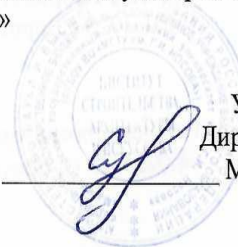




МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И.
Носова»



УТВЕРЖДАЮ
Директор ИСАиИ
М.М. Суровцов

04.02.2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

***ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ МАТЕРИАЛОВ И ОСНОВЫ
МАТЕРИАЛОВЕДЕНИЯ***

Направление подготовки (специальность)
44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)

Направленность (профиль/специализация) программы
Технология и цифровое моделирование

Уровень высшего образования - бакалавриат

Форма обучения
очная

Институт/ факультет	Институт строительства, архитектуры и искусства
Кафедра	Художественной обработки материалов
Курс	1, 2
Семестр	1, 2, 3, 4

Магнитогорск
2025 год

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО - бакалавриат по направлению подготовки 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки) (приказ Минобрнауки России от 22.02.2018 г. № 125)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры
Художественной обработки материалов

15.01.2025 г., протокол № 5

Зав. кафедрой



С.А. Гаврицков

Рабочая программа одобрена методической комиссией ИСАиИ
04.02.2025 г., протокол № 3

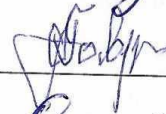
Председатель



М.М. Суровцов

Рабочая программа составлена:

доцент кафедры ХОМ, канд. пед. наук



С.А. Гаврицков

доцент кафедры ХОМ, канд. пед. наук



О.В. Вандышева

доцент кафедры ХОМ, канд. пед. наук



Б.Л. Каган-Розенцвейг

Рецензент:

Директор МОУ СОШ №13 им. Ю.А. Гагарина



О.И. Рудых



Лист актуализации рабочей программы

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2026 - 2027 учебном году на заседании кафедры Художественной обработки материалов

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ С.А. Гаврицков

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2027 - 2028 учебном году на заседании кафедры Художественной обработки материалов

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ С.А. Гаврицков

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2028 - 2029 учебном году на заседании кафедры Художественной обработки материалов

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ С.А. Гаврицков

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2029 - 2030 учебном году на заседании кафедры Художественной обработки материалов

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ С.А. Гаврицков

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2030 - 2031 учебном году на заседании кафедры Художественной обработки материалов

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ С.А. Гаврицков

1 Цели освоения дисциплины (модуля)

- изучить классификацию и физико-механические свойства конструкционных материалов;
- изучить технологии обработки конструкционных материалов;
- освоить методы, способы и приёмы работы с различными инструментами и оборудованием;
- овладеть навыками и умениями обработки конструкционных материалов при изготовлении изделий.

2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Технология обработки материалов и основы материаловедения входит в обязательную часть учебного плана образовательной программы.

Для изучения дисциплины необходимы знания (умения, владения), сформированные в результате изучения дисциплин/ практик:

Для освоения дисциплины необходимы знания, умения, навыки, сформированные в результате изучения предмета "Труд" (Технология) в средней общеобразовательной школе.

Знания (умения, владения), полученные при изучении данной дисциплины будут необходимы для изучения дисциплин/практик:

Учебная - ознакомительная практика

Художественное эмалирование

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

Художественная обработка древесины

Технология механической обработки древесины

Практикум по художественной обработке металла

Технология конструирования изделий из текстильных материалов

Художественный текстиль

Мастерство

Технологический практикум

3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) и планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины (модуля) «Технология обработки материалов и основы материаловедения» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции
ПК-1	Способен осваивать и использовать базовые теоретические знания и практические умения по предмету в профессиональной деятельности
ПК-1.1	Решает педагогические задачи с использованием базовых теоретических знаний и практических умений из предметной области «Труд (технология)»
ПК-1.2	Решает научно-методические задачи с использованием базовых теоретических знаний и практических умений из предметной области «Труд (технология)»
ПК-1.3	Решает организационно-управленческие задачи с использованием базовых теоретических знаний и практических умений из предметной области «Труд (технология)»

4. Структура, объём и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 16 зачетных единиц 576 акад. часов, в том числе:

- контактная работа – 368,25 акад. часов;
- аудиторная – 360 акад. часов;
- внеаудиторная – 8,25 акад. часов;
- самостоятельная работа – 136,35 акад. часов;
- в форме практической подготовки – 0 акад. час;
- подготовка к экзамену – 71,4 акад. час

Форма аттестации - зачет с оценкой, экзамен

Раздел/ тема дисциплины	Семестр	Аудиторная контактная работа (в акад. часах)			Самостоятельная работа студента	Вид самостоятельной работы	Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Код компетенции
		Лек.	лаб. зан.	практ. зан.				
1. Древесина как конструкционный материал.								
1.1 Классификация древесных пород и их применение.	1	2		2	4	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Подготовка к практическому занятию.	Устный опрос.	ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.1
1.2 Строение дерева и древесины. Характеристика основных пород древесины.		2		2	4	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Подготовка к практическому занятию.	Устный опрос. Проверка индивидуальных заданий.	ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.1
1.3 Физико-механические свойства древесины.		2		2	4	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Подготовка к практическому занятию.	Устный опрос. Проверка индивидуальных заданий.	ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.1
1.4 Классификация и характеристика пороков и дефектов древесины, борьба с ними.		2		2	4	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Подготовка к практическому занятию.	Устный опрос. Проверка индивидуальных заданий.	ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.1
1.5 Виды пиломатериалов, их производство,		2		2	4	Самостоятельное изучение	Устный опрос. Проверка	ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.1

хранение и сушка.						учебной и научной литературы. Подготовка к практическому занятию.	индивидуальных заданий.	
1.6 Стойкость и защита древесины.	1	2		2	4	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Подготовка к практическому занятию.	Устный опрос. Проверка индивидуальных заданий.	ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.1
Итого по разделу		12		12	24			
2. Основы технологии обработки древесины.								
2.1 Порядок работы, общие требования безопасности труда и производственной санитарии, требования пожарной безопасности, правила безопасности работы с ручным деревообрабатывающим инструментом.	1	1		2	4	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Подготовка к практическому занятию.	Устный опрос.	ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.1
2.2 Контрольно-измерительный инструмент, используемый в деревообработке.		1		2	4	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Подготовка к практическому занятию.	Устный опрос. Проверка индивидуальных заданий.	ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.1
2.3 Виды ручной обработки древесины, используемые инструменты и оборудование.		4		8	8	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Подготовка к практическому занятию.	Устный опрос. Проверка индивидуальных заданий.	ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.1
2.4 Технология изготовления изделий из древесины ручным инструментом (бытовые предметы).				20	20	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Выполнение практической работы.	Проверка индивидуальных заданий.	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
2.5 Декорирование древесины. Способы нанесения защитных покрытий на изделия.				10	11	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Выполнение практической работы.	Проверка индивидуальных заданий.	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
Итого по разделу		6		42	47			
Итого за семестр		18		54	71		зао	

