке материалов: обслуживающий труд

(наименование дисциплины)

ОПОП ВО программа бакалавриата
44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)

шифр и наименование направления подготовки (специальности)

направленность (профиль, специализация)

Технология и предпринимательство, Дополнительное образование (образование в области дизайна и компьютерной графики)

наименование направленности (профиля, специализации)

форма обучения
очная

(очная, очно-заочная, заочная)

Бирск 2026 г.

Рабочая программа составлена на основании учебного плана основной профессиональной образовательной программы 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки) профиль Технология и предпринимательство, Дополнительное образование (образование в области дизайна и компьютерной графики), одобренного ученым советом Бирского филиала Уфимского университета науки и технологий (протокол №7 от 27.02.2026 г.) и утвержденного директором Бирского филиала 27.02.2026.

Зав.кафедрой кафедры технологического образования *(наименование кафедры разработчика программы)*	*подписано ЭЦП*	Шакирова М.Г.
Разработчик программы	*подписано ЭЦП*	Шакирова М.Г.
Руководитель образовательной программы	*подписано ЭЦП*	Шакирова М.Г.

1. Цель дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

1.1. Цель дисциплины

Цель изучения дисциплины: формирование знаний, умений и владений в области технологий домашнего хозяйства, его самостоятельного планирования и ведения, дизайна интерьера для реализации предметной области «Технология, для проектирования и реализации образовательных программ в школе.

1.2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 1. – Результаты обучения по дисциплине

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной
код компетенции	наименование компетенции	
ПК-1	Способен использовать базовые научно-теоретические знания, практические умения и навыки по предмету для проектирования и реализации образовательного процесса в образовательных организациях общего образования.	ПК-1.1. Демонстрирует знание содержания предметной области в объеме, необходимом для преподавания
		ПК-1.2. Проектирует образовательный процесс по предмету с учетом возрастных особенностей обучающихся
		ПК-1.3. Реализует учебные занятия, применяя методы и приемы, соответствующие предметному содержанию

2. Структура и трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 24 зачетные единицы (з.е.), 864 академических часов.

Таблица 2 – Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов	Количество часов в семестре
Общая трудоемкость дисциплины	864	1 семестр - 144 2 семестр - 108 3 семестр - 108 4 семестр - 108 5 семестр - 108

Виды учебной работы	Всего, часов	Количество часов в семестре
		6 семестр - 72 7 семестр - 72 8 семестр - 144
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего)	352	1 семестр - 54 2 семестр - 36 3 семестр - 54 4 семестр - 54 5 семестр - 36 6 семестр - 36 7 семестр - 36 8 семестр - 46
в том числе:		
лекции	40	5 семестр - 10 6 семестр - 10 7 семестр - 10 8 семестр - 10
лабораторные занятия	312	1 семестр - 54 2 семестр - 36 3 семестр - 54 4 семестр - 54 5 семестр - 26 6 семестр - 26 7 семестр - 26 8 семестр - 36
практические занятия	0	
Другие виды работ в соответствии с УП:		
контрольная работа	1	3 семестр - 1 7 семестр - 1
консультации	1	8 семестр - 1
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	512	1 семестр - 90 2 семестр - 72 3 семестр - 54 4 семестр - 54 5 семестр - 72 6 семестр - 36 7 семестр - 36 8 семестр - 98
Из них:		
контроль	34.8	
ФКР:		
зачет	0.2	2 семестр - 1
зачет с оценкой	0.4	4 семестр - 1 6 семестр - 1
курсовая работа (проект)	0	
экзамен	1.2	8 семестр - 1

3 Содержание дисциплины

Таблица 3 – Содержание дисциплины

№	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности	Форма

п/п		Лек, час.	Лаб, час.	Зч, час.	ДЗ, час.	Эк, час.	КоР, час.	Текущего контроля успеваемости
1 курс / 1 семестр								
1	Художественная обработка ткани							
1.1	Техника безопасности при работе в мастерской на швейном оборудовании Цели, задачи и содержание изучения раз-дела по художественной обработке материаловРоль и задача практикума по обработке материалов. Демонстрация изделий, изготовленных студентами во время занятий в ма-стерской. Ознакомление со швейным обо-рудованием, оборудованием для ручного ткачества и организация рабочего места столяра. Правила внутреннего распорядка во время работы с оборудованием. Общие правила безопасности труда. Противопо-жарная безопасность, санитарная и личная гигиена.		4					1Лабораторная работа
1.2	Работа с текстильными материалами Виды ткани и ее свойства. Виды художественной обработки ткани. Виды ткани и ее свойства. Виды художественной обработки ткани.		8					1Лабораторная работа
2	Виды текстильной аппликации.							
2.1	Виды текстильной аппликации Аппликация. Клееная аппликация. Шитая аппликация. Лоскутное шитье. Основные приемы работы и правила техники безопасностиТехнологические операции клееной и шитой аппликацииТехнология работы над аппликацией. Декоративная композиция и ее приемы. Рабочий инструмент и материалы. Основные приемы работы и правила техники без-опасности. Виды брака и устранение его причин.		10					2Лабораторная работа
2.2	Изготовление шитой аппликации		14					1Лабораторная работа

	Устройство швейной машины. Заправка швейной машины. Виды швов. Правила работы. Причины неполадок. Работа на швейной машине. Правила техники безопасности. Шитая аппликация. Технология выполнения								
2.3	Лоскутное шитье. Лоскутное шитье.История лоскутного шитья. Виды лоскутного шитья. Модульная технология лоскутного шитья. Изготовление подушек.		18					2	Лабораторная работа
Итого по 1 курсу 1 семестру			54					9	
1 курс / 2 семестр									
1	Ручное ткачество								
1.1	Основы ручного ткачества Основы ручного ткачестваЦели и задачи освоения ручного ткачества. Свойства шерсти и ниток, содержащих шерсть. Способы окрашивания шерсти. Демонстрация изделий ручного ткачества. Точность и качество выполнения работы. Техника безопасности.		2					4	Лабораторная работа
1.2	Материалы и инструменты для ниткографии Материалы и инструменты для ниткографииРазметочный инструмент. Шаблоны. Эскизы. Основные правила выполнения ниткографии. Инструменты и приспособления. Работа с цветом, цветовой круг и цветовые гармонии.Выполнение панно в технике ниткографииРазработка эскизов, перенос на картон и выполнение изделия		12					1	Лабораторная работа
2	Искусство гобелена								
2.1	Выполнение гобелена от эскиза до его декорирования и оформления Искусство гобеленаВыполнение гобелена от эскиза до его декорирования и оформления. Законы		12					2	Лабораторная работа

	формообразования в декоративной композиции. Композиционная доминанта, композиционная пауза, трёхмерность.Понятия «соподчинённость», «закон контраста», «композиционный контраст. Подрамник. Натяжение основы на подрам-ник. Особенности выполнения эскиза для гобелена								
2.2	Создание фактуры Виды узлов. Турецкий и персидский узлы. Создание фактуры. Снятие с подрамника и декорирование изделия.		10					3	Лабораторная работа
3	Зачет			1				0	
Итого по 1 курсу 2 семестру			36	1				7	
2 курс / 3 семестр									
1	Технические условия на выполнение машинных работ								
1.1	Место дисциплины в технологическом образовании школьников. Основы оборудования швейного производства. Заправка и регулировка швейных машин Введение. Основные рабочие органы швейного производства. Заправка и регулировка швейных машин		6					8	Лабораторная работа
1.2	Терминология и технология машинных работ. Технические условия на выполнение машинных работ Терминология машинных работТехнические условия на выполнение машинных работКлассификация машинных строчекСоединительные швыКраевые швыОтделочные швы и складкиОперации влажно-тепловой обработкиТерминология влажно-тепловой обработки		10					1	Лабораторная работа
2	Конструирование одежды и технология ручных работ								

2.1	Основы конструирования одежды. Размерная типология одежды.Размерные признаки Размерная типология одежды.Размерные признакиСравнительный анализ антропометрических измерений.		16					1Лабораторная работа
2.2	Терминология ручных работ. Технология ручных работ. Классификация ручных стежков и строчек Терминология ручных работ. Технические условия на выполнение ручных работКлассификация ручных стежков и строчек		22					1Лабораторная работа, Тестирование
2.3	Контрольная работа						1	0
Итого по 2 курсу 3 семестру			54				1	5
2 курс / 4 семестр								
1	Ткани и их свойства							
1.1	Виды тканей и их характеристика. Свойства ткани по видам Виды тканей. Классификация ткани. Свойства ткани по видам. Нетканые материалы и их предназначение. Характеристика ткани.		8					1Лабораторная работа
2	Технология пошива одежды							
2.1	Технология пошива одежды: юбка Технология пошива юбок. Детали кроя юбки. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка деталей кроя на ткани и раскрой. Подготовка юбки к первой примерке. Проведение примерки. Технологическая последовательность обработки вытачек. Технологическая последовательность обработки открытой или закрытой шлицы. Технологическая последовательность обработки боковых швов. Технологическая последовательность обработки застежки «молния». Технологическая последовательность обработки		20					2Лабораторная работа

	поясаюбки и его соединение с верхним срезом юбки или обработка верхнего среза обтачкой. Технологическая последовательность обработки нижнего среза юбки. Технологическая последовательность окончательной обтачки юбки и ВТО.							
2.2	Технология пошива одежды: брюки Технология пошива брюк.Детали кроя брюк. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка деталей кроя на ткани и раскрой. Подготовка брюк к первой примерке. Проведение примерки. Технологическая последовательность обработки вытачек, Последовательность обработки боковых, шаговых и средних швов брюк. Технологическая последовательность обработки застежки «молния». Технологическая последовательность обработки пояса брюк и его соединение с верхним срезом брюк или последовательность обработки верхнего среза обтачкой. Технологическая последовательность обработки нижнего среза брюк. Технологическая последовательность окончательной отделки брюк и ВТО.		26					2	Лабораторная работа
3	Дифференцированный зачет				1			0
Итого по 2 курсу 4 семестру			54		1			5
3 курс / 5 семестр								
1	Назначение и особенности различных швейных изделий							
1.1	Место дисциплины в технологическом образовании школьников. Ассортимент швейных изделий. Назначение и особенности различных швейных изделий. Знание моды в создании нового вида изделия Место дисциплины в технологическом образовании школьников. Содержание разделов предметной области "Технология". Ассортимент швейных изделий: одежда, белье, корсетные	2	2					1	Тестирование, Лабораторная работа

	изделия, головные уборы, предметы домашнего обихода. Назначение и особенности различных швейных изделий. Знание моды в создании нового вида изделия. Вид ткани для определенных типов швейных изделий.								
1.2	Способы производства швейных изделий. Структура швейного предприятия. Техника безопасности при работе в швейном цехе. Способы производства швейных изделий – массовый, индивидуальный. Их особенности. Структура швейного предприятия. Техника безопасности при работе в швейном цехе.	2	2					2	Лабораторная работа
2	Конструирование и моделирование одежды								
2.1	Конструирование и моделирование одежды. Понятие о композиции в костюме. Цвет в одежде Организация рабочего места. Характеристика оборудование, инструментов и приспособлений.Понятие о композиции в костюме. Стили в одежде и современные направления моды. Цвет в одежде.	4	8					2	Лабораторная работа
2.2	Пропорции фигуры человека, типы фигур. Специальный рисунок для моделирования костюма. Пропорции фигуры человека, типы фигур. Специальный рисунок для моделирования костюма.	2	8						Лабораторная работа
2.3	Технология изготовления швейных изделий. Поузловая обработка одежды 1)Технология обработки юбок разных фасонов 2).Технология обработки низа рукавов3).Технология обработки рукавов и соединение их с проймами. Методы обработки проймы в изделиях без рукавов.4).Особенности обработки рукавов покроя и «реглан», цельнокроеных рукавов.5).Методы соединения воротников различных		6					4	Лабораторная работа

	видов с горловиной.								
Итого по 3 курсу 5 семестру		10	26					7	
3 курс / 6 семестр									
1	Технология изготовления плечевых изделий								
1.1	Технология изготовления швейных изделий. Поузловая обработка одежды Построение выкройки-основы (лекала) платья. Снятие мерок. Основные мерки и расчеты.Чертежи простых швейных изделий. Моделирование одежды. Подгонка по размеру. Раскрой платья.Предварительный расчет БКОРасчет и построение чертежа БКО женского плечевого изделия	4	6					2	Лабораторная работа
1.2	Построение выкройки-основы (лекала) платья. Снятие мерок. Основные мерки и расчеты. Снятие мерок. Основные мерки и расчеты. Построение выкройки-основы (лекала) платья. Чертежи простых швейных изделий. Моделирование одежды. Подгонка по размеру. Раскрой платья	4	4					8	Тестирование, Лабораторная работа
2	Художественное оформление швейных изделий.								
2.1	Технология выполнения отделочных работ. Художественное оформление швейных изделий Художественное оформление швейных изделий. Технология выполнения отделочных работ: ручные буфы, машинные буфы, воздействие петли, заклепки.	2	16					7	Лабораторная работа
2.2	Дифференцированный зачет				1			0	
Итого по 3 курсу 6 семестру		10	26		1			3	
4 курс / 7 семестр									
1	Физиология питания.								

1.1	Место дисциплины в технологическом образовании школьников. Физиология питания. Рациональное питание. Понятие о механических процессах, тепловых процессах, тепло-массообменных процессах. Место дисциплины в технологическом образовании школьников. Понятие о механических процессах, тепловых процессах, тепло-массообменных процессах. Химические изменения основных пищевых веществ, при кулинарной обработке: изменение липидов, белков, углеводов, витаминов, минеральных веществ. Роль воды при кулинарной обработке.	2	2					8	Тестирование, Лабораторная работа
2	Процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах при кулинарной обработке								
2.1	Правила приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Пищевая ценность продуктов. Оформление блюд Ассортимент холодных блюд. Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд (овощи, зелень, рыба и морепродукты, мясо, сыры, сливочное масло). Оформление блюд. Виды бутербродов (открытые, закрытые, канапе, горячие.Подготовка продуктов перед приготовлением супов (овощи, зелень, рыба и морепродукты, мясо, сыры, сливочное масло). Оформление блюд. Виды супов. Особенности технологии приготовления разных видов бутербродов.Товароведение овощей: виды классификации овощей. Пищевая ценность овощей Влияние экологического состояния окружающей среды на качество овощей. Методы определения качества овощей. Первичная обработка овощей.	2	8					8	Лабораторная работа
2.2	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий. Правила приготовления блюд	2	4					8	Лабораторная работа,

	из бобовых культур Правила подготовки к варке круп, бобовых и макаронных изделий. Правила варки различных каш. Краткая характеристика блюд из каш. Правила приготовления блюд из бобовых культур. Кулинарные приемы, обеспечивающие сохранение в них витаминов группы В.Способы варки макаронных изделий. Причины увеличения их веса и объема при варке.							Тестирование
2.3	Понятие о микроорганизмах, их полезное и вредное воздействие на пищевые продукты. Кисломолочные продукты и блюда из них. Блюда из молока. Блюда из мяса Понятие о микроорганизмах, их полезное и вредное воздействие на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Пищевые инфекции и их профилактика. Первая помощь при пищевых отравлениях. Санитарное значение соблюдения температурного режима и длительности тепловой обработки для предупреждения пищевых отравлений и инфекций. Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент продуктов. Виды бактериальных культур. Условия и сроки хранения продуктов. Технология приготовления кефира, творога, простокваши в домашних условиях. Технология приготовления блюд из творога.Значение и место мясных блюд в питании. Виды мясного сырья, его краткая характеристика. Способы определения качества мяса. Сроки и способы хранения.	2	4					6Лабораторная работа
2.4	Блюда из теста. Расчет количества продуктов. Сервировка стола к завтраку. Семейные и национальные традиции. Этикет Первичная обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, блинчиков, оладий. Роль пищевых разрыхлителей теста в кулинарии.	2	8					5Лабораторная работа

	Технология приготовления блинов на опаре, скороспелых. Выпечка. Подача к столу.Составление меню на завтрак. Расчет количества продуктов. Приготовление завтрака, оформление готовых блюд и подача их к столу. Правила подачи горячих напитков. Столовые приборы и правила пользования ими. Способы складывания салфеток. Правила поведения за столом. Культура поведения в семье. Понятие о традициях. Семейные и национальные традиции.							
3	Контрольная работа						1	0
Итого по 4 курсу 7 семестру		10	26				1	3
4 курс / 8 семестр								
1	Обустройство дома							
1.1	Содержание раздела "Технологии домоведения" предметной области "Технология". Техника и технология в домоведении Структура, классификация, технико-эксплуатационные характеристики различных видов технологического оборудования, применяемого в домоведении.Структурные схемы технологических процессов по приготовлению кулинарных блюд, кондитерских изделий, напитков в сфере домоведения. Технологическое оборудование: классификация машин и аппаратов, принципы действия, характеристики, эксплуатация. Эффективность использования технологического оборудования: варочных, жарочных, водогрейных аппаратов и машин для мойки, очистки, измельчения, дозирования, формирования продуктов и др.Структурные схемы технологических процессов уборки и технические средства, используемые в этих процессах – пылесосы, полотерно-поломоечные, подметальные машины и другие. Принципы действия,	2	4					1Лабораторная работа, Тестирование

	эксплуатация технических средств. Определение потребности и выбор средств.								
2	Трудовые ресурсы. Семейный бизнес								
2.1	Трудовые ресурсы домоведения. Семья как основа трудовых ресурсов домоведения. Взаимосвязь семейных отношений и отношений с другими обитателями дома и окружающего социума. Интеграция всех видов трудовых ресурсов домоведения. Определение, назначение и структура трудовых ресурсов домоведения. Семья как основа трудовых ресурсов домоведения.	2	4					1	Тестирование, Лабораторная работа
2.2	Роль семейного бизнеса и домашнего хозяйства в домоведении и окружающем социуме Особенности производственных отношений при ведении домашнего хозяйства, и на предприятиях семейного бизнеса в условиях рыночных отношений.Семейный бизнес и домашнее хозяйство как источник доходов и занятости трудовых ресурсов. Роль и место семейного бизнеса и домашнего хозяйства в экономике страны. Принципы организации офисного, приусадебного и фермерского хозяйства. Развитие новых форм семейного бизнеса.		4					1	Лабораторная работа
3	Дизайн интерьера и ремонт в доме								
3.1	Организация целостной эстетической среды. Стили в интерьере. Цвет в интерьере. Организация целостной эстетической среды. Стили в интерьере. Цвет в интерьере.Цветовой круг, цветовые гармонии.Цветочный дизайн в интерьере.Дизайн интерьера жилого пространства. Организация целостной эстетической среды. Стили в интерьере. Цвет в интерьере.Различные решения	4	14					1	Тестирование, Лабораторная работа

	планировки отдельных помещений. Зонирование.Мебель и декоративное убранство интерьера. Цветочный дизайн в интерьере.Материалы и инструменты для ремонта. Технология ремонтных работ. Ремонтно-отделочные работы в доме. Штукатурные работы. Малярные работы. Электроремонтные работы.Техника безопасности при ремонтных работах.							
3.2	Технология ремонтных работ. Ремонтно-отделочные работы в доме.Техника безопасности при ремонтных работах Материалы и инструменты для ремонта. Технология ремонтных работ. Ремонтно-отделочные работы в доме. Штукатурные работы. Малярные работы. Электроремонтные работы.Техника безопасности при ремонтных работах.	2	10					1Лабораторная работа
4	Экзамен					1		3
Итого по 4 курсу 8 семестру		10	36			1		9
Итого по дисциплине		40	312	1	2	1	2	5

Таблица 4 – Лабораторные работы

№ п/п	Наименование лабораторных работ	Объем, час.
4 курс / 7 семестр		
1.	Понятие о механических процессах, тепловых процессах, тепло-массообменных процессах. Химические изменения основных пищевых веществ, при кулинарной обработке	2
2.	Правила приготовления бутербродов. Виды бутербродов	4
3.	Методы определения качества овощей. Первичная обработка овощей.	4
4.	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий.	2
5.	Правила приготовления блюд из бобовых культур	2
6.	Пищевые инфекции и их профилактика. Первая помощь при пищевых отравлениях	2
7.	Виды мясного сырья, его краткая характеристика. Способы определения качества мяса. Сроки и способы хранения.	2

8.	Блюда из теста.	8
4 курс / 8 семестр		
1.	.Структурные схемы технологических процессов по приготовлению кулинарных блюд, кондитерских изделий, напитков	4
2.	Семья как основа трудовых ресурсов домоведения	4
3.	Роль семейного бизнеса и домашнего хозяйства в домоведении	4
4.	Организация целостной эстетической среды. Стили в интерьере. Цвет в интерьере	4
5.	Различные решения планировки отдельных помещений. Зонирование.Мебель и декоративное убранство интерьера. Цветочный дизайн в интерьере.	4
6.	Материалы и инструменты для ремонта. Технология ремонтных работ.	6
7.	Штукатурные работы. Малярные работы.	6
8.	Электроремонтные работы.Техника безопасности при ремонтных работах.	4
1 курс / 2 семестр		
1.	Основы ручного ткачества	2
2.	Выполнение панно в технике ниткографии	12
3.	Выполнение гобелена от эскиза до его декорирования и оформления	12
4.	Турецкий и персидский узлы. Создание фактуры. Снятие с подрамника и декорирование изделия.	10
1 курс / 1 семестр		
1.	Общие правила безопасности труда. Противопожарная безопасность, санитарная и личная гигиена	4
2.	Лоскутная аппликация	2
3.	Лоскутное шитье. Модули	6
4.	Технологические операции клееной аппликации	4
5.	Технологические операции шитой аппликации	6
6.	Изготовление шитой аппликации	14
7.	Изготовление лоскутного панно	18
2 курс / 3 семестр		
1.	Основы оборудования швейного производства.	4
2.	. Заправка и регулировка швейных машин	2
3.	Технические условия на выполнение машинных работ	4
4.	Классификация машинных строчек	6
5.	Размерная типология одежды.Размерные признаки	4

6.	Основы конструирования одежды.	12
7.	Терминология ручных работ.	2
8.	Технология ручных работ.	4
9.	Классификация ручных стежков и строчек. вышивка	16
2 курс / 4 семестр		
1.	Свойства ткани по видам.	4
2.	Нетканые материалы и их предназначение. Характеристика ткани	4
3.	Технология пошива юбок.	16
4.	Технологическая последовательность окончательной обтачки юбки и ВТО.	4
5.	Технология пошива брюк	20
6.	Технологическая последовательность окончательной отделки брюк и ВТО.	6
3 курс / 5 семестр		
1.	Ассортимент швейных изделий: одежда, белье, корсетные изделия, головные уборы, предметы домашнего обихода.	2
2.	Структура швейного предприятия.	2
3.	Понятие о композиции в костюме.	2
4.	Стили в одежде и современные направления моды. Цвет в одежде.	6
5.	Специальный рисунок для моделирования костюма.	8
6.	Поузловая обработка одежды	6
3 курс / 6 семестр		
1.	Построение выкройки-основы (лекала) платья.	4
2.	Раскрой платья. Предварительный расчет БКО	2
3.	Чертежи простых швейных изделий. Моделирование одежды	4
4.	Художественное оформление швейных изделий.	4
5.	Технология выполнения отделочных работ	12

4. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Критериями оценивания являются баллы, которые выставляются за виды деятельности (оценочные средства) по итогам изучения модулей (разделов дисциплины), перечисленных в рейтинг-плане дисциплины. Баллы, выставляемые за конкретные виды деятельности представлены ниже.

Контрольные задания для проведения текущего контроля успеваемости

Тестовые задания

Описание тестовых заданий: тестовые задания включают тесты закрытого типа (с одним правильным ответом), тесты на установлении последовательности и на установление соответствия. Оценка за выполнение тестовых заданий выставляется на основании процента заданий, выполненных студентами в процессе прохождения промежуточного и рубежного контроля знаний

тесты (блок 2)

1. Конструирование - это
а) построение чертежа выкройки изделия;
б) процесс изменения чертежа выкройки в соответствии с моделью;
в) образец изделия, создаваемый художниками, модельерами, конструкторами.
г) построении выкройки изделия

2. Визуально немного сужает, объединяет; создает ощущение холода; эмоционально успокаивает, уравновешивает; приятный, здоровый, натуральный, свежий. Какому цвету принадлежат эмоционально-пространственные свойства среди самых распространенных цветов?
-: красный
-: синий
-: зеленый
-: фиолетовый
-: желтый
-: белый

3. Как можно обработать верхний срез нижней части фартука?
Найдите правильные ответы.
1. Обработка поясом.
2. Обработка швом вподгибку.
3. Обработка обтачным швом.
4. Обработка нагрудником.

5. Обработка накладным швом

4 Какая композиция называется симметричной?
+: где элементы расположены правильно относительно плоскости, оси или центра
-: где элементы четко выверены
-: где элементы органично соединены с формой
-: где элементы отражены в форме изделий и конструкции

5 Свойство, характеризующее внешнее строение поверхности формы - это...