3. Металлы и сплавы как конструкционный материал								
3.1 Особенности строения металлов и сплавов	2	2					Устный опрос. Проверка индивидуальных знаний	ПК-1.2, ПК-1.1, ПК-1.3
3.2 Свойства металлов и сплавов		4					Устный опрос. Проверка индивидуальных знаний	ПК-1.2, ПК-1.1, ПК-1.3
Итого по разделу		6						
4. Основные виды обработки металлов								
4.1 Механическая обработка металлов и сплавов	2	3		72	19,15	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Подготовка к практическому занятию.	Устный опрос. Проверка индивидуальных знаний	ПК-1.2, ПК-1.1, ПК-1.3
4.2 Технология литья металлов и сплавов		4					Устный опрос. Проверка индивидуальных знаний	ПК-1.1, ПК-1.2
4.3 Химическая и электрохимическая обработка металлов и сплавов		2		8	10	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Подготовка к практическому занятию.	Устный опрос. Проверка индивидуальных знаний	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
4.4 Термическая обработка металлов и сплавов. Отжиг. Пайка. Сварка.		2		5	10	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Подготовка к практическому занятию.	Устный опрос. Проверка индивидуальных знаний	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
4.5 Контроль качества выполненных практических упражнений по обработке металлов и сплавов							Проверка индивидуальных знаний и качества выполнения практических упражнений	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
Итого по разделу		11		85	39,15			
Итого за семестр		17		85	39,15		экзамен	
5. Текстильные материалы. Классификация текстильных волокон и нитей. Современные технологии работы с тканью.								
5.1 Классификация текстильных волокон. Процессы получения тканей	3	4		2		Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Подготовка к	Устный опрос. Проверка индивидуальных заданий.	ПК-1.2, ПК-1.1

						практическому занятию.		
5.2 Строение и свойства тканей.	3	4		2		Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Подготовка к практическому занятию.	Устный опрос. Проверка индивидуальных заданий.	ПК-1.2, ПК-1.1
Итого по разделу		8		4				
6. Текстильные материалы натурального происхождения и их свойства. Основы технологии обработки натуральных текстильных материалов.								
6.1 Технология ручного крашения (техника шибори)	3	2		6		Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Подготовка к практическому занятию.	Устный опрос. Проверка индивидуальных заданий.	ПК-1.2, ПК-1.1
6.2 Счетная техника вышивания. Художественно – технические приемы выполнения мережек.		2		8	3	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Подготовка к практическому занятию.	Устный опрос. Проверка индивидуальных заданий.	ПК-1.2, ПК-1.1, ПК-1.3
6.3 Технология выполнения свободных швов: контурные, верхошвы (стебельчатый, тамбурный, косичка, козлик, Владимирский шов), гладьевые. Особенности технологии исполнения свободных швов.		2		10	6	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Подготовка к практическому занятию.	Устный опрос. Проверка индивидуальных заданий.	ПК-1.2, ПК-1.1, ПК-1.3
Итого по разделу		6		24	9			
7. Текстильные материалы искусственного происхождения и их свойства. Основы технологии обработки искусственных текстильных материалов.								
7.1 Работа с искусственными материалами (выжигание по ткани). Приемы и правила гильоширования. Соединение и стыковка синтетических материалов выжиганием	3	2		8	4	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Подготовка к практическому занятию.	Устный опрос. Проверка индивидуальных заданий.	ПК-1.2, ПК-1.1, ПК-1.3
7.2 Ажурное выжигание по шелку. Художественное украшение изделий				10		Самостоятельное изучение учебной и научной	Устный опрос. Проверка индивидуальных заданий.	ПК-1.1

						литературы. Подготовка к практическому занятию.		
Итого по разделу		2		18	4			
8. Работа с волокнами (мокрое и сухое валяние).								
8.1 Технология изготовления изделий из шерстяного волокна (сухой способ)	3	2		8	2	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Подготовка к практическому занятию.	Устный опрос. Проверка индивидуальных заданий.	ПК-1.2, ПК-1.1, ПК-1.3
8.2 Технология изготовления изделий из шерстяного волокна (мокрый способ)				8		Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Подготовка к практическому занятию.	Устный опрос. Проверка индивидуальных заданий.	ПК-1.1
8.3 Изготовление изделий комбинированным способом				10	2			ПК-1.1
Итого по разделу		2		26	4			
Итого за семестр		18		72	17		зао	
9. Технология обработки пищевых продуктов								
9.1 Общие сведения о питании и технологиях приготовления пищи. Рациональное, здоровое питание, режим питания, пищевая пирамида. Значение выбора продуктов для здоровья человека. Мир профессий. Профессии, связанные с общественным питанием.	4	2		4	1,2	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками. Подготовка к практическому занятию.	Устный опрос	ПК-1.1
9.2 Виды обработки пищевого сырья.		2		4	2	Подготовка к практическому занятию. Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Практическая работа; тестирование; индивидуальные задания; реферат.	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
9.3 Пищевая ценность яиц, круп, овощей. Технологии обработки и приготовления блюд из овощей, круп.		4		12	2	Подготовка к практическому занятию. Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с	Практическая работа; тестирование; индивидуальные задания; реферат.	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3

						электронными библиотеками.		
9.4 Пищевая ценность творога и яиц. Технологии обработки и приготовления блюд из из яиц и творога	4	2		10	1	Подготовка к практическому занятию. Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Практическая работа; тестирование; индивидуальные задания.	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
9.5 Рыба, морепродукты в питании человека. Пищевая ценность рыбы и морепродуктов. Виды промысловых рыб. Охлажденная, мороженная рыба. Механическая обработка рыбы. Показатели свежести рыбы. Кулинарная разделка рыбы. Виды тепловой обработки рыбы. Требования к качеству рыбных блюд. Рыбные консервы.		2		14	1	Подготовка к практическому занятию. Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Практическая работа, задания; реферат.	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
9.6 Мясо животных, мясо птицы в питании человека. Пищевая ценность мяса. Механическая обработка мяса животных (говядина, свинина, баранина), обработка мяса птицы. Показатели свежести мяса. Виды тепловой обработки мяса.		2		16	0,5	Подготовка к практическому занятию. Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Практическая работа; тестирование; индивидуальные задания; реферат.	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
9.7 Технология приготовления сладких блюд, десертов.		1		10	1	Подготовка к практическому занятию. Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Практическая работа; тестирование; индивидуальные задания; реферат.	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
9.8 История развития национальных традиций. Кулинарные традиции и обычаи народов России.		1		10	0,5	Подготовка к практическому занятию. Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Практическая работа; тестирование; индивидуальные задания; контрольная работа.	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3

Итого по разделу	16		80	9,2			
Итого за семестр	16		80	9,2		экзамен	
Итого по дисциплине	69		291	136,3 5		зачет с оценкой, экзамен	

5 Образовательные технологии

Реализация компетентностного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

При обучении студентов дисциплине «Технология обработки материалов и основы материаловедения» следует осуществлять следующие образовательные технологии:

1. Традиционные образовательные технологии ориентируются на организацию образовательного процесса, предполагающую прямую трансляцию знаний от преподавателя к студенту (преимущественно на основе объяснительно-иллюстративных методов обучения).

Формы учебных занятий с использованием традиционных технологий:

Информационная лекция – последовательное изложение материала в дисциплинарной логике, осуществляемое преимущественно вербальными средствами (монолог преподавателя).

Практические занятия, посвященные освоению конкретных умений и навыков по предложенному алгоритму.

2. Технологии проблемного обучения – организация образовательного процесса, которая предполагает постановку проблемных вопросов, создание учебных проблемных ситуаций для стимулирования активной познавательной деятельности студентов.

Формы учебных занятий с использованием технологий проблемного обучения:

Проблемная лекция – изложение материала, предполагающее постановку проблемных и дискуссионных вопросов, освещение различных научных подходов, авторские комментарии,

связанные с различными моделями интерпретации изучаемого материала.

Практическое занятие в форме практикума – организация учебной работы, направленная на решение комплексной учебно-познавательной задачи, требующей от студента применения как научно-теоретических знаний, так и практических навыков.