-: текстура
-: структура
+: фактура
-: рельеф

6 Какая из цветовых гармоний достигается использованием любых трех цветов, находящихся рядом на цветовом круге?
+: монохромная
-: противоположная
-: аналогичная
-: триада
-: гармония равнобедренного треугольника

7 Визуально немного сужает, объединяет; создает ощущение холода; эмоционально успокаивает, уравновешивает; приятный, здоровый, натуральный, свежий. Какому цвету принадлежат эмоционально-пространственные свойства среди самых распространенных цветов?
-: красный
+: синий
-: зеленый
: К гигиеническим свойствам тканей относятся:
-: прочность;
-: непромокаемость;
-: воздухопроницаемость;
-: пылеёмкость.

: Ткань, окрашенная в один цвет, называется:
-: окрашенная;
-: однотонная;
-: гладкокрашеная;
-: отбелённая;
-: цветная

: Обрыв верхней нити может произойти по причине:
-: неправильного положения прижимной лапки;
-: слишком большое натяжение верхней нити;
-: неправильной заправке верхней нити;
-: неправильная установка иглы;
-: тупая игла.

: Как можно обработать верхний срез нижней части фартука?
Найдите правильные ответы.
-: Обработка поясом.
-: Обработка швом вподгибку.
-: Обработка обтачным швом.
-: Обработка нагрудником.
-: Обработка накладным швом

: Свойство, характеризующее внешнее строение поверхности формы - это...
-: текстура
-: структура
-: фактура
-: рельеф

: Соединить две или несколько деталей, а также два среза одной детали, смёточной строчкой:
-: приметать;
-: притачать;
-: сметать;
-: выметать

: Соединить две детали, одна из которых наложена на другую:
- настрочить;
-: выметать;
-: застрочить;
-: пристрочить

: Удалить замины на тканях и деталях изделия:
-: заутюжить;
-: отутюжить;
-: приутюжить;
-: выутюжить

: Разложить припуски шва на две стороны и закрепить их в этом положении:
-: разутюжить;
-: оттянуть;
-: сутюжить;
-: выутюжить

-: Закрепить подогнутые края смёточной строчкой:
-: обметать;
-: выметать;
-: заметать;
-: сметать

: Соединить две детали, в результате вывёртывания которых, шов расположиться внутри по краю детали:
-: настрочить;
-: обтачать;
-: притачать;
-: вытачать

: Обработать срезы деталей обмёточной строчкой для предохранения их от осыпания:
-: обметать;
-: расстрочить;
-: втачать;
-: выстрочить

- Установите соответствие между термином и его определением.

Термин	Значение термина
1. Шов	А - переплетение ниток между двумя проколами иглы.
2. Строчка	Б - место соединения деталей
3. Стежок	В - расстояние от среза детали до строчки
4. Длина стежка	Г - ряд повторяющихся стежков.

5. Ширина шва	Д – край ткани
6. Срез	Е - расстояние между двумя последовательными проколами иглы.

1. Конструирование - это
а) построение чертежа выкройки изделия;
б) процесс изменения чертежа выкройки в соответствии с моделью;
в) образец изделия, создаваемый художниками, модельерами, конструкторами.
г) построении выкройки изделия

2. Визуально немного сужает, объединяет; создает ощущение холода; эмоционально успокаивает, уравновешивает; приятный, здоровый, натуральный, свежий. Какому цвету принадлежат эмоционально-пространственные свойства среди самых распространенных цветов?
-: красный
-: синий
-: зеленый
-: фиолетовый
-: желтый
-: белый

3. Как можно обработать верхний срез нижней части фартука?
Найдите правильные ответы.
1. Обработка поясом.
2. Обработка швом вподгибку.
3. Обработка обтачным швом.
4. Обработка нагрудником.

5. Обработка накладным швом

4 Какая композиция называется симметричной?
-: где элементы расположены правильно относительно плоскости, оси или центра
-: где элементы четко выверены
-: где элементы органично соединены с формой
-: где элементы отражены в форме изделий и конструкции

5 Свойство, характеризующее внешнее строение поверхности формы - это...
-: текстура
-: структура
-: фактура
-: рельеф

6 Какая из цветовых гармоний достигается использованием любых трех цветов, находящихся рядом на цветовом круге?
-: монохромная
-: противоположная
-: аналогичная
-: триада
-: гармония равнобедренного треугольника

7 Визуально немного сужает, объединяет; создает ощущение холода; эмоционально успокаивает, уравновешивает; приятный, здоровый, натуральный, свежий. Какому цвету принадлежат эмоционально-пространственные свойства среди самых распространенных цветов?
-: красный

-: синий
-: зеленый

тесты (блок 3)

В какой последовательности нужно оказывать первую помощь?
При ожоге
___ - Приложить на место ожога холодную влажную марлю или бинт.
___ - Нанести на поврежденную кожу противоожоговую мазь или повязку.
___ - Погрузить обожжённый участок тела в холодную воду или под струю холодной воды. При порезах
___ - Наложить стерильную повязку.
___ - Смазать кожу вокруг рану настойкой йода.
___ - Промыть рану под струёй кипячёной воды, затем раствором перекиси водорода или марганцовокислого калия.

Какой витамин необходим для хорошего зрения?
вит. Е
вит.А
вит.В
Подберите принципы рационального питания:а) частый прием пищи;б) правильный режим питания;в) обильный прием пищи;г) умеренность в употреблении пищи;д) раздельное питание;е) разнообразное питание.
К микроэлементам относятся:
а) йод;
б) фтор;
в) железо;
г) калий;
д) фосфор.

Что входит в состав продуктов?
а) жиры, белки, вода
б) жиры , белки, углеводы, витамины.
в) жиры, белки, углеводы, витамины, минеральные вещества, вода.

Процесс усвоения организмом питательных веществ, необходимых для построения новых клеток, поддержания жизни, здоровья и работоспособности – это…
А) питание
Б) пищеварение
В) жизнедеятельность

Продукты растительного происхождения являются:
а) масло сливочное;
б) масло растительное;
в) яйцо;
г) молоко;
д) пшено;
е) геркулес;
ж) рыба;
з) сыр;

тесты (блок 4)

Интерьер это…..
: архитектурное и художественное оформление внутреннего пространства здания
-: один из жанров живописи и графики
-: изображение внутреннего пространства здания или комнаты
-: размещение мебели

:Оформления интерьера начинается с….
-: планировки помещения
-: освещения, систем вентиляции, акустикой
-: размещением мебели
-: установкой навигационных знаков

:Синий или голубой цвет ассоциируется
-: с тишиной, покоем, прохладой
-: это цвет глубины, далекого неба
-:дают ощущения беззаботности и легкости
-: вызывает желание дурачиться и играть.

: Красный цвет ассоциируется с…
-: страстью, напряжением, азартом
б) спокойствия и тишины
в) радости, солнца
г) богатства

:Зеленый цвет состоит из…
-: синего и желтого
-: синего и красного
-: желтого и синего
-: синего и коричневого
-: Все оттенки синего и зеленого относятся…… цветам.
-: к теплым
+: к холодным
-: ахроматическим
-: хроматическим
: Соединение в интерьере - синего и оранжевого цвета…..
-: уравновешивают друг друга
-: создают яркий и нарядный интерьер
-: создают акцент
-: дисгармонируют друг с другом
: Интерьер можно подразделить на…
-: жилое и общественное
-: государственное
-: муниципальное
-: деревенское
: При отделке поверхности стены в нижнюю часть следует помещать ….
-: темный цвет, а в верхнюю - более светлый
-: светлый цвет, а в верхнюю - более темный
-: ахроматические цвета
-: хроматические цвета

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания выполнения тестовых заданий

Описание методики оценивания выполнения тестовых заданий: оценка за выполнение тестовых заданий ставится на основании подсчета процента правильно выполненных тестовых заданий.
Критерии оценки (в баллах*)*:
- **9-10** баллов выставляется студенту, если процент правильно выполненных тестовых заданий составляет 81 – 100 %;
- **7-8** баллов выставляется студенту, если процент правильно выполненных тестовых заданий составляет 61 – 80 %;
- **4-6** баллов выставляется студенту, если процент правильно выполненных тестовых заданий составляет 41 – 60 %;
- **до 4** баллов выставляется студенту, если процент правильно выполненных тестовых заданий составляет 40 %;

Контрольная работа

Изучить теоретический материал, предложенный преподавателем, оформить в виде методической записки. Найти и систематизировать информацию, подготовить презентацию. Выполнить задание практически.

1. Вариант 2
    1. Технология пошива брюк.
    2. Виды брюк и особенности кроя.
    3. Выбор фасона от особенностей фигуры и от свойств ткани.

    Вариант 3
    1. Технология пошива плечевого изделия.
    2. Виды плечевого изделия и особенности кроя рукава.
    3. особенности обработки рукава изделия.

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания контрольной работы

Описание методики оценивания: при оценке выполнения студентом контрольной работы максимальное внимание следует уделять следующим аспектам: насколько полно в теоретическом вопросе раскрыто содержание материала, четко и правильно даны определения, раскрыто содержание понятий; верно использованы научные термины; демонстрируются высокий уровень умения оперировать научными категориями, анализировать информацию, владение навыками практической деятельности; кейс-задание решено на высоком уровне, содержит аргументацию и пояснения.
Критерии оценки (в баллах):
- **9-10** баллов выставляется студенту, если в теоретическом вопросе полно раскрыто содержание материала; четко и правильно даны определения, раскрыто содержание понятий; верно использованы научные термины; демонстрируются высокий уровень умения оперировать научными категориями, анализировать информацию, владение навыками практической деятельности; кейс-задание решено на высоком уровне, содержит пояснения; тестовые задания решены свыше, чем на 80%; уровень знаний, умений, владений – высокий;
- **7-8** баллов выставляется студенту, если В теоретическом вопросе раскрыто основное содержание материала; в основном правильно даны определения понятий и использованы научные термины; ответ самостоятельный; определения понятий неполные, допущены незначительные нарушения в последовательности изложения; небольшие недостатки при использовании научных терминов; кейс-задание решено верно, но решение не доведено до завершающего этапа; тесты решены на 60-80%. Уровень знаний, умений, владений – средний;
- **5-6** баллов выставляется студенту, если в теоретическом вопросе усвоено основное, но непоследовательно; определения понятий недостаточно четкие; не использованы в качестве

доказательства выводы и обобщения из наблюдений, практических занятий; уровень умения оперировать научными категориями, анализировать информацию, владения навыками практической деятельности невысокий, наблюдаются пробелы и неточности; в решение кейс-задания верно выполнены некоторые этапы; тесты решены на 40-60%; уровень знаний, умений, владений – удовлетворительный;

- **менее 5** баллов выставляется студенту, если в теоретическом вопросе не изложено основное содержание учебного материала, изложение фрагментарное, не последовательное; определения понятий не четкие; не использованы в качестве доказательства выводы и обобщения из наблюдений, уровень умения оперировать научными категориями, анализировать информацию, владения навыками практической деятельности очень низкий; тесты решены менее, чем на 40 %; уровень знаний, умений, владений – недостаточный.

Кейс-задания

Описание кейс-заданий: кейс-задание представляет собой ситуационную задачу, требующую осмысления, анализа, а затем решения. Решение кейс-задания должно быть аргументированным, содержать пояснения.

Кейс-задания

Кейс задание 1

Изучить материал по теме «Понятие о микроорганизмах, их полезное и вредное воздействие на пищевые продукты. Источники и пути проникновения болезнетворных микробов в организм человека. Пищевые инфекции и их профилактика».

Разработать кроссворд на эту тематику.

Кейс-задание 2

Изучить материал по теме «Значение кисломолочных продуктов в питании человека. Ассортимент продуктов. Виды бактериальных культур».

Разработать кроссворд на эту тематику.

Кейс-задание 3

Изучить материал по теме «Условия и сроки хранения продуктов».

Разработать кроссворд на эту тематику

Кейс-задание 4

Изучить материал по теме «Технология приготовления кефира, творога, простокваши в домашних условиях». Приготовить блюдо на выбор, сделать учебный фильм, описывающий технологию приготовления выбранного блюда.

Кейс-задание 5

Дан определенный перечень продуктов: творог, яйца, мука, растительное масло, соль, сахар.

1. Перечислить и расписать какие блюда можно приготовить из данного перечня продуктов.
2. Разработать технологические карты приготовления блюд из творога.

Кейс-задание 6

Изучить материал по теме «Выпечка». Приготовить блюдо на выбор с учетом национальных традиций, сделать учебный фильм, описывающий технологию приготовления выбранного блюда.

Кейс-задание 7

Изучить тему «Значение и место мясных блюд в питании. Виды мясного сырья, способы приготовления».

Сделать брошюру с рецептами мясных блюд (салаты, гарниры и т.п.) и технологическими картами их приготовления.

Кейс-задание 8

1 Необходимо за 45 мин. приготовить из набора продуктов полноценный обед. Постараться рационально сочетать продукты между собой.

2. Украсить полученные блюда и сервировать стол.

3. Подсчитать калорийность полученных блюд.

4. Обосновать свой выбор с точки зрения рационального питания

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания выполнения кейс-заданий

Описание методики оценивания: при оценке решения кейс-задания наибольшее внимание должно быть уделено тому, насколько полно раскрыто содержание материала, четко и правильно даны ли определения, раскрыто содержание понятий, верно ли использованы научные термины, использованы ли аргументированные доказательства, опыт деятельности, использованы ли ранее приобретенные знания, раскрыты ли причинно-следственные связи, насколько высок уровень умения оперирования научными категориями, анализа информации, владения навыками практической деятельности.

Критерии оценки (в баллах) :

- **2** балла выставляется студенту, если задание грамотно проанализировано, установлены причинно-следственные связи, демонстрируются умения работать с источниками информации, владение навыками практической деятельности, найдено оптимальное решение кейс-задание;
- **1** балл выставляется студенту, если задание проанализировано поверхностно, не установлены причинно-следственные связи, демонстрируются слабые умения работать с источниками информации, неуверенное владение навыками практической деятельности, найдено решение кейс-задания, но имеет значительные недочеты;
- **0** баллов выставляется студенту, если задание не проанализировано, не установлены причинно-следственные связи, демонстрируется отсутствие умения работать с источниками информации, не сформированы навыки практической деятельности, решение кейс-задания не найдено.

Информационный поиск

Информационный поиск (блок 2)

Найти и систематизировать информацию, подготовить презентацию или выполнить задание практически руководствуясь собранным теоретическим материалом.

Задание для информационного поиска 1

Найти и систематизировать информацию, подготовить презентацию:

1. Основные рабочие органы швейного производства.
2. Виды швейных машин.
3. Заправка и регулировка швейных машин.

Задание для информационного поиска 2

Найти и систематизировать информацию, подготовить презентацию:

1. Размерная типология одежды.
2 Размерные признаки
3.Сравнительный анализ антропометрических измерений

Задание для информационного поиска 3

Найти и систематизировать информацию, подготовить альбом:

1.Виды тканей и их характеристика.
2 Свойства ткани по видам.

Задание для информационного поиска 4

Найти информацию, выполнить задание практически

1 Перечислить 5 основных видов ручных стежков;
2. Инструменты и приспособления, применяемые для ручных работ.
3. Перечислить специальные ручные стежки

Задания для информационного поиска

Найти информацию, систематизировать материал и подготовить презентацию по теме.

1. Цвет в одежде
2. Стили в одежде
3. Композиционный центр костюма
4. Художественное оформление одежды

5. Ассортимент швейных изделий: одежда, белье, корсетные изделия, головные уборы, предметы домашнего обихода.
6. Структура швейного предприятия.
7. Техника безопасности при работе в швейном цехе.
8. Способы декорирования готовой одежды (вышивка, украшения и т.п.)
9. Кокетки, виды кокеток. Технологическая последовательность обработки приточных и надстрочных кокеток.
10 Карманы разновидности карманов. Технологическая последовательность обработки накладных карманов, карманов в швах и с отрезным бочком.
11 Виды застежек в легкой одежде. Технология обработки разных застежек (с надстрочной планкой, в тачной планкой, застежкой).
12 Способы производства швейных изделий их особенности.
13 Особенности обработки «узлов» деталей изделий из разных тканей.
14. Модели юбок и особенности их кроя.
15. Учет особенностей фигуры при крое изделия (юбка, брюки).

информационный поиск (блок 3)

Собрать и систематизировать теоретический материал, разработать презентацию.
Темы для информационного поиска
1. Способы оформления кондитерских изделий.
2 Технология приготовления холодных сладких блюд, ассортимент, требования к качеству блюд.
3 Технология приготовления горячих сладких блюд, ассортимент, требования к качеству блюд.
4 Технология приготовления горячих напитков, ассортимент, требования к качеству напитков.
5. Химические изменения основных пищевых веществ, при кулинарной обработке
6. Химический состав пищевых продуктов. Вода, минеральные вещества, характеристика.
7. Белки, характеристика. Жиры, характеристика.
8.Углеводы, характеристика.
9. Различные группы витаминов, содержащихся в продуктах питания и их характеристика.
10. Технология приготовления блюд из овощей, требования к качеству блюд.
11. Бездрожжевое тесто (жидкое, густое), технология приготовления теста и изделий, требования к качеству теста и изделий.
12. Бисквитное тесто, технология приготовления теста и изделий, требования к качеству теста и изделий.
13. Блюда башкирской кухни и способы их приготовления.
14. Блюда татарской кухни и способы их приготовления.
15 Блюда русской кухни и способы их приготовления.

информационный поиск (блок 4)

1.Материалы, применяемые для устройства водопроводных сетей.2. Водозапорная арматура.3. Какие известны материалы, применяемые для устройства водопроводных сетей?4. Материальность и фактура текстильных изделий.5. Использование сухоцветов в дизайне помещений.6. Цветовые решения в составлении икебаны или цветочной композиции

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания выполнения информационного поиска

Описание методики оценивания выполнения информационного поиска: оценка за выполнение информационного поиска ставится на основании качества собранного теоретического материала по предложенной теме, умений и навыков работы с информацией и информационными системами, навыков разработки презентации, способности анализировать и систематизировать найденный теоретический материал.

Критерии оценки (в баллах*):*

- **5** баллов выставляется студенту, если демонстрируется знание темы; демонстрируются умения и навыки работы с информацией и информационными системами, навыки разработки презентации, умение обобщить и структуировать собранный теоретический материал; владение навыками анализа и систематизации найденного теоретического материала;
- **4** балла выставляется студенту, если демонстрируется знание темы; демонстрируются умения и навыки работы с информацией и информационными системами, навыки разработки презентации; демонстрируются некоторые недостатки в умении обобщить и структуировать собранный теоретический материал; демонстрируются некоторые недостатки во владении навыками анализа и систематизации найденного теоретического материала;
- **3** балла выставляется студенту, если демонстрируются неполные знание темы; демонстрируются слабые умения и навыки работы с информацией и информационными системами, слабые навыки разработки презентации; демонстрируются заметные недостатки в умении обобщить и структуировать собранный теоретический материал; демонстрируются серьезные недостатки во владении навыками анализа и систематизации найденного теоретического материала;
- **0-2** балла выставляется студенту, если демонстрируются полное или почти полное отсутствие знание темы, умений и навыков работы с информацией и информационными системами; слабые навыки разработки презентации; демонстрируются значительные недостатки в умении обобщить и структуировать собранный теоретический материал; демонстрируются отсутствие навыков анализа и систематизации найденного теоретического материала

Лабораторная работа

Лабораторная работа (блок 2)

Лабораторная работа 1

Цель: обучение правилам работы на швейной машине

1.Основные рабочие органы швейного производства.

2. Заправка и регулировка швейных машин.

Лабораторная работа 2-4

Цель: обучение правилам работы на швейной машине

1. Терминология машинных работ
2. Технические условия на выполнение машинных работ
3. Классификация машинных строчек
4. Соединительные швы
5. Краевые швы
6. Отделочные швы и складки
7. Операции влажно-тепловой обработки
8. Терминология влажно-тепловой обработки

Лабораторная работа 5-9

Цель: обучение правилам снятия мерок и построения базовой выкройки.

1 Размерная типология одежды. Размерные признаки

2 Сравнительный анализ антропометрических измерений

3 Снятие мерок.

4 Расчет и построение чертежа женского плечевого изделия. Построение чертежа юбки.

Лабораторная работа 10-12

Цель: изучение технологии ручных работ, стежков и строчек.

1.Терминология ручных работ.

2.Технические условия на выполнение ручных работ

3. Классификация ручных стежков и строчек

4. Выполнение ручных стежков различного назначения.

Лабораторная работа 13

Цель: изучение свойств ткани.

1. Виды тканей и их характеристика.
2. Свойства ткани по видам. Обработка ткани перед работой.
3.Классификация ткани.
4. Определение свойства ткани по визуальным признакам.

Лабораторная работа 14-19

Цель: изучение правил подготовки ткани к раскрою и раскладки ткани при крое;
Изучение технологических приемов шитья юбки.
Детали кроя юбки.
1.Подготовка ткани к раскрою.
2. Раскладка деталей кроя на ткани и раскрой юбки.
3. Технологическая последовательность шитья юбки.
4. Шитье юбки.

Лабораторная работа 20-24

Цель: изучение правил подготовки ткани к раскрою и раскладки ткани при крое;
Изучение технологических приемов шитья брюк.
Детали кроя брюк.
1.Подготовка ткани к раскрою.
2. Раскладка деталей кроя на ткани и раскрой брюк.
3. Технологическая последовательность шитья брюк.
4. Шитье брюк.

Лабораторная работа (блок 3)

Лабораторная работа №1

Цель: закрепление знаний, умений и владений по тепловой обработке продуктов питания.
1.Первые блюда. Супы. Виды супов.
2. Технология приготовления первых блюд.
3. Приготовление первых блюд. Молочные супы. Бульон.
4. Оформление готового блюда.
5. Сервировка стола.

Лабораторная работа №2

Цель: закрепление знаний, умений и владений по определению качества продуктов питания.

1. Определение качества яиц.
2. Определение качества овощей.
3. Органические кислоты, дубильные вещества, эфирные масла, алкалоиды, гликозиды, красящие вещества, фитонциды.
4. Составление альбома.

Лабораторная работа №3

Цель: закрепление знаний, умений и владений по правилам приготовления блюд из бобовых культур.
1. Виды бобовых культур.
2. Правила подготовки к варке круп и бобовых.
3. Технология приготовления бобовых культур: супы-пюре и гарниры.
4. Разработка технологической карты приготовления блюда.

Лабораторная работа №4

Цель: закрепление знаний, умений и владений по тепловой обработке сырья – рыбы и птицы.

1. Характеристика сырья – рыбы.
2. Характеристика сырья – птица.
3. Сроки хранения сырья и санитарно-гигиенические требования к его обработке
4. Блюда из рыбы и птицы.

5. Составление альбома.

Лабораторная работа №5
Цель: закрепление знаний, умений и владений по тепловой обработке продуктов питания и первичной обработке муки.
1. Первичная обработка муки. Способы приготовления теста для блинов, блинчиков, оладий.
2. Технология приготовления блинов на опаре, скороспелых блинов, фаршированных блинов.
3. Приготовление соусов.
4. Оформление блюда.
5.Сервировка стола.

Лабораторная работа №7
Цель: закрепление знаний, умений и владений по обработке муки и технологии приготовления мучных кондитерских изделий, правил этикета за столом.
1. Виды мучных кондитерских изделий. Технология приготовления.
2. Кексы и мафины.
3. Приготовление завтрака, оформление готовых блюд и подача их к столу.
4. Способы складывания салфеток.
5. Правила поведения за столом.
6. Технология приготовления холодных сладких блюд, ассортимент, требования к качеству блюд.
7. Технология приготовления горячих сладких блюд, ассортимент, требования к качеству блюд.
8. Классификация напитков.
9. Технология приготовления горячих напитков, ассортимент, требования к качеству напитков.

Лабораторная работа №8
Цель: закрепление знаний, умений и владений по обработке муки и технологии приготовления мучных изделий, о национальных традициях.
1. Виды мучных изделий. Технология приготовления.
2. Национальная выпечка: баурсак, чак-чак.
3. Разработка технологической карты изделия.

Лабораторная работа №9
Цель: закрепление знаний, умений и владений по расчету количества продуктов, составления здорового меню, правил сервировки стола к завтраку.
1. Составление меню на завтрак.
2. Расчет количества продуктов.
3. Оформление стола к празднику.

Лабораторная работа №10
Цель: закрепление знаний, умений и владений по расчету количества продуктов, составления здорового меню.
1. Составление меню на неделю для семьи из трех человек.
2. Расчет количества продуктов.
3. Составление меню на неделю для ребенка.

Лабораторная работа
Цель: закрепление знаний, умений и владений в области выполнения эскизов костюма.
1. Специальный рисунок для моделирования костюма.
2. Пропорции фигуры человека, типы фигур.

Лабораторная работа

Цель: закрепление знаний, умений и владений в области правил снятия мерок и расчетов, построения лекала платья по размерам,
1 Построение выкройки-основы (лекала) платья.

Лабораторная работа
Цель: закрепление знаний, умений и владений выполнения технологических операций в процессе изготовления юбки.

1. Технология обработки юбок разных фасонов.

Лабораторная работа

1. Предмет, задачи, содержание курса и его связь с другими дисциплинами.
2. Принципы классификации швейных изделий по классам и подклассам, группам и подгруппам, видам и подвидам.
3. Ассортимент швейных изделий.
4. Изделия для мужчин, изделия для женщин, изделия для детей.

Лабораторная работа
1. Ассортимент легкой одежды: платье, платье – пальто, сарафан, халат, блузка, жилет, юбка-брюки, кардиган и др.