3. Технологии проектного обучения – организация образовательного процесса в соответствии с алгоритмом поэтапного решения проблемной задачи или выполнения учебного задания. Проект предполагает совместную учебно-познавательную деятельность группы студентов, направленную на выработку концепции, установление целей и задач, формулировку ожидаемых результатов, определение принципов и методик решения поставленных задач, планирование хода работы, поиск доступных и оптимальных ресурсов,

поэтапную реализацию плана работы, презентацию результатов работы, их осмысление и рефлексию.

6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Представлено в приложении 1.

7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Представлены в приложении 2.

8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) Основная литература:

1. Вандышева О.В., Герасимова А.А., Гаврицков С.А. Курс лекций. Виды и технологии художественной обработки металлов : учебно-методическое пособие [для

вузов]. - Магнитогорск : МГТУ им. Г. И. Носова, 2022. - 1 CD-ROM. - Загл. с титул. экрана. - URL: <https://host.megaprolib.net/MP0109/Download/MObject/20195>. - ISBN 978-5-9967-2424-6. - Текст : электронный.

2. Вандышева О.В., Герасимова А.А., Гаврицков С.А. Практикум. Виды и технологии художественной обработки металлов : учебно-методическое пособие [для вузов]. - Магнитогорск : МГТУ им. Г. И. Носова, 2022. - 1 CD-ROM. - Загл. с титул. экрана. - URL: <https://host.megaprolib.net/MP0109/Download/MObject/3297>. - ISBN 978-5-9967-2423-9. - Текст : электронный.

3. Васюкова Анна Тимофеевна (Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ)). Кухни народов мира : Учебник / Анна Тимофеевна Васюкова, Наталья Михайловна Варварина ; Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ); Российский биотехнологический университет (РОСБИОТЕХ). - 5. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2023. - 336 с. - ВО - Бакалавриат. - URL: <https://znanium.com/catalog/document?id=430185> (дата обращения: 12.01.2025). - URL: <https://znanium.com/cover/2063/2063302.jpg>. - ISBN 978-5-394-05423 -

4. Долматова И. А. Технология приготовления сложных кулинарных изделий и блюд массового спроса на предприятиях общественного питания : учебное пособие / И. А. Долматова, Т. Н. Зайцева ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2016. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - URL: <https://host.megaprolib.net/MP0109/Download/MObject/20496>. - Текст : электронный.

5. Земсков, Ю. П. Материаловедение / Ю. П. Земсков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 188 с. — ISBN 978-5-507-48829-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/364784> (дата обращения: 12.01.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Зражевская, М. В. Материаловедение в технологическом образовании : учебное пособие / М. В. Зражевская. — Чита : ЗабГУ, 2022. — 175 с. — ISBN 978-5-9293-3098-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/363302> (дата обращения: 12.01.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Петрова, Т.В. Материаловедение в производстве изделий легкой промышленности : учебно-методическое пособие для вузов / Т. В. Петрова ; Петрова Т. В. - Санкт-Петербург : Лань, 2024. - 320 с. - Книга из коллекции Лань - Технологии легкой промышленности. - URL: <https://e.lanbook.com/book/380534> (дата обращения: 12.01.2025). - URL: <https://e.lanbook.com/img/cover/book/380534.jpg>. - ISBN 978-5-507-48316-7.

8. Донченко, Л.В. Безопасность пищевой продукции : учебник для вузов / Донченко Людмила Владимировна, Надыкта Владимир Дмитриевич ; Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. - 4-е изд. - Москва : Юрайт, 2024. - 452 с. - (Высшее образование). - URL: <https://urait.ru/bcode/544946> (дата обращения: 12.01.2025). - URL: <https://urait.ru/bcode/544946>. - URL: <https://urait.ru/book/cover/4372EF1C-0A86-488A-957E-996170E10458>. - ISBN 978-5-534-16705-4.

б) Дополнительная литература:

1. Блюда народов России : учебное пособие / И. А. Долматова, Ф. Рябова В. ; МГТУ. - Магнитогорск, 2013. - 58 с. - URL: <https://host.megaprolib.net/MP0109/Download/MObject/3522>. - Текст : непосредственный.

2. Контроль качества продукции и услуг на предприятиях общественного питания : учебное пособие / И. А. Долматова, Т. Н. Зайцева, Н. И. Барышникова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2017. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - URL: <https://host.megaprolib.net/MP0109/Download/MObject/20494>. - Текст : электронный.

3. Технология приготовления сложных кулинарных изделий и блюд массового спроса на предприятиях общественного питания : учебное пособие / И. А. Долматова, Т. Н. Зайцева ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2016. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - URL: <https://host.megaprolib.net/MP0109/Download/MObject/20496>. - Текст : электронный.

4. Технология обработки материалов : учебное пособие для вузов / Лившиц Виктор Борисович, Бойко Юлия Алексеевна, Дрюкова Анна Эдуардовна [и др.] ; В. Б. Лившиц [и др.] ; ответственный редактор В. Б. Лившиц. - Москва : Юрайт, 2024. - 381 с. - (Высшее образование). - URL: <https://urait.ru/bcode/539748> (дата обращения: 12.01.2025). - URL: <https://urait.ru/bcode/539748>. - URL: <https://urait.ru/book/cover/0BD83FAE-6DE1-489B-92D1-538CCB787182>. - ISBN 978-5-534-04858-2.

в) Методические указания:

1. Рябова, В.Ф. Расчет массы брутто, нетто, отходов и потерь при механической обработке сырья и производстве полуфабрикатов: методические указания к практическим работам по дисциплине «Технология продукции общественного питания» для студентов специальности 260501 / В.Ф. Рябова, Н.И. Барышникова. - Магнитогорск: МГТУ, 2009. - 39 с. – Текст : непосредственный.

2. Рябова, В.Ф. Механическая кулинарная обработка сырья и производство полуфабрикатов: методические указания к лабораторному практикуму по дисциплине «Технология продукции общественного питания. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» для студентов специальности 271200 / В.Ф. Рябова, Н.И. Барышникова. - Магнитогорск: МГТУ, 2008. - 26с. – Текст : непосредственный.

3. Рябова, В.Ф. Технология приготовления супов и соусов: методические указания к лабораторному практикуму по дисциплине «Технология продукции общественного питания. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» для студентов специальности 260501 / В.Ф. Рябова, Н.И. Барышникова. - Магнитогорск: МГТУ, 2009. - 39 с. – Текст : непосредственный.

4. Рябова, В.Ф. Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий: методические указания к лабораторному практикуму по дисциплине «Технология продукции общественного питания. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» для студентов специальности 260501 / В.Ф. Рябова, Н.И. Барышникова. - Магнитогорск: МГТУ, 2009. - 23с. – Текст : непосредственный.

5. Рябова, В.Ф. Технология кулинарной продукции из мяса, субпродуктов, птицы: методические указания к лабораторному практикуму по дисциплине «Технология продукции общественного питания. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» для студентов специальности 260501 / В.Ф. Рябова, Н.И. Барышникова. - Магнитогорск: МГТУ, 2009. - 32с. – Текст : непосредственный.

6. Рябова, В.Ф. Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов, яиц и творога: методические указания к лабораторному практикуму по дисциплине «Технология продукции общественного питания. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» для студентов специальности 260501 / В.Ф. Рябова, Н.И. Барышникова. - Магнитогорск: МГТУ, 2009. - 27с. – Текст : непосредственный.

7. Рябова, В.Ф. Технология холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков: методические указания к лабораторному практикуму по дисциплине «Технология продукции общественного питания. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» для студентов специальности 260501 / В.Ф. Рябова, Н.И. Барышникова. - Магнитогорск: МГТУ, 2009. - 36с. – Текст : непосредственный.

8. Рябова, В.Ф. Технология приготовления кулинарной продукции:

методические указания к выполнению курсовой работы для студентов очной и заочной форм обучения специальности 260501 «Технология продуктов общественного питания» по дисциплине «Технология продукции общественного питания. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» / В.Ф. Рябова, Н.И. Барышникова, Е.С. Вайскрובה. - Магнитогорск: ГОУ ВПО «МГТУ», 2011. – 53 с. – Текст: непосредственный.

9. Рябова, В.Ф. Расчет количества сырья и его взаимозаменяемость, определение выхода блюд и потерь при производстве кулинарной продукции: методические указания к практическим работам по дисциплине «Технология продукции общественного питания. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» для студентов специальности 260100 / В.Ф. Рябова, И.А. Долматова. - Магнитогорск: МГТУ, 2013. – Текст : непосредственный.

10. Кухни народов мира : практикум / И. А. Долматова, Т. Н. Зайцева, Н. И. Барышникова, В. Ф. Рябова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2017. - 95 с. : табл., схема. - URL: <https://host.megaprolib.net/MP0109/Download/MObject/2050>. - Текст : непосредственный.

б) Дополнительная литература:

б) Дополнительная литература:

1. Блюда народов России : учебное пособие / И. А. Долматова, Ф. Рябова В. ; МГТУ. - Магнитогорск, 2013. - 58 с. - URL: <https://host.megaprolib.net/MP0109/Download/MObject/3522>. - Текст : непосредственный.

2. Контроль качества продукции и услуг на предприятиях общественного питания : учебное пособие / И. А. Долматова, Т. Н. Зайцева, Н. И. Барышникова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2017. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - URL: <https://host.megaprolib.net/MP0109/Download/MObject/20494>. - Текст : электронный.

3. Технология приготовления сложных кулинарных изделий и блюд массового спроса на предприятиях общественного питания : учебное пособие / И. А. Долматова, Т. Н. Зайцева ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2016. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - URL: <https://host.megaprolib.net/MP0109/Download/MObject/20496>. - Текст : электронный.

4. Технология обработки материалов : учебное пособие для вузов / Лившиц Виктор Борисович, Бойко Юлия Алексеевна, Дрюкова Анна Эдуардовна [и др.] ; В. Б. Лившиц [и др.] ; ответственный редактор В. Б. Лившиц. - Москва : Юрайт, 2024. - 381 с. - (Высшее образование). - URL: <https://urait.ru/bcode/539748> (дата обращения: 12.01.2025). - URL: <https://urait.ru/bcode/539748>. - URL: <https://urait.ru/book/cover/0BD83FAE-6DE1-489B-92D1-538CCB787182>. - ISBN 978-5-534-04858-2.

в) Методические указания:

1. Рябова, В.Ф. Расчет массы брутто, нетто, отходов и потерь при механической обработке сырья и производстве полуфабрикатов: методические указания к практическим работам по дисциплине «Технология продукции общественного питания» для студентов специальности 260501 / В.Ф. Рябова, Н.И. Барышникова. - Магнитогорск: МГТУ, 2009. - 39 с. – Текст : непосредственный.

2. Рябова, В.Ф. Механическая кулинарная обработка сырья и производство полуфабрикатов: методические указания к лабораторному практикуму по дисциплине «Технология продукции общественного питания. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» для студентов специальности 271200 / В.Ф. Рябова, Н.И. Барышникова. - Магнитогорск: МГТУ, 2008. - 26с. – Текст : непосредственный.
3. Рябова, В.Ф. Технология приготовления супов и соусов: методические указания к лабораторному практикуму по дисциплине «Технология продукции общественного питания. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» для студентов специальности 260501 / В.Ф. Рябова, Н.И. Барышникова. - Магнитогорск: МГТУ, 2009. - 39 с. – Текст : непосредственный.
4. Рябова, В.Ф. Технология кулинарной продукции из картофеля, овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий: методические указания к лабораторному практикуму по дисциплине «Технология продукции общественного питания. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» для студентов специальности 260501 / В.Ф. Рябова, Н.И. Барышникова. - Магнитогорск: МГТУ, 2009. - 23с. – Текст : непосредственный.
5. Рябова, В.Ф. Технология кулинарной продукции из мяса, субпродуктов, птицы: методические указания к лабораторному практикуму по дисциплине «Технология продукции общественного питания. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» для студентов специальности 260501 / В.Ф. Рябова, Н.И. Барышникова. - Магнитогорск: МГТУ, 2009. - 32с. – Текст : непосредственный.
6. Рябова, В.Ф. Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов, яиц и творога: методические указания к лабораторному практикуму по дисциплине «Технология продукции общественного питания. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» для студентов специальности 260501 / В.Ф. Рябова, Н.И. Барышникова. - Магнитогорск: МГТУ, 2009. - 27с. – Текст : непосредственный.
7. Рябова, В.Ф. Технология холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков: методические указания к лабораторному практикуму по дисциплине «Технология продукции общественного питания. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» для студентов специальности 260501/ В.Ф. Рябова, Н.И. Барышникова. - Магнитогорск: МГТУ, 2009. - 36с. – Текст : непосредственный.
8. Рябова, В.Ф. Технология приготовления кулинарной продукции: методические указания к выполнению курсовой работы для студентов очной и заочной форм обучения специальности 260501 «Технология продуктов общественного питания» по дисциплине «Технология продукции общественного питания. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» / В.Ф. Рябова, Н.И. Барышникова, Е.С. Вайскрובה. - Магнитогорск: ГОУ ВПО «МГТУ», 2011.– 53 с. – Текст: непосредственный.
9. Рябова, В.Ф. Расчет количества сырья и его взаимозаменяемость, определение выхода блюд и потерь при производстве кулинарной продукции: методические указания к практическим работам по дисциплине «Технология продукции общественного питания. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» для студентов специальности 260100 / В.Ф. Рябова, И.А. Долматова. - Магнитогорск: МГТУ, 2013. – Текст : непосредственный.
10. Кухни народов мира : практикум / И. А. Долматова, Т. Н. Зайцева, Н. И. Барышникова, В. Ф. Рябова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2017. - 95 с. : табл., схема. - URL: <https://host.megaprolib.net/MP0109/Download/MObject/2050>. - Текст : непосредственный.

г) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Программное обеспечение

Наименование ПО	№ договора	Срок действия лицензии
MS Office 2007 Professional	№ 135 от 17.09.2007	бессрочно
7Zip	свободно распространяемое ПО	бессрочно
Электронные плакаты по дисциплине "Материаловедение"	К-278-11 от 15.07.2011	бессрочно
Браузер Mozilla Firefox	свободно распространяемое ПО	бессрочно
Браузер Yandex	свободно распространяемое ПО	бессрочно
Calculate Linux Desktop Xfce	свободно распространяемое ПО	бессрочно
Linux Calculate	свободно распространяемое ПО	бессрочно
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса-Стандартный	Д-1534-24 от 18.12.2024 г.	18.12.2026

Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название курса	Ссылка
Национальная информационно-аналитическая система – Российский индекс научного цитирования (РИНЦ)	URL: https://elibrary.ru/project_risc.asp

Электронная база периодических изданий East View Information Services, ООО «ИВИС»	https://dlib.eastview.com/
Электронные ресурсы библиотеки МГТУ им. Г.И. Носова	https://host.megaprolib.net/MP0109/Web
Российская Государственная библиотека. Каталоги	https://www.rsl.ru/ru/4readers/catalogues/

9 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа.