1. Белье – верхнее и нижнее, постельное, столовое, корсетные изделия.

Лабораторная работа 3

1. Требования к качеству швейных изделий.
    1. Определение сортности швейных изделий.
    2. Показатели уровня качества швейных изделий, понятие о комплексном показателе качества. О методах оценки качества швейных изделий. ГОСТы и ОСТы, регламентирующие показатели качества швейных изделий.

Лабораторная работа

1. История возникновения дизайна одежды.
    1. Дизайнер-специалист и его деятельность.
    2. Структура дизайна: 1) субъект дизайн – деятельности -дизайнер и потребитель; 2) объект дизайн – деятельности - дизайн-проект и дизайн-продукт; 3) среда – различные системы деятельности.

Лабораторная работа 5

1. Структура моды: модные стандарты, модные объекты, модные значения.
2. Функции моды: инновационная, регулятивная, психологическая, социальная, престижная, коммуникативная, экономическая, эстетическая.

3. Знание моды в создании нового вида изделия.
4. Понятие стиля.

Лабораторная работа 6
1. Вид ткани для определенных типов швейных изделий.
2.Способы производства швейных изделий – массовый, индивидуальный. Их особенности.

Лабораторная работа 7-8

1. Организация швейного производства.
    1. Характеристика промышленной швейной машины
    2. Характеристика бытовых швейных машин. Приводы: ручной, ножной и электропривод.
    3. Классификация механизмов челноков.
    4. Классификация механизмов иглы.

5. Классификация механизмов швейных машин.
6. Технические характеристики и конструктивные особенности швейных машин.

2. Структура швейного предприятия.
3. Разновидности швейных машин: машины цепного стежка, машины-полуавтоматы.
4. Одноигольные и двухигольные машины петельного стежка. Одноигольные и двухигольные машины цепного стежка. Машины зигзагообразной строчки. Машины обметочные и стачивающе-обметочные. Машины потайного стежка. Машины петельные и закрепочные. Пуговичные машины. Безниточные швейные машины.
5. Вышивальные машины.
6. Назначение, особенности, технические характеристики, принципы действия.
7. Оборудование раскройного цеха. Электрораскройная машина ЭЗМ-3, катковый способ раскроя, вырубание на прессах, раскрой ультразвуком.
8. Специализированные швейные машины для выполнения зигзагообразных строчек.
9. Назначение, особенности, технические характеристики, принципы действия.

10. Техника безопасности при работе в швейном цехе.

Лабораторная работа 9

1. Организация рабочего места.
2. Инструменты и приспособления для ручных работ; правила пользования.

3. Терминология ручных работ.
4. Основные методы проектирования с применением комбинирования: комбинаторика, трансформация, кинетизм.
5. Метод модульного проектирования. Изменения формы изделия:

Лабораторная работа 10-13

Выполнение эскизов.

1. Создание одежды простыми средствами.
2. Разработка домашней одежды.
3. Трансформация одежды для создания комфортности.
4. Поиск новых материалов тканей, фактур, рисунков.
5. Проектирование одноразовой одежды из разнообразных нетрадиционных материалов.

Лабораторная работа 14-15

1. Понятие о композиции в костюме.
    1. Стили в одежде и современные направления моды.
    2. Цвет в одежде.

Лабораторная работа 16-17

1.Специальный рисунок для моделирования костюма.
2. Пропорции фигуры человека, типы фигур.
3.Эскизы моделей.

Лабораторная работа 18 - 22

1. Величины размерных признаков типовых фигур.
    1. Вспомогательные таблицы; их использование для разработки конструкции изделий одежды.

2 Сравнительный анализ антропометрических измерений.
3. Снятие мерок.
4. Основные мерки и расчеты.
5. Основные правила конструирования деталей изделия на базовой основе. Назначение и порядок предварительного расчета. Порядок построения чертежа.
6. Построение выкройки-основы (лекала) платья.

Лабораторная работа 23-27
1. Моделирование одежды.
2.Подгонка по размеру.
3. Подготовка ткани к раскрою.
3.Раскрой платья.

Лабораторная работа 28
1. Организация рабочего места. Инструменты и приспособления для ручных работ; правила пользования.
2.Терминология ручных работ.
3. Основные приёмы для ручных работ. Рабочие места, инструменты и приспособления для ручных работ.

Лабораторная работа 29
1.Технические условия на выполнение ручных работ.
2 Ручные стежки и строчки; виды, применение. Основные параметры ниточных соединений.
3.Выполнение ручных стежков и строчек.

Лабораторная работа 30
1. Оборудование, инструменты, приспособления для машинных работ; правила и приемы пользования ими.
    1. Оборудование для ниточных швов. Технические условия на выполнение машинных работ.
    2. Терминология машинных работ.
    3. Виды соединения деталей машинными строчками, а также другие способы соединений.

Лабораторная работа 31-40
1. Наименование линий и срезов деталей кроя. Технические условия на выкроенные детали.
2. Виды срезов и их обработка.
3.Обработка отлетных срезы рюшей, оборок, воланов.
4.Разновидности вытачек и подрезов.
5.Обработка подрезов.
6.Виды рельефов и их обработка: стачные, настрочные, вытачные, накладные, со шнуром.
7.Структурная и графическая схемы.
8.Технологическая последовательность обработки
9.Технология обработки юбок разных фасонов.
10. Разновидности карманов в рельефных швах, в боковом шве. Способы обработки карманов в рельефных швах.
11. Виды застежек. Обработка бортов с отрезными подбортами**.** Обработка бортов планками: настрочными, втачными.
12. Способы обработки горловины.
13. Поузловая обработка одежды.

Лабораторная работа 41
1. Технология обработки низа рукавов.
2.Технология обработки рукавов и соединение их с проймами.
3.Методы обработки проймы в изделиях без рукавов.
4. Обработка пройм в изделиях без рукавов: обтачным швом, окантовочным швом, обтачками.
5.Особенности обработки рукавов покроя и «реглан», цельнокроеных рукавов.
6. Методы соединения воротников различных видов с горловиной.

7. Обмеловка и обрезка низа. Обработка изделий, сильно расширенных книзу. Обработка изделий, слегка расширенных книзу. Обработка изделий прямого силуэта. Обработка низа блузок притачным поясом.

Лабораторная работа 42

1. Чистка изделий. Окончательная влажно-тепловая обработка изделий. Оборудование для ВТО (влажно-тепловой обработки).
2. Назначение ВТО. Операции ВТО. Рабочее место утюжильщицы. Разновидности утюгов и их техническая характеристика, особенности, Техника безопасности при работе с электроутюгом на утюжильных столах. Классификация прессов. Паровоздушный манекен.
3. Режимы влажно-тепловой обработки при изготовлении швейных изделий.
4. Пришивание фурнитуры, пояса и отделочных деталей.

Лабораторная работа 43

1. Художественное оформление швейных изделий.
2. Технология выполнения отделочных работ: ручные буфы, машинные буфы, воздействие петли, заклепки.

Лабораторная работа (блок 4)

Лабораторная работа 1

1. Структура, классификация, технико-эксплуатационные характеристики различных видов технологического оборудования, применяемого в домоведении.
2. Электрооборудование.

Лабораторная работа 2,3

1. Технологическое оборудование: классификация машин и аппаратов, принципы действия, характеристики, эксплуатация.
2. Использование технологического оборудования: варочных, жарочных, водогрейных аппаратов и машин для мойки, очистки, измельчения, дозирования, формирования продуктов.

Лабораторная работа 4

1. Структурные схемы технологических процессов уборки и технические средства, используемые в этих процессах.
2. Хранение вещей, укладка вещей на хранение.
3. Ремонт вещей. Чистящие средства, мелкий ремонт.

Лабораторная работа 5

1. Технологическое оборудование на кухне.
2. Структура, классификация, технико-эксплуатационные характеристики различных видов технологического кухонного оборудования.

3. «Умный» дом. Оснащение умного дома.

Структура, классификация, технико-эксплуатационные характеристики различных видов технологического оборудования, применяемого в домоведении.

Лабораторная работа 6

Трудовые ресурсы домоведения

1. Семья как основа трудовых ресурсов домоведения.
2. Особенности производственных отношений при ведении домашнего хозяйства, и на предприятиях семейного бизнеса в условиях рыночных отношений.
3. Составление бизнес-плана семейного предприятия.

Лабораторная работа 7, 8

Роль семейного бизнеса и домашнего хозяйства в домоведении и окружающем социуме

1. Особенности производственных отношений при ведении домашнего хозяйства, и на предприятиях семейного бизнеса в условиях рыночных отношений.

2. Защита бизнес-плана семейного бизнеса, обозначение и анализ производственных отношений в семейном бизнесе.

Лабораторная работа 9, 10

Дизайн интерьера и ремонт в доме

1. Организация целостной эстетической среды.
2. Стили в дизайне интерьера.
3. Современные тенденции в формировании интерьера.
4. Цвет и свет в интерьере.

Лабораторная работа 11-14

Дизайн интерьера и ремонт в доме

1. Мебель и декоративное убранство интерьера. Изготовление арт-объекта для интерьера детской комнаты.
2. Цветочный дизайн в интерьере.
3.Проект озеленения приусадебного участка.

Лабораторная работа 15-20

Технология ремонтных работ

1. Материалы и инструменты для ремонта.
2.Технология ремонтных работ.
3.Ремонтно-отделочные работы в доме.
4.Штукатурные работы. Малярные работы.

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания выполнения лабораторных работ

Описание методики оценивания выполнения лабораторных работ: оценка за выполнение лабораторных работ ставится на основании знания теоретического материала по теме работы, умений и навыков применения знаний на практике, работы с оборудованием, анализировать результаты работы.

Критерии оценки (в баллах*):*

- **5** баллов выставляется студенту, если демонстрируются знания темы, цели и задач лабораторной работы, хода работы, демонстрируется полное знание теоретического материала по теме лабораторной работы (в процессе обсуждения, при ответе на контрольные вопросы); демонстрируются умения и навыки работы с компьютером и графическими редакторами, применения знания на практике, анализа результатов работы и формулирование выводов, владение навыками прикладной деятельности;
- **4** балла выставляется студенту, если демонстрируются знания темы, цели и задач лабораторной работы, хода работы, демонстрируется неполное знание фактического материала по теме лабораторной работы (в процессе обсуждения, при ответе на контрольные вопросы); демонстрируются некоторые недостатки умения работать с с компьютером и графическими редакторами, применять знания на практике, недостатки владения навыками прикладной деятельности и способности анализировать результаты работы, формулировать выводы, прослеживать причинно-следственные связи;
- **3** балла выставляется студенту, если демонстрируются неполные знания цели и задач лабораторной работы, хода работы, демонстрируется неполное, несистемное знание теоретического материала по теме лабораторной работы (в процессе обсуждения, при ответе на контрольные вопросы); демонстрируются заметные недостатки в умении работать с компьютером и графическими редакторами, применять знания на практике, недостаточно владеет навыками прикладной деятельности, способностью анализировать результаты работы и формулировать выводы, прослеживать причинно-следственные связи;
- **0-2** балла выставляется студенту, если демонстрируются полное или почти полное отсутствие знания цели и задач лабораторной работы, хода работы, демонстрируется полное или почти полное отсутствие знания теоретического материала по теме лабораторной работы (в процессе обсуждения, при ответе на контрольные вопросы); демонстрируются значительные недостатки умения работать с компьютером и графическими редакторами, применять знания на практике,

владения навыками прикладной деятельности, способности анализировать результаты работы и формулировать выводы, прослеживать причинно-следственные связи.

Практическое задание

Практические задания (блок 2)

Практическое задание 1
Цель: закрепление знаний, умений и навыков в области терминологии и технологии машинных работ.
1. Выполнить образец соединительных швов, сделать альбом с описанием технологии изготовления швов.
Практическое задание 2
Цель: закрепление знаний, умений и навыков в области основ конструирования одежды.
1. Снять мерки, сделать расчеты, сравнить с размерной сеткой. Определить свой размер.
Практическое задание 3
Цель: закрепление знаний, умений и навыков в области терминологии и технологии машинных работ.
1. Изучить соединительные швы.
2. Изучить краевые швы.
3. Изучить отделочные швы и складки.
4. Выполнить образец краевых или отделочных швов, сделать альбом с описанием технологии изготовления швов.
5. Изучить операции влажно-тепловой обработки и терминологию влажно-тепловой обработки.
Оформить альбом с изображением операции тепловой обработки и ее описанием.
Практическое задание 4
Цель: закрепление знаний, умений и навыков в области технологической последовательности окончательной отделки брюк (или юбки).
Технологическая последовательность окончательной отделки брюк (или юбки).
1.Найти способы обработки брюк (или юбки) и их возможного декорирования.
2.Выполнить обработку на образце ткани.