Мультимедийные средства хранения, передачи и представления информации.

Учебные аудитории для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, и промежуточной аттестации.

Общеинститутская учебная лаборатория по обработке материалов:

Аудитория М20:

Мастерская по ручной обработки древесины:

Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель. Сверлильный станок НС-2, рабочие столы-верстаки; инструмент для разметки пиломатериалов: угольник, линейка; ручной инструмент: киянки, лобзики, рубанки, ножовки, стамески; электроинструмент: дрель, лобзик, шлифмашинка; материалы: шпон разных пород древесины, древесина разных пород древесины, лак, растворитель, клей ПВА, шлифовальная шкурка № 6-25.

Аудитория М17:

Мастерская ювелирной обработки материалов.

Рабочее место преподавателя: персональный компьютер с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета. Рабочие места обучающихся, доска учебная, учебная мебель. Аппараты бензиновой пайки JX-586590 с горелкой сверлильный станок, анка с пунзелями, , бормашинки ВМ26А с напольным регулятором, вальцы ручные с редуктором В-7, вырубка дисков, микроскоп МБС-10 2033, печь муфельная «СНОЛ», твердомер по Бринеллю портативный НВХ-0,5, тиски, шлифовальный станок, электроточило GMT Р ВЕГ 700, вытяжной шкаф с системой вытяжки, наборы ручных инструментов, измерительный инструмент.

Аудитория 118м:

Демонстрационные материалы:

- каталог с образцами основных материалов;
- каталог с образцами подкладочных материалов;
- каталог с образцами отделочных материалов;
- каталог с образцами утепляющих материалов;
- каталог с образцами фурнитуры.
- эскизы и журналы моделей;
- образцы готовых пакетов изделий плечевой и поясной одежды..

Наглядные пособия, литература, типовая техническая документация, нормативные документы, комплект стандартных лекал, манекены для одежды:

1. «Диана» (красный), раздвижной, женский р.42-50, 3 шт.
2. Типовые женские манекены р.84-112, 17 шт.
3. Типовые мужские манекены р.96-116, 5 шт.
4. Детские манекены р.64-68, 2 шт

Швейное оборудование:

1. Универсальная стачивающая швейная машина кл.97А, 0,37 кВт, 3000 об/мин, 108 кг., 7 шт.
2. Универсальная стачивающая швейная машина кл.397А, 0,4 кВт, 2800 об/мин, 98 кг, 1 шт.
3. Универсальная стачивающая швейная машина Кл.862, 0,37 кВт, 3000 об/мин, 100 кг., 2 шт.
4. Универсальная стачивающая швейная машина Кл.1022, 0,25 кВт, 4000 об/мин, 95 кг, 7 шт.
5. Краеобметочная машина 51 кл., 0,15 кВт, 3500 об/мин, 88 кг, 2 шт.
6. Петельная швейная машина-полуавтомат кл.811, 0,4 кВт, 1500 об/мин, 100 кг, 1 шт.
7. Бытовая швейная машина «Чайка», 0,15 кВт, 1 шт.

8. Утюжильный стол, габариты: 830x1500x800 мм, 2 шт.
9. Утюг паровой бытовой «Philips», мощность 2400 Вт, 2 шт.
10. Утюг паровой бытовой «Braun», мощность 2400 Вт, 1 шт.
11. Утюг бытовой «УТП1000-1,8.220», мощность 1000 Вт, 2 шт.
12. Утюг бытовой «УТ1000-1,2.220», мощность 1000 Вт, 1 шт.

Аудитория 1-5415:

Учебная аудитория для проведения практических работ: мультимедийные средства хранения, передачи и представления учебной информации. Учебная аудитория для проведения лабораторных работ: механическое и тепловое оборудование, инвентарь. Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: мультимедийные средства хранения, передачи и представления учебной информации.

Учебные аудитории для самостоятельной работы обучающихся и для выполнения практических заданий. Наглядный материал.

Образцы итоговых работ студентов.

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Шкафы и стеллажи для хранения учебно-наглядного материала, учебно-наглядных пособий и учебно-методической документации.

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

По дисциплине «Технология обработки материалов и основы материаловедения» предусмотрена аудиторная и внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся. Аудиторная самостоятельная работа студентов предполагает выполнение практических работ.

1 семестр

Аудиторные практические работы (АПР):

1. Раздел: Древесина как конструкционный материал.

АПР №1 «Классификация древесных пород и их применение».

Познакомиться с основными сведениями о классификации различных древесных пород и областью их применения:

- Изучить классификацию хвойных пород древесины и область их применения.
- Изучить классификацию лиственных пород древесины и область их применения.
- Изучить классификацию ценных пород древесины и область их применения.

АПР №2 «Строение дерева и древесины. Характеристика основных пород древесины».

Познакомиться со строением дерева и древесины. Дать характеристику основным породам древесины:

- изучение строения дерева;
- изучение главных разрезов ствола;
- изучение макроскопического строения древесины хвойных, лиственных и ценных пород древесины;
- изучение микроскопического строения древесины хвойных, лиственных и ценных пород древесины;
- изучение характеристик основных хвойных, лиственных и ценных пород древесины.

АПР №3 «Физико-механические свойства древесины».

Познакомиться с физико-механическими свойствами различных пород древесины:

- Физические свойства древесины.
- Механические свойства древесины.
- Технологические свойства древесины.

АПР №4 «Классификация и характеристика пороков древесины, борьба с ними».

Познакомиться с основными видами древесных пороков, методами борьбы с ними:

- Изучить классификацию пороков различных пород древесины;
- Изучить основные методы борьбы с пороками различных пород древесины.

АПР №5 «Виды пиломатериалов и полуфабрикатов, их производство, хранение и сушка».

Познакомиться с основными видами пиломатериалов и их производством.

- Классификация и стандартизация древесных материалов.
- Классификация пиломатериалов по породам, форме поперечного сечения, размерам, характеру и степени обработки, способу распиловки, положению в бревне, качеству и назначению.
- Строганные и лущеные материалы. Шпон строганный. Шпон лущеный.
- Композиционные древесные материалы. Фанера. Плиты древесностружечные. Плиты древесноволокнистые.

АПР №6 «Стойкость и защита древесины».

Познакомиться со стойкостью древесины и способами ее защиты.

- Методы повышения долговечности древесины.
- Естественная сушка древесины.
- Использование антисептиков для повышения стойкости древесины.

2. Раздел: «Основы технологии обработки древесины».

АПР №7 «Порядок работы, общие требования безопасности труда и производственной санитарии, требования пожарной безопасности, правила безопасности работы с ручным деревообрабатывающим инструментом».

Прослушать вводный инструктаж в учебной мастерской по ручной обработке древесины:

- Общие требования безопасности труда по ручной обработке древесины.
- Общие требования производственной санитарии по ручной обработке древесины.
- Организация рабочего по ручной обработке древесины.
- Порядок работы в учебной мастерской по ручной обработке древесины.

АПР №8 «Контрольно-измерительный инструмент, используемый в деревообработке».

Познакомиться с конструкцией контрольно-измерительного инструмента, используемого в деревообработке. Овладеть приемами работы с ним.

АПР №9 «Виды ручной обработки древесины, используемые инструменты и приспособления».

Изучить организацию рабочего места для разметки, пиления, строгания, долбления, и сверления древесины. Изучить виды ручной обработки древесины. Освоить основные приемы при пилении, строгании, долблении и сверлении ручным инструментом. Освоить приемы разводки, заточки и регулировки ручного инструмента для обработки древесины.

АПР №10 «Технология изготовления изделий из древесины ручным инструментом (бытовые предметы)».

Произвести выбор материалов и инструментов для изготовления изделия. Изготовить изделие в материале.

АПР №11 «Декорирование древесины. Способы нанесения защитных покрытий на изделия».

Изучить виды декорирования древесины. Познакомиться с основными видами и способами нанесения защитных покрытий на столярно-мебельные изделия. Произвести нанесение защитного покрытия на изготовленное изделие (на выбор).

Примерные индивидуальные домашние задания (ИДЗ):

Для организации самостоятельной работы необходимы следующие условия:

- готовность студентов к самостоятельному труду;
- мотивация получения знаний;
- наличие и доступность всего необходимого учебно-методического и справочного материала;
- система регулярного контроля качества выполненной самостоятельной работы;
- консультационная помощь преподавателя.

Активная самостоятельная работа студентов возможна только при наличии серьёзной и устойчивой мотивации. Самый сильный мотивирующий фактор – подготовка к дальнейшей эффективной профессиональной деятельности.

Устный опрос применяется для оперативного наблюдения за реакциями и поведением студентов. Позволяет алгоритмически более гибко опрашивать студентов. По ходу исследования можно достаточно гибко менять тактику и содержание опроса, что позволяет получить разнообразную информацию о студенте.

1. Раздел: Древесина как конструкционный материал.

ИДЗ №1 «Классификация древесных пород и их применение».

Найти и изучить в учебной, научной литературе и Интернете:

- Классификацию хвойных пород древесины и область их применения.
- Классификацию лиственных пород древесины и область их применения.
- Классификацию ценных пород древесины и область их применения.

Выполнить описание трех пород древесины и область их применения из каждой группы.

ИЗД №2 «Строение дерева и древесины. Характеристика основных пород древесины».

Найти и изучить в учебной, научной литературе и Интернете:

- Изучить строение дерева и древесины.
- Изучить микроскопические и макроскопические признаки хвойных, лиственных и ценных пород древесины.
- По предложенным образцам определить виды срезов и внутренне строение древесины. Дать характеристику основных пород древесины (заполнить таблицу).

ИЗД №3 «Физико-механические свойства древесины».

Найти и изучить в учебной, научной литературе и Интернете:

- Физические свойства древесины.
- Механические свойства древесины.
- Технологические свойства древесины.

Выполнить описание свойств пяти пород древесины (заполнить таблицу).

ИЗД №4 «Классификация и характеристика пороков древесины, борьба с ними».

Найти и изучить в учебной, научной литературе и Интернете классификацию и характеристику пороков древесины, борьбу с ними. Методом сравнения определить разновидность и провести классификацию различных пороков древесины. Данные по изучению предложенных образцов занести в таблицу.

ИЗД №5 «Виды пиломатериалов и полуфабрикатов, их производство, хранение и сушка».

Найти и изучить в учебной, научной литературе и Интернете виды пиломатериалов и полуфабрикатов, их производство, хранение и сушку.

Определить по образцам виды пиломатериалов и полуфабрикатов, установить их отличительные признаки (заполнить таблицу).

ИЗД №6 «Стойкость и защита древесины».

Найти и изучить в учебной, научной литературе и Интернете:

Изучить стойкость древесины, виды и способы ее защиты (заполнить таблицу).

ИЗД №7 «Порядок работы, общие требования безопасности труда и производственной санитарии, требования пожарной безопасности, правила безопасности работы с ручным деревообрабатывающим инструментом».

Найти и изучить в учебной, научной литературе и Интернете требования техники безопасности и охраны труда при работе в мастерской ручным деревообрабатывающим инструментом:

- Общие требования безопасности труда и производственной санитарии в учебной мастерской по обработке древесины;
- Общие требования безопасной работы ручным деревообрабатывающим инструментом;

- Общие требования производственной санитарии при работе ручным деревообрабатывающим инструментом;
- Организация рабочего места для ручной обработки древесины;
- Порядок работы в учебной мастерской по обработке древесины.

ИЗД №8 «Контрольно-измерительный инструмент, используемый в деревообработке».

Найти и изучить в учебной, научной литературе и Интернете:

- Конструкции контрольно-измерительного инструмента, используемого в деревообработке. Выполнить описание контрольно-измерительного инструмента, используемого в деревообработке (заполнить таблицу).

ИЗД №9 «Виды ручной обработки древесины, используемые инструменты и приспособления».

Найти и изучить в учебной, научной литературе и Интернете (заполнить таблицу):

- Виды ручной обработки древесины.
- Основные приемы при пилении, строгании, долблении и сверлении ручным инструментом.
- Приемы разводки, заточки и регулировки ручного инструмента для обработки древесины.

ИЗД №10 «Технология изготовления изделий из древесины ручным инструментом (бытовые предметы)».

Выполнить описание по выбору материалов и инструментов для изготовления изделия (заполнить таблицу).

ИЗД №11 «Декорирование древесины. Способы нанесения защитных покрытий на изделия».

Найти и изучить в учебной, научной литературе и Интернете:

- Виды декорирования древесины.
- Способы нанесения защитных покрытий на столярно-мебельные изделия.
- Произвести выбор защитного покрытия на изготовленное изделие.

2 семестр

Раздел 3. Металлы и сплавы как конструкционный материал.

Аудиторно-практических работ не предусмотрено. Ведущим преподавателем вычитывается лекционный материал.

Раздел 4. Основные виды обработки металлов.

АПР №1 Механическая обработка металлов и сплавов

Общие сведения о видах и способах механической металлообработке (обработка металлов давлением, резанием, токарная, абразивная и т.д. обработка металлов и сплавов и др.). Материалы, инструменты, оборудование и приспособления для выполнения различных видов технологических операций, связанных с механической обработкой материалов.

Выполнение необходимых практических заданий, связанных с механической обработкой материалов (медь, латунь, нейзильбер).

АПР №2 Химическая и электрохимическая обработка металлов и сплавов

Общие сведения о технологиях травления металлов и сплавов, а также нанесении гальванических покрытий на поверхность металлических заготовок. Технологии химического оксидирования и патицирования металлов и сплавов. Материалы, инструменты, оборудование и приспособления для выполнения различных видов технологических операций.

Выполнение необходимых практических заданий в технологиях травления и гальваники с использованием пластин меди или латуни, а также оксидирование и патимирование образцов из металла.

АПР №3 Термическая обработка металлов и сплавов. Отжиг. Пайка. Сварка.

Общие сведения о термической обработке металлов и сплавов. Материалы, инструменты, оборудование и приспособления для выполнения различных видов технологических операций, связанных с термической обработкой материалов.

Выполнение необходимых практических заданий, связанных с термической обработкой материалов (медь, латунь, нейзильбер).

Индивидуальные домашние задания (ИДЗ):

Для организации самостоятельной работы необходимы следующие условия:

- готовность студентов к самостоятельному труду;
- мотивация получения знаний;
- наличие и доступность всего необходимого учебно-методического материала;
- система регулярного контроля качества выполненной самостоятельной работы;
- консультационная помощь преподавателя.