Практическое задание (блок 4)

Практическое задание 1
1. Изучить структуру, классификацию, технико-эксплуатационные характеристики различных видов технологического оборудования на Вашей кухне.
2. Продумать способы усовершенствования данной системы с точки зрения экономии ресурсов и качества потребляемых услуг.
3. Сделайте анализ работы старого и нового оборудования, результаты запишите в виде таблицы.
Практическое задание 2
1. Составить бизнес-план семейного предприятия. Для этого провести анализ:
- наличия предприятий подобного рода в районе и регионе;
- ценообразование в этом секторе рынка;
- способы продвижения Вашего бизнеса;
- рынки сбыта;
- категории потребителей;
- конкурентоспособность предприятия.
Практическое задание 3
Изучить вопросы интеграции всех видов трудовых ресурсов домоведения. Семья как основа трудовых ресурсов домоведения.
Практическое задание 4
1. Изучить инженерные коммуникации в доме:

водопровод, канализация, сантехническое оборудование, система отопления, устройство системы снабжения электроэнергией.
2. Продумать способы усовершенствования данной системы с точки зрения экономии ресурсов и качества услуг.
3. Разработайте презентацию, где сделайте анализ работы старого и нового оборудования.

Практическое задание 5

1. Разработать и сделать арт-объект для интерьера квартиры.

Составить технологическую карту изготовления изделия.

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания выполнения практического задания

Описание методики оценивания выполнения практического задания: оценка за выполнение практического задания ставится на основании знания теоретического материала, умений и навыков применения знаний на практике, анализировать результаты работы.

Критерии оценки (в баллах*):*

- **5** баллов выставляется студенту, если демонстрируются полное знание теоретического материала по теме задания; применения знания на практике, анализа результатов работы и формулирование выводов, владение навыками прикладной деятельности;
- **4** балла выставляется студенту, если демонстрируются неполное знание фактического материала по теме задания (в процессе обсуждения, при ответе на контрольные вопросы); демонстрируются некоторые недостатки применять знания на практике, недостатки владения способностью анализировать результаты работы, формулировать выводы, прослеживать причинно-следственные связи;
- **3** балла выставляется студенту, если демонстрируются несистемное знание теоретического материала по теме задания (в процессе обсуждения, при ответе на контрольные вопросы); демонстрируются заметные недостатки в умении применять знания на практике, способностью анализировать результаты работы и формулировать выводы, прослеживать причинно-следственные связи;
- **0-2** балла выставляется студенту, если демонстрируются полное или почти полное отсутствие знания теоретического материала по теме задания (в процессе обсуждения, при ответе на контрольные вопросы); демонстрируются неумение применять знания на практике, неуверенное владение методами анала результатов работы и способностью прослеживать причинно-следственные связи

Реферат

Темы реферата

Блок 4

1. Материалы, применяемые для устройства водопроводных сетей.
2. Водозапорная арматура.
3. Материалы, применяемые для устройства водопроводных сетей.
4. Назначение водозапорной арматуры и её конструктивные особенности.
5. Технологические процессы по приготовлению кулинарных блюд, кондитерских изделий, напитков.
6. Современное кухонное оборудование.
7. Умный дом. Преимущества и недостатки.
8. Компоненты оформления дизайна квартиры.
9. Домоводство: методы, способы, приемы рационального ведения домашнего хозяйства.
10. Экономия в быту и рациональная эксплуатация электрооборудования.
11. Доходы в домашних хозяйствах.
12. Технологическое оборудование в доме: классификация машин и аппаратов, принципы действия, характеристики, эксплуатация.

13. Семейный бюджет. Рациональное планирование расходов. Современные средства учета расходов и доходов семьи.
14. Особенности производственных отношений при ведении домашнего хозяйства, и на предприятиях семейного бизнеса в условиях рыночных отношений.
15. Уход за квартирой и мебелью. Чистота в доме.
16. Стирка и химчистка в домашних условиях.
17. Взаимосвязь семейных отношений и отношений с другими обитателями дома и окружающего социума. Интеграция всех видов трудовых ресурсов домоведения.
18. Классификация, технико-эксплуатационные характеристики различных видов технологического оборудования, применяемого в доме.
19. Техника и технология питания в доме. Рациональное питание.
20. Семейный бизнес. Достоинства и недостатки.

Темы реферата блок 2

1. История возникновения методов конструирования.
2. Мода как видоизменение форм одежды.
3. Особенности художественного оформления одежды для детей младшего школьного возраста.
4. Особенности художественного оформления одежды для подростков.
5. Народный костюм и современная одежда.
6. Использование орнаментных композиций в одежде.
7. Последовательность обработки юбки.
8. Последовательность обработки брюк.
9. Особенность изготовления изделий из трикотажных и тканей с ворсом.
10. Стилевые особенности одежды.
11. Композиционный центр костюма (средства, способы обозначения).
12. Цвет в одежде. Цветовые гармонии.
13. Особенности художественного оформления специальной одежды.
14. Оптические коррективы в моделировании.
15. Цвет в художественном проектировании костюма.
16. Методы конструирования и кроя женского платья.
17. Виды отделочных работ в оформлении одежды.
18. Разработка домашней одежды. Трансформация одежды для создания комфортности.
19. Проектирование одежды из разнообразных нетрадиционных материалов.
20. Метод модульного проектирования. Изменения формы изделия.
21. Роль дизайна и его влияние на потребительские свойства легкой одежды.
22. Способы и средства, применяемые для оформления легкой одежды.
23. Фурнитура, ее разновидности и назначение.
24. Аксессуары их виды и способы подбора.
25. Декоративные украшения, разновидности и техника изготовления.

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания выполнения реферата

Описание методики оценивания: при оценке выполнения студентом реферата максимальное внимание следует уделять следующим аспектам: насколько полно раскрыто содержание материала, четко и правильно даны определения, раскрыто содержание темы; демонстрируются высокий уровень умения анализировать информацию.

Критерии оценки (в баллах):

- **9-10** баллов выставляется студенту, если полно раскрыто содержание материала; четко и правильно даны определения, раскрыто содержание темы; демонстрируются высокий уровень умения анализировать информацию, владение навыками логичного изложения материала и анализа специальной, научной и научно-методической литературы по исследуемой проблеме;
- **7-8** баллов выставляется студенту, если раскрыто основное содержание материала; в основном правильно даны определения понятий и использованы научные термины; допущены

незначительные нарушения в последовательности изложения; небольшие недостатки в умении анализировать информацию, есть недочеты во владении навыками логичного изложения материала и анализа специальной, научной и научно-методической литературы по исследуемой проблеме;
- **5-6** баллов выставляется студенту, если усвоено основное содержание материала, но непоследовательно; определения понятий недостаточно четкие; не использованы выводы и обобщения; уровень умения анализировать информацию, владения навыками логичного изложения материала и анализа специальной, научной и научно-методической литературы невысокий;
- **менее 5** баллов выставляется студенту, если не изложено основное содержание материала, изложение фрагментарное, не последовательное; не использованы выводы и обобщения из наблюдений, уровень умения анализировать информацию, владения навыками логичного изложения материала и анализа специальной, научной и научно-методической литературы очень низкий.

Творческие задания

Творческие задания

1. Разработать эскизы коллекции детской одежды на осенне-зимний сезон. Материалы: гуашь, форматы А-3.

1. Разработать эскизы коллекции детской одежды на летний сезон. Материалы: гуашь, форматы А-3.

1. Разработать эскизы коллекции одежды на выпускной вечер. Материалы: гуашь, акварель, форматы А-3.

1. Разработать эскизы коллекции одежды по мотивам «Цветы». Материалы: гуашь, форматы А-3.

1. Разработать эскизы коллекции одежды по мотивам национальных костюмов. Материалы: гуашь, акварель, форматы А-3.

1. Разработка модели из смешанных стилей. Образные решения модельеров в коллекциях. Возникновение образной идеи в русле поставленной проектной задачи. Образная идея воплощается в виде форм, линий, цвета, фактуры материала.

1. Разработать методические рекомендации по оформлению костюма для туриста.

1. Разработка демонстрационного стенда на тему: «Современные ткани для легкой нарядной одежды».

1. Разработка и изготовление дидактического пособия: «Разработка моделей легкой одежды с учетом особенностей фигуры и техника их оформления».

1. Разработать проект « Платье для выпускного бала».

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания выполнения творческого задания

Описание методики оценивания выполнения творческих заданий: оценка за выполнение творческих заданий ставится на основании знания теоретического материала по теме задания и знания технологии выполнения работы, умений и навыков применения знаний на практике, работы с материалами и инструментами, анализировать и оценивать результаты своейдеятельности.
Критерии оценки (в баллах*):*

- **5** баллов выставляется студенту, если демонстрируются
    1. Соблюдена композиционная целостность изделия
    2. Удачное цветовое решение.
    3. Технологическая чистота и аккуратность выполнения работы.
    4. Работа завершена и удачно декорирована;
- **4** балла выставляется студенту, если демонстрируются
    1. В целом соблюдена композиционная целостность изделия
    2. Неплохо подобран общий колорит изделия.
    3. Наличие просчетов в технологической чистоте и нерациональное выполнение работы.
    4. Работа завершена и удачно декорирована;
- **3** балла выставляется студенту, если демонстрируются
    1. Просчеты, ошибки в композиционной целостности изделия
    2. Просчеты в цветовом решении, колористическое решение ограничивается основными цветами.
    3. Просчеты в технологической чистоте и нерациональное выполнение работы
    4. Работа завершена, но неудачно декорирована;;
- **0-2** балла выставляется студенту, если демонстрируются
    1. Упрощенная композиция
    2. Непродуманное цветовое решение
    3. Слабая технологическая подготовка
    4. Работа не завершена.

Зачет

Зачет является оценочным средством для всех этапов освоения компетенций.

Примерные вопросы к зачету, 1 курс / 2 семестр

1. Основные правила организации труда на рабочем месте.
2. Меры противопожарной безопасности.
3. Выразительные средства декоративно-прикладного искусства и особенности декоративной композиции.
4. История лоскутного шитья.
5. Лоскутное шитье в России.
6. Традиции лоскутного шитья в Республике Башкортостан.
7. Виды работы с тканью. Текстильные аппликации. Виды аппликации.
8. Цвет и фактура в лоскутном шитье.
9. Инструменты, приспособления, оборудование. Организация рабочего места. Подготовка текстильного материала к работе.
10. Особенности выполнения эскизов. Модульная система лоскутного шитья.
11. Технология работы над лоскутным изделием.
12. При помощи чего устанавливается рабочий и свободный ход на швейной машине, как это делается?
13. Определить на ткани основу, уток и кромку. Рассказать, в каком направлении ткань больше садиться и тянется.
14. Рассказать о правилах техники безопасности при работе с утюгом.
15. Рассказать об устройстве регулятора натяжения верхней нити.
16. Как определить лицевую и изнаночную стороны ткани?
17. В чём заключается уход за швейной машиной?
18. Какие инструменты и приспособления применяются при выполнении ручной швейной работы.
19. Показать и назвать детали на швейной машине, через которые заправляется верхняя нить.

20. Рассказать, почему в швейной машине происходит обрыв верхней нити? Как исправить этот недостаток?
21. В чем заключается подготовка рабочего места перед работой?
22. Основы ручного ткачества
23. Свойства шерсти и ниток, содержащих шерсть.
24. Способы окрашивания шерсти.
25. Материалы и инструменты для ниткографии.
26. Цветовой круг, цветовые гармонии.
27. Правила и приемы декоративной композиции.
28. Разработка эскизов, перенос на картон и способы выполнение изделия.
29. Технологические операции ручной обработки шерсти, инструмент. Основные приемы работы и правила техники безопасности. Виды узлов. Плетение в круге.
30. История возникновения ручных ткацких ремесел.
31. Ткачество в Республике Башкортостан.
32. Гобелен как вид декоративно-прикладного искусства.
33. Что такое шпалера, её возникновение и чем она отличается от восточного ковра (пришедшего из мусульманского мира)?
34. Чем отличается «готлис» от «баслис»?
35. Откуда возник термин «гобелен»?
36. Дать характеристику шпалерам: «мильфлёры», «аррасы», «гротески», «вердюры».
37. Чем отличаются шпалеры раннего средневековья от шпалер XVI – XVII вв.?
38. Назовите великих мастеров живописи, в разное время работавших над созданием картонов для шпалер.
39. Назовите два этапа возрождения искусства гобелена.
40. Роль гобелена в оформлении интерьера.
41. Художественный войлок.
42. История войлока и виды работ. Технология изготовления.
43. Технология мокрого валяния. Рабочий инструмент. Правила техники безопасности.
44. Изготовление бус и ювелирных украшений в технике мокрого валяния. Рабочий инструмент.