Активная самостоятельная работа студентов возможна только при наличии серьёзной и устойчивой мотивации. Самый сильный мотивирующий фактор – подготовка к дальнейшей эффективной профессиональной деятельности.

Раздел 3. Металлы и сплавы как конструкционный материал

Индивидуальных домашних заданий не предусмотрено.

Раздел 4. Основные виды обработки металлов

ИДЗ №1 Механическая обработка металлов и сплавов.

Поиск дополнительной информации по заданной теме: виды и способы механической металлообработки (обработка металлов давлением, резанием, токарная, абразивная и т.д. обработка металлов и сплавов и др.). Изучение особенностей выполнения отдельных технологических операций, связанных с механической обработкой металлических заготовок. Материалы, инструменты, оборудование и приспособления для выполнения различных видов технологических операций, связанных с механической обработкой металлов и сплавов. Выполнение практических упражнений в изучаемых технологиях.

ИДЗ №2 Химическая и электрохимическая обработка металлов и сплавов.

Поиск дополнительной информации по заданной теме. Изучение особенностей выполнения отдельных операций в технологиях травления, нанесения гальванических покрытий, патибования и оксидирования металлических заготовок. Материалы, инструменты, оборудование и приспособления для выполнения различных видов технологических операций. Разработка рабочего эскиза орнамента для технологии травления. Подготовка листового материала (медь или латунь) к осуществлению технических операций гальванического покрытия, травления, оксидирования, патибования. Выполнение практических упражнений в изучаемых технологиях.

ИДЗ №3 Термическая обработка металлов и сплавов. Отжиг. Пайка. Сварка.

Поиск дополнительной информации по заданной теме. Изучение особенностей выполнения отдельных операций по термической обработке металлических заготовок. Материалы, инструменты, оборудование и приспособления для выполнения различных видов технологических операций по данной теме. Подготовка материала (медь, латунь, нейзильбер) к осуществлению технических операций, связанных с термической обработкой металлических заготовок. Выполнение практических упражнений в изучаемых технологиях.

3 семестр

Раздел 5. Текстильные материалы. Классификация текстильных волокон и нитей. Современные технологии работы с тканью.

АПР 1. «Свойства текстильных материалов»

Исследовать свойства текстильных материалов при помощи лабораторного и органолептического методов.

Рассмотреть образцы. Провести исследование. Записать выводы.

Оборудование и материалы: Образцы шерстяной и шёлковой ткани, игла, нитки, стакан с водой, пинцет, эбонитовая палочка, лупа, швейная машина.

Образцы шерстяной, шёлковой ткани, льняной, х/б и синтетической тканей. Используя инструкцию, определите признаки, характерные для данного вида ткани. Результаты занести в таблицу.

Свойства тканей

Свойства	Определяемый признак	Способ определения	Результат
Физико - механические	Сминаемость		
	Драпируемость		
Гигиенические	Гигроскопичность		
	Электризуемость		
	Теплозащитность		
Технологическое	Осыпаемость		
	Прорубаемость		
Эксплуатационные	Усадка		
	Пилинг		

Свойства текстильных материалов

свойства	показатели	Текстильные материалы	
		шерсть	шёлк
Физико механические свойства	Цвет		
	Блеск		
	извитость		
	гладкость		
	толщина		
	сминаемость		
	драпируемость		
Гигиенические	гигроскопичность		
	Воздухопроницаемость		
	теплозащитность		
	электризуемость		
Технологические	скольжение		
	осыпаемость		
	прорубаемость		

Эксплуатационные	прочность		
	усадка		
	пилинг		

АПР 2. «Распознавание видов натуральных и химических волокон и материалов из них»

Цель: научить органолептическим способом определять вид материала.
Оборудование: Образцы волокон и материалов, спички, клей, ножницы, карандаши, линейки.

Оформить таблицу на листах формата А4;

№п/п	Вид волокна	Образец волокна	Способ горения	Характеристика внешнего вида волокна	Образец материала	Характеристика внешнего вида материала
1	Хлопок					
2	Лён					
3	Шерсть					
4	Шёлк					
5	Вискоза					
6	Ацетатный шёлк					
7	Капрон					

АПР №3 Определение технологических свойств ткани: натуральных, искусственных и синтетических.

Цель: научить органолептическим способом определять технологические свойства материалов.

Оформить таблицу на листах формата А4;

№п/п	Свойства	Образец материала	Характеристика	Образец материала	Характеристика
1	Степень скольжения				
2	Осыпаемость				
3	Повреждение иглой при строчке				
4	Раздвижка нитей в швах				
5	% усадки по основе и утку				

Заполнить таблицу, приклеить образцы материалов, вписать в графу характеристика технологических свойств ткани для данного образца (пример: незначительная или слабая, средняя, значительная или высокая).

Раздел 6. Текстильные материалы натурального происхождения и их свойства. Основы технологии обработки натуральных текстильных материалов.

АПР №1. Технология ручного крашения.

Техника создания узелкового батика. Изучить рекомендованную литературу, материал презентации. Необходимо выполнить 5 различных вариантов крашения в технике шибори. Оформить образцы.

АПР №2. «Мережка, способы ее выполнения, применение мережки в изделиях».

Виды мережек. Подготовка ткани к работе. Выполнение мережки на образце всеми изученными видами.

АПР№3 Ознакомление с техникой выполнения ручных швов, которые являются основой всей работы по шитью и вышиванию: «вперед иголку», «вперед иголку» с перевивом, «через край» (обметочный), «назад иголку», стебельчатый, тамбурный, бархатный, «строчной», подрубочный, петельный; их назначение и применение.

Варианты этих швов;

-«через край» – выполнение, применение, варианты выполнения;

- тамбурный шов – выполнение, применение для вышивок цветов, веточек, листиков,

заполнения рисунка сплошь;

- «елочка» – выполнение, варианты, применение;

- подрубочный шов – выполнение, варианты, применение;

- шов петельный – выполнение, варианты, применение;

Раздел 7. Текстильные материалы искусственного происхождения и их свойства. Основы технологии обработки искусственных текстильных материалов.

АПР №1. Работа с искусственными материалами (выжигание по ткани). Приемы и правила гильоширования. Соединение и стыковка синтетических материалов выжиганием.

Выполнение приёмов выжигания: точка, отверстие (перфорация), обколка, нарезка, штрихи, скобки, сеточка, «стебельчатый шов». Выполнение образцов с использованием графической техники в гильошировании. Приемы выполнения элементов аппликации, наложение и крепление их на основу при помощи точечной или пунктирной сварки.

АПР№2. Ажурное выжигание по шелку. Художественное украшение изделий.

Ажурное выжигание без брид. Технология и общие правила простого «ришелье» в гильошировании. Ажурное выжигание «ришелье» с различными видами брид. Технология изготовления многослойной аппликации с имитацией вышивки «ришелье».

Выполнение края изделия по трафарету техникой «ришелье». Выполнение образцов.

Раздел 8. Работа с волокнами (мокрое и сухое валяние).

АПР№.1 Технология изготовления изделий из шерстяного волокна (сухой способ)

Практика. Подготовка и распределение в определенном направлении шерстяного волокна при изготовлении деталей или готового простого изделия; приваливание шерстяного волокна с использованием инструментов (игл для фильцевания, пинцетов) и приспособлений (губок- подушек) для сухого валяния - фильцевания. Простое декорирование валяных сухим способом изделий. Ручной способ и машинный способ.