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания зачета

Зачет выставляется по рейтингу, в зависимости от эффективности работы в процессе изучения дисциплины, что определяется количеством набранных баллов за все виды заданий текущего и рубежного контролязачтено – от 60 до 110 балловне зачтено – от 0 до 59 баллов.

Дифференцированный зачет

Примерные вопросы к дифзачету, 2 курс / 4 семестр

1. Способы закрепления концов машинных строчек.
2. Факторы, влияющие на выбор вида застежки изделия.
3. Способы обработки застежек в поясных изделиях.
4. Место расположения застежки – «молнии» в поясных изделиях.
5. Последовательность обработки застежки - «молнии», закрепленной на одинаковом расстоянии от сгибов шва.
6. Последовательность обработки застежки - «молния» со смещением центра звеньев относительно шва.
7. Цель применения разреза и шлицы в швейных изделии.
8. Отличие разреза и шлицы друг от друга.
9. Способы обработки низа брюк.
10. Перечислите виды застежек.

11. Технологическая последовательность обработки пояса юбки.
12. Технологическая последовательность соединения пояса с верхним срезом юбки.
13. Технологическая последовательность обработки юбки.
14. Подготовка юбки к первой примерке.
15. Технологическая последовательность обработки верхнего среза юбки обтачкой.
16. Виды карманов в швейных изделиях.
17. Перечислите изделия, в которых применяются карманы с отрезными бочками.
18. Последовательность обработки кармана с отрезным бочком.
19. Каким образом накладные карманы соединяются с основными деталями одежды?
20. Последовательность обработки карманов на шве изделия.
21. Способы обработки нижнего среза короткого прямого рукава.
22. Способы обработки нижнего среза юбок и платьев.
23. Какими способами можно подшить низ юбок и платьев.
24. Обработка низа изделий или отделочных деталей (оборки, воланы, воротники) без подгибки припуска.
25. Как при помощи косой обтачки обрабатываются проймы и горловины изделия.
26. Как при помощи комбинированных обтачек обрабатываются проймы и горловины. Какие технические условия необходимо соблюдать при раскладке лекал деталей кроя?
27. Как избежать травм при работе с электрическим утюгом?
28. Какие меры предосторожности нужно соблюдать при выполнении ручных операций?
29. Задачи общего инструктажа по Т/Б.
30. Какие меры необходимо соблюдать для обеспечения пожарной безопасности.
31. Как удалить нитки сметывания деталей?
32. Обработка нагрудной вытачки, расположенной в боковом шве.
33. Технологическая последовательность обработки кокеток.
34. Технологическая последовательность обработки боковых срезов.
35. Технологическая последовательность обработки плечевых срезов.
36. Технологическая последовательность обработки втачного одношовного рукава.
37. Втачивание рукава в пройму.
38. Технологическая последовательность разметки петель.
39. Перечислите способы обработки нижнего среза рукава.
40. По какой детали обметывают срезы припуска шва втачивания рукава в пройму?

Примерные вопросы к дифзачету, 3 курс / 6 семестр

1. Общие сведения об одежде и требования к ней.
2. Классификация одежды.
3. Функции одежды.
4. Размерная характеристика фигуры.
5. Форма и её иллюзии: форма и рисунок ткани, форма и фактура ткани, форма и возраст, форма и фигура.
6. Ритм в одежде. Аритмия.
7. Масса и её иллюзии: масса и силуэт, масса и форма, масса и объем, масса и ткани, масса и детали.
8. Линии в одежде: характер линий, гармония линий, иллюзии линий.
9. Ткань: рисунок ткани и фигура, рисунок ткани и возраст, рисунок ткани и модели, рисунок ткани и раскрой, ткань и назначение одежды.
10. Отделка в одежде.
11. Особенности построения мелких деталей изделия.
12. Особенности выкраивания изделий муляжным способом (способ наколки).
13. Контраст и сходство.
14. Композиция одежды. Законы композиции.

15. Геометрическое изображение основных силуэтных форм.
16. Характеристика основных вариантов телосложения полных фигур.
17. Причины и способы устранения дефекта – горизонтальные складки (заломы) на спинке вверху, около воротника.
18. Способы раскладки лекал на ткани.
19. Причины и способы устранения дефекта – борта полочек пиджака внизу расходятся.
20. Определение параметров оката рукава: высоты оката, ширины оката, длины оката.
21. Особенности построения конических юбок.
22. Цвет и орнаментальные композиции в ткани. Цвет в ансамбле.
23. Причины и способы устранения дефекта – борта полочек пиджака больше обычного заходят один на другой.
24. Величина припусков на швы и подгонку.
25. Причины и способы устранения дефекта - пройма спинки платья не прилегает по фигуре.
26. Характеристика прибавок.
27. Причины и способы устранения дефекта - пройма полочки платья не прилегает по фигуре.
28. Виды пройм для рукавов реглан, объяснить особенности их построения.
29. Правила снятия размерных признаков.
30. Причины и способы устранения дефекта – спинка платья вздергивается и плечевые швы перемещаются в сторону переда.
31. Виды пройм для рукавов комбинированных покроев, объяснить особенности их построения.
32. Характеристика воротников, особенности их построения.
33. Причины и способы устранения дефекта – складка или шлица на юбке расходится.
34. Особенности построения цельнокроеных рукавов.
35. Особенности построения рукавов рубашечного типа.
36. Симметрия, асимметрия в костюме. Характеристика и примеры.
37. Причины и способы устранения дефекта – горизонтальные заломы в области оката рукава.
38. Построение конструкции прямой юбки.
39. Построение конструкции юбки «годе» на основе прямой юбки.
40. Построение конструкции клиньев юбки.
41. Виды конструктивных поясов и их назначение.
42. Варианты конструкций верхней одежды для фигур разного телосложения.
43. Разработка элементов отделки горловин (построение воланов, кокелье, жабо).
44. Выполнение примерных образцов моделей одежды.
45. Характеристики конструкции брюк.
46. Характеристики конструкции прямой юбки.
47. Технические требования к изготовлению лекал.
48. Конструирование воротников. Требования к внешней форме и конструкции воротников.
49. Классификация конструктивных дефектов.
50. Балансовая характеристика плечевой и поясной одежды (переднее-задний, боковой и опорный балансы).

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания дифзачета

При оценке ответа на дифференцированном зачете максимальное внимание должно уделяться тому, насколько полно раскрыто содержание материала, четко и правильно даны определения, раскрыто содержание понятий, верно ли использованы научные термины, насколько ответ самостоятельный, использованы ли ранее приобретенные знания, раскрыты ли раскрыты причинно-следственные связи, насколько высокий уровень умения оперирования научными категориями, анализа информации, владения навыками практической деятельности.
При оценке дифференцированного зачета учитываются результаты практической деятельности студентов в рамках дисциплины в течение семестра (выполнение заданий для самостоятельной

работы, практические работы). Зачет выставляется при условии правильного выполнения в полном объеме всех заданий.

Критерии оценки (в баллах):

- **25-30 баллов** выставляется студенту, если студент дал полные, развернутые ответы на все теоретические вопросы , продемонстрировал знание функциональных возможностей, терминологии, основных элементов, умение применять теоретические знания при выполнении практических заданий. Студент без затруднений ответил на все дополнительные вопросы. Практическая часть работы в течение семестра выполнена полностью без неточностей и ошибок;
- **17-24 баллов** выставляется студенту, если студент раскрыл в основном теоретические вопросы, однако допущены неточности в определении основных понятий. При ответе на дополнительные вопросы допущены небольшие неточности. При выполнении практической части работы в течение семестра допущены несущественные ошибки;
- **10-16 баллов** выставляется студенту, если при ответе на теоретические вопросы студентом допущено несколько существенных ошибок в толковании основных понятий. Логика и полнота ответа страдают заметными изъянами. Заметны пробелы в знании основных методов. Теоретические вопросы в целом изложены достаточно, но с пропусками материала. Имеются принципиальные ошибки в логике построения ответа на вопрос. При выполнении практической части работы в течение семестра допущены грубые ошибки;
- **1-10 баллов** выставляется студенту, если ответ на теоретические вопросы свидетельствует о непонимании и крайне неполном знании основных понятий и методов. Обнаруживается отсутствие навыков применения теоретических знаний при выполнении практических заданий. Студент не смог ответить ни на один дополнительный вопрос.

Перевод оценки из 100-балльной в четырехбалльную производится следующим образом:

- отлично – от 80 до 110 баллов (включая 10 поощрительных баллов);
- хорошо – от 60 до 79 баллов;
- удовлетворительно – от 45 до 59 баллов;
- неудовлетворительно – менее 45 баллов.

Экзаменационные билеты

Экзамен (зачет) является оценочным средством для всех этапов освоения компетенций. Структура экзаменационного билета: в билете указывается кафедра в рамках нагрузки которой реализуется данная дисциплина, форма обучения, направление и профиль подготовки, дата утверждения; билет может включать в себя теоретический(ие) вопрос(ы) и практическое задание (кейс-задание).

Примерные вопросы к экзамену, 4 курс / 8 семестр

1. Предмет «Практикум по кулинарии». Понятие о сырье, полуфабрикатах, готовой продукции, в технологическом процессе
2. Характеристика предприятий общественного питания.
3. Химический состав пищевых продуктов. Вода, минеральные вещества, характеристика.
4. Белки, характеристика.
5. Жиры, характеристика.
6. Углеводы, характеристика.
7. Группа жирорастворимых витаминов, характеристика.
8. Группа водорастворимых витаминов, характеристика.
9. Органические кислоты, дубильные вещества, эфирные масла, алкалоиды,гликозиды, красящие вещества, фитонциды, характеристика
10. Классификация и характеристика способов консервирования пищевых продуктов, требования к качеству консервированных продуктов.
11. Классификация и характеристика приемов тепловой обработки пищевых продуктов.
12. Классификация овощей, характеристика.
13. Технологический процесс первичной обработки овощей.

14. Технология приготовления блюд из овощей, требования к качеству блюд.
15. Характеристика сырья – грибы.
16. Технология приготовления блюд из грибов, требования к качеству блюд.
17. Характеристика сырья – рыбы.
18. Технологический процесс первичной обработки рыбы.
19. Технология приготовления блюд из мяса и мясных продуктов, требования к качеству блюд.
20. Характеристика сырья – птицы.
21. Технологический процесс первичной обработки птицы.
22. Технология приготовления блюд из птицы, требования к качеству блюд.
23. Характеристика сырья – крупы. Технологический процесс первичной обработки круп.
24. Технология приготовления блюд из круп, изделий из каш, требования к качеству блюд. Характеристика сырья – макаронные изделия, первичная обработка.
25. Технология приготовления блюд из макаронных изделий, требования к качеству блюд
26. Изделия из теста. Виды теста. Характеристика сырья, используемого для приготовления теста.
27. Бездрожжевое тесто (жидкое, густое), технология приготовления теста и изделий, требования к качеству теста и изделий. Бисквитное тесто, технология приготовления теста и изделий, требования к качеству теста и изделий
28. Слоеное тесто, технология приготовления теста и изделий.Песочное тесто, технология приготовления теста и изделий, требования к качеству теста и изделий.
29. Технология приготовления холодных сладких блюд, ассортимент, требования к качеству блюд.
30. Технология приготовления горячих сладких блюд, ассортимент, требования к качеству блюд.
31. Правила сервировки стола, этикет.
32. Назначение и виды ремонтно-отделочных работ. Периодичность ремонтно-отделочных работ
33. Особенности проведения различных видов ремонтно-отделочных работ.
34. Назначение и виды штукатурных работ. Подготовительные работы. Штукатурные растворы
35. Штукатурный инструмент. Технология проведения штукатурных работ.
36. Назначение и виды малярных работ. Подготовительные работы. Краски, шпатлёвки, грунтовки
37. Типы малоэтажных жилых домов. Функционально-пространственная структура дома и варианты ее решения.
38. Особенности обустройства жилых помещений малоэтажных жилых домов.
39. Обустройство спален. Обустройство общей комнаты.
40. Обустройство кабинетов. Обустройство детских комнат.
41. Обустройство столовой и кухонной зоны.
42. Особенности обустройства подсобных помещений малоэтажных жилых домов.
43. Обустройство прихожей. Обустройство кладовой.
44. Обустройство хозяйственной зоны. Обустройство коридоров и тамбуров. Обустройство других подсобных помещений.
45. Благоустройство приусадебного участка и придомовой территории. Планирование и разбивка участка на зоны.
46. Малые архитектурные формы на придомовой территории. Ландшафтный дизайн.
47. Понятие о дизайне интерьера. Основные задачи в дизайне помещения.
48. Организация целостной эстетической среды помещений. Варианты цветовых и стилевых решений. организующих комфортную среду обитания.
49. Разнообразие стилевых решений в дизайне.
50. История стилей в дизайне интерьера.
51. Традиции в дизайнерских решениях интерьеров.

52. Современные стили в дизайнерских решениях и их особенности. Использование традиционных решений в современном интерьере. Минимализм в дизайне интерьера.
53. Эклектика в дизайне.
54. Особенности стилевых решений современного интерьера. Воздействие цветового решения на психологическое восприятие человека.
55. Цветоведение и использование знаний о цвете в дизайне. Традиционные цветовые решения интерьеров. Световые решения интерьеров.
56. Влияние освещения на экологию помещения. Традиционные световые решения в дизайне помещения.

Образец экзаменационного билета

<table>
<tr><td colspan="2">МИНОБРНАУКИ РФ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«УФИМСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ НАУКИ И ТЕХНОЛОГИЙ»
БИРСКИЙ ФИЛИАЛ УУНиТ
Кафедра технологического образования</td></tr>
<tr><td>Дисциплина: Практикум по обработке материалов: обслуживающий труд
очная форма обучения
4 курс 8 семестр</td><td>Курсовые экзамены 20__-20__ г.
Направление 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)
Профиль: Технология и предпринимательство, Дополнительное образование (образование в области дизайна и компьютерной графики)</td></tr>
<tr><td colspan="2">Экзаменационный билет № 1
1. Характеристика предприятий общественного питания.
2. Технология приготовления горячих сладких блюд, ассортимент, требования к качеству блюд.
3. Практическое задание</td></tr>
<tr><td>Дата утверждения: __.__._____</td><td>Заведующий кафедрой
_____</td></tr>
</table>

Методические материалы, определяющие процедуру оценивания ответа на экзамене

Критериями оценивания являются баллы, которые выставляются за виды деятельности (оценочные средства) по итогам изучения модулей (разделов дисциплины), перечисленных в рейтинг-плане дисциплины: текущий контроль – максимум 40 баллов; рубежный контроль – максимум 30 баллов, поощрительные баллы – максимум 10.

При оценке ответа на экзамене максимальное внимание должно уделяться тому, насколько полно раскрыто содержание материала, четко и правильно даны определения, раскрыто содержание понятий, верно ли использованы научные термины, насколько ответ самостоятельный, использованы ли ранее приобретенные знания, раскрыты ли раскрыты причинно-следственные связи, насколько высокий уровень умения оперирования научными категориями, анализа информации, владения навыками практической деятельности.

Критерии оценки (в баллах):

- **25-30 баллов** выставляется студенту, если студент дал полные, развернутые ответы на все теоретические вопросы билета, продемонстрировал знание функциональных возможностей, терминологии, основных элементов, умение применять теоретические знания при выполнении практических заданий. Студент без затруднений ответил на все дополнительные вопросы. Практическая часть работы выполнена полностью без неточностей и ошибок;

- 17-24 баллов выставляется студенту, если студент раскрыл в основном теоретические вопросы, однако допущены неточности в определении основных понятий. При ответе на дополнительные вопросы допущены небольшие неточности. При выполнении практической части работы допущены несущественные ошибки;
- 10-16 баллов выставляется студенту, если при ответе на теоретические вопросы студентом допущено несколько существенных ошибок в толковании основных понятий. Логика и полнота ответа страдают заметными изъянами. Заметны пробелы в знании основных методов. Теоретические вопросы в целом изложены достаточно, но с пропусками материала. Имеются принципиальные ошибки в логике построения ответа на вопрос. Студент не решил задачу или при решении допущены грубые ошибки;
- 1-10 баллов выставляется студенту, если ответ на теоретические вопросы свидетельствует о непонимании и крайне неполном знании основных понятий и методов. Обнаруживается отсутствие навыков применения теоретических знаний при выполнении практических заданий. Студент не смог ответить ни на один дополнительный вопрос.

Перевод оценки из 100-балльной в четырехбалльную производится следующим образом:
- отлично – от 80 до 110 баллов (включая 10 поощрительных баллов);
- хорошо – от 60 до 79 баллов;
- удовлетворительно – от 45 до 59 баллов;
- неудовлетворительно – менее 45 баллов.

Задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме:

2 семестр - зачет, 4,6 семестр - дифзачет, 8 семестр - экзамен.

Проверяемыми на промежуточной аттестации элементами содержания являются темы дисциплины.

Для проверки *знаний* используются вопросы и задания в различных формах.

Умения, навыки (или опыт деятельности) и компетенции проверяются с помощью компетентностно-ориентированных задач (ситуационных, производственных или кейсового характера) и различного вида конструкторов.

Все задачи являются многоходовыми. Некоторые задачи, проверяющие уровень сформированности компетенций, являются многовариантными. Часть умений, навыков и компетенций прямо не отражена в формулировках задач, но они могут быть проявлены обучающимися при их решении.

В каждый вариант включаются задания по каждому проверяемому элементу содержания во всех перечисленных выше формах и разного уровня сложности. Такой формат позволяет объективно определить качество освоения обучающимися основных элементов содержания дисциплины и уровень сформированности компетенций.

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине при использовании модульно-рейтинговой системы

Критериями оценивания при модульно-рейтинговой системе являются баллы, которые выставляются преподавателем за виды деятельности (оценочные средства) по итогам изучения модулей (разделов дисциплины), перечисленных в рейтинг-плане дисциплины:

для экзамена: текущий контроль – максимум 40 баллов; рубежный контроль – максимум 30 баллов, поощрительные баллы – максимум 10.

для зачета: текущий контроль – максимум 50 баллов; рубежный контроль – максимум 50 баллов, поощрительные баллы – максимум 10.

Шкалы оценивания:

для экзамена:

от 45 до 59 баллов – «удовлетворительно»;
от 60 до 79 баллов – «хорошо»;
от 80 баллов – «отлично».

для зачета:

зачтено – от 60 до 110 рейтинговых баллов (включая 10 поощрительных баллов),
не зачтено – от 0 до 59 рейтинговых баллов.

Рейтинг-план дисциплины

Таблица перевода баллов текущего контроля в баллы рейтинга

	5	**5**	**5**	**5**	**5**	**5**	**5**	**5**	**5**	**5**
0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
1	5	3	2	2	1	1	1	1	1	1
2		5	4	3	2	2	2	2	2	1
3			5	4	3	3	3	2	2	2
4				5	4	4	3	3	3	2
5					5	5	4	4	3	3
6						5	5	4	4	3
7							5	5	4	4
8								5	5	4
9									5	5
10										5

Рейтинг-план дисциплины представлен в Приложении 1.

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

5.1. Основная учебная литература

1. Алхименкова, Л.В. Технология изготовления швейных узлов : учебное пособие / Л.В. Алхименкова ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Уральская государственная архитектурно-художественная академия. - Екатеринбург : Архитектон, 2014. - 119 с. : [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=436778
2. Файзуллина, Р.Б. Технология швейных изделий: подготовительно-раскройное производство : учебное пособие / Р.Б. Файзуллина, Ф.Р. Ковалева. - Казань : Издательство КНИТУ, 2014. - 164 с. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=427920
3. Томина, Т.А. Технология изготовления костюма : учебное пособие / Т.А. Томина ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Оренбургский Государственный Университет. - Оренбург : ОГУ, 2017. - 202 с. . - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=492643
4. Зименкова, Ф.Н. Питание и здоровье : учебное пособие / Ф.Н. Зименкова. - Москва : Прометей, 2016. - 168 с. : табл. - Библиогр.: с. 120-121 - ISBN 978-5-9907123-8-6 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=437354

5. Васюкова, А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник / А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Дашков и К°, 2017. - 368 с. URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=452663
6. Шаймиева, Э.Ш. Основы предпринимательства : учебное пособие / Э.Ш. Шаймиева ; Институт экономики, управления и права (г. Казань). - Казань : Познание, 2014. - 132 с. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=257767.
7. Кошаев, В.Б. Декоративно-прикладное искусство: понятия; этапы развития : учебное пособие / В.Б. Кошаев. - Москва : Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2014. - 288 http://biblioclub.ru

5.2. Дополнительная учебная литература

1. Технология швейных изделий: нормирование расхода материалов на изделие. Техническая документация : методические рекомендации / Л.В. Алхименкова ; Министерство образования и науки Российской Федерации. - Екатеринбург : Архитектон, 2017. - 50 с. : [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=481974
2. Томина, Т.А. Выбор материалов для изготовления швейного изделия : учебное пособие / Т.А. Томина ; Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Оренбургский государственный университет». - Оренбург : ОГУ, 2013. - 122 с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=270311
3. Куваева, О.Ю. Моделирование одежды методом муляжа: техника макетирования / О.Ю. Куваева ; Министерство образования и науки Российской Федерации, «Уральский государственный архитектурно-художественный университет» (УрГАХУ). - Екатеринбург : б.и., 2013. - 105 с. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book_red&id=455461&sr=1
4. Васюкова, А.Т. Справочник повара : учебное пособие / А.Т. Васюкова. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К°, 2016. - 496 с. http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=453048
5. Технология и контроль качества кулинарной продукции из картофеля, овощей и грибов : учеб. пособ. для студ. вузов / Е. В. Литвинова [и др.] ; под ред. Е.В. Литвиновой .— М. : Академия, 2006 .— 384 с. — (Высшее профессиональное образование) .
6. Новая прихожая, гостиная, спальня. Лучшие проекты по отделке и дизайну / сост. И.И. Соколов. - Москва : Издательство «Рипол-Классик», 2010. - 320 с. - - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=58238
7. Изучение техники войлоковаляния во внеурочной деятельности в школе: учебно-методическое пособие по организации внеурочной деятельности по технологии / Башкирский государственный университет , Бирский филиал;авт.- сост. Е.В. Шамыкаева ; М.Г. Шакирова .— Уфа : Восточная печать, 2018 .— <URL:https://elib.bashedu.ru/dl/local/Shamykaeva_Shakirova_avt-sost_Isuchenie tehniki vojlokovaljanija_ump_Birsk_2018.pdf>

5.3. Другие учебно-методические материалы

6. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и программного обеспечения, необходимых для освоения дисциплины

1. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. – Режим доступа:

https://elibrary.ru/.

2. Электронная библиотечная система «Лань» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://e.lanbook.com/.
3. Университетская библиотека онлайн biblioclub.ru [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://biblioclub.ru/.
4. Электронная библиотека УУНиТ [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://elib.bashedu.ru/.
5. Российская государственная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://www.rsl.ru/.
6. Национальная электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://xn--90ax2c.xn--p1ai/viewers/.
7. Национальная платформа открытого образования npoed.ru [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://npoed.ru/.
8. Электронное образование Республики Башкортостан [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://edu.bashkortostan.ru/.
9. Информационно-правовой портал Гарант.ру [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.garant.ru/.

Программное обеспечение

1. Браузер Google Chrome - Бесплатная лицензия https://www.google.com/intl/ru_ALL/chrome/privacy/eula_text.html
2. LIBREOFFICE - Договор №0301400003023000002 от 14.03.2023 (бессрочный)
3. Операционная система Astra Linux - Договор 0301400003023000002 от 14 марта 2023 бессрочно

7. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий	Вид занятий	Наименование оборудования, программного обеспечения
Аудитория 102(ИТФ)	Лекционная, Семинарская	Доска, мебель, проектор, экран.
Аудитория 103(ИТФ)	Семинарская, Для контроля и аттестации, Для хранения оборудования	Доска, манекен для примерки, мебель, народные костюмы, планшет, утюг электрический , учебный набор, швейные машины.
Аудитория 109(ИТФ)	Семинарская, Для хранения оборудования	Вытяжка подвесная, мебель, микроволновая печь kor-6cib, мясорубка ручная, плита электрическая, учебный набор, холодильник, электрическая плита "дарина".
Аудитория 201(ИТФ)	Лекционная, Семинарская	Доска, компьютер, маршрутизатор, мебель, наглядные пособия по видам

		изобразительного искусства, проектор. Программное обеспечение 1. LIBREOFFICE 2. Операционная система Astra Linux 3. Браузер Google Chrome
Аудитория 204(ИТФ)	Семинарская, Для контроля и аттестации	Доска, ибп, коммутатор, компьютер, мебель, принтер, сканер epson 1270. Программное обеспечение 1. Браузер Google Chrome 2. LIBREOFFICE
Аудитория 207(ИТФ)	Для самостоятельной работы	Коммутатор, компьютер, лампа настольная , мебель, мфу, нетбук, принтер, сетевой фильтр, учебно-методическая литература, часы. Программное обеспечение 1. Операционная система Astra Linux 2. LIBREOFFICE 3. Браузер Google Chrome
Аудитория 301 Читальный зал (электронный каталог)(ФМ)	Для самостоятельной работы	Компьютер, мебель, принтер, сканер hp scanyet g2410. Программное обеспечение 1. Браузер Google Chrome 2. LIBREOFFICE