АПР №2. Технология изготовления изделий из шерстяного волокна (мокрый способ). Подбор шерсти разной фактуры (колористка, композиция текстильного изделия), качества волокна для валяния, раскладка волокон различными способами (основа изделия и поверхностный слой); приготовление мыльного раствора; изготовление заготовки из шерстяного волокна в цветовой гамме необходимой формы и размера; замыливание заготовки, используя определенные приемы (по направлению и применению силы). Валяние составных деталей или готового простого изделия; контроль процесса валяния по степени усадки, по форме изделия; промывание сваляной детали; изготовление целого изделия из готовых элементов с помощью швейных принадлежностей.

АПР№3. Изготовление изделий комбинированным способом.

Использование приемов комбинирования разных способов работы с шерстью для создания из деталей и элементов простого изделия; Изготовление мокрым способом деталей композиции, приваливание сухим способом с помощью инструментов всех элементов для создания целой картины. Изготовление простого изделия с использованием всех ранее изученных способов работы с шерстяным волокном.

Индивидуальные домашние задания (ИДЗ):

Для организации самостоятельной работы необходимы следующие условия:

- готовность студентов к самостоятельному труду;
- мотивация получения знаний;
- наличие и доступность всего необходимого учебно-методического и справочного материала;
- система регулярного контроля качества выполненной самостоятельной работы;
- консультационная помощь преподавателя.

Активная самостоятельная работа студентов возможна только при наличии серьезной и устойчивой мотивации. Самый сильный мотивирующий фактор – подготовка к дальнейшей эффективной профессиональной деятельности.

Устный опрос применяется для оперативного наблюдения за реакциями и поведением студентов. Позволяет алгоритмически более гибко опрашивать студентов. По ходу исследования можно достаточно гибко менять тактику и содержание опроса, что позволяет получить разнообразную информацию о студенте.

Раздел 6. Текстильные материалы натурального происхождения и их свойства. Основы технологии обработки натуральных текстильных материалов.

ИДЗ№1. Счетная техника вышивания. Художественно – технические приемы выполнения мережек.

Найти в дополнительной специальной литературе иллюстрации техник.

Подбор аналогов для работы в материале и их анализ. Необходимо учитывать особенности техники, технологическое и художественное их сочетание (вариативность).

Выполнение образцов с использованием различных техник.

ИДЗ№2 Технология выполнения свободных швов: контурные, верхошвы (стебельчатый, тамбурный, косичка, козлик, Владимирский шов), гладьевые. Особенности технологии исполнения свободных швов.

Найти в дополнительной специальной литературе иллюстрации техник.

Подбор аналогов для работы в материале и их анализ. Необходимо учитывать особенности техники, технологическое и художественное их сочетание (вариативность).

Выполнение образцов с использованием различных техник.

Раздел 7. Текстильные материалы искусственного происхождения и их свойства. Основы технологии обработки искусственных текстильных материалов.

ИДЗ№1. Работа с искусственными материалами (выжигание по ткани). Приемы и правила гильоширования. Соединение и стыковка синтетических материалов выжиганием.

Найти в дополнительной специальной литературе иллюстрации техник.

Подбор аналогов для работы в материале и их анализ. Необходимо учитывать особенности техники, технологическое и художественное их сочетание (вариативность).

Выполнение образцов с использованием различных техник.

Раздел 8. Работа с волокнами (мокрое и сухое валяние).

ИДЗ№1 Технология изготовления изделий из шерстяного волокна (сухой способ)

Найти в дополнительной специальной литературе иллюстрации техник.

Подбор аналогов для работы в материале и их анализ. Необходимо учитывать особенности техники, технологическое и художественное их сочетание (вариативность).

Выполнение образцов с использованием различных материалов и техник.

ИДЗ№2 Изготовление изделий комбинированным способом.

Найти в дополнительной специальной литературе иллюстрации техник.

Подбор аналогов для работы в материале и их анализ. Необходимо учитывать особенности техники, технологическое и художественное их сочетание (вариативность).

Выполнение образцов с использованием различных материалов и техник.

4 семестр

Аудиторная самостоятельная работа студентов на практических и лабораторных занятиях осуществляется под контролем преподавателя в виде решения задач и выполнения упражнений, которые определяет преподаватель для студента.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся осуществляется в виде изучения литературы по соответствующему разделу с проработкой материала; подготовкой к лабораторным работам; выполнения домашних заданий, проработкой тестов.

Ниже приводятся примеры заданий по различным темам дисциплины, на основе которых осуществляется контроль усвоения материала.

Перечень видов контрольных заданий

Текущий контроль:

- устный и письменный опрос;
- лабораторные занятия;
- сообщение, доклад, защита рефератов;
- тестовые задания.

Промежуточный контроль:

- контрольные вопросы и тесты к экзамену.

Устный опрос проводится на аудиторных занятиях в форме опроса на и лабораторных занятиях, лекциях.

Письменный опрос проводится в виде самостоятельной работы по отдельным темам курса, контрольной работы.

Устный и письменный опросы предполагают ответы обучающихся на соответствующие вопросы по изученным темам.

Перечень практических работ:

- «Расчет пищевой ценности».
- «Приготовление п/ф из рыбы и птицы».
- «Приготовление блюд из яиц, творога и сыра».
- «Приготовление блюд из овощей: варка овощей, припускание овощей, жаренье овощей, тушение овощей, запекание овощей».
- «Технология приготовления блюд из картофеля, овощей и грибов сложного ассортимента».
- «Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных».
- «Технология приготовления блюд из яиц и творога».
- «Технология приготовления холодных блюд и закусок».
- «Технология приготовления блюд из мяса и мясных продуктов сложного ассортимента».
- «Технология приготовления блюд из сельскохозяйственной птицы, дичи и кролика».
- «Технология приготовления блюд из рыбы, морепродуктов – отварные, припущенные, жареные, запеченные».
- «Технология приготовления блюд из мяса – отварные, припущенные, жареные, запеченные».
- «Технология приготовления сладких блюд и напитков сложного ассортимента».
- «Технология приготовления мучных блюд, гарниров и кулинарных изделий».
- «Технология приготовления блюд национальной кухни».

Пример тестового опроса

1. Назовите ассортимент сложной холодной кулинарной продукции:

- а) бутерброды, салаты, заливные блюда
- б) салаты, напитки, заливные блюда

- в) бутерброды, супы, салаты
- г) соусы, салаты, напитки

2. Бутерброды подразделяются на:

- а) сложные, жидкие, открытые
- б) простые, холодные, сладкие
- в) закусочные, острые, открытые
- г) простые, закрытые, закусочные

3. Холодные закуски подразделяются на:

- а) канапе, волованы, рулеты
- б) бутерброды, винегреты, заливные
- в) канапе, салаты, рулеты
- г) салаты, бутерброды, заливные.

4. Канапе это :

- а) блюдо
- б) закуска
- в) напиток
- г) соус

5. Основой канапе служит:

- а) хлеб, багет, лаваш
- б) мясо, капуста, хлеб
- в) хлеб, багет, гренки
- г) гренки, картофель, мясо

6. Подобрать ингредиенты для канапе с ржаным хлебом:

- а) масло, огурец, сыр, помидор
- б) ветчина, помидор, свежий огурец, лимон
- в) сельдь, лук, соленый огурец, яйцо
- г) масло сыр, виноград, маслина

7. Каковы размеры канапе:

- а) 3 x 4 x 0.5
- б) 5 x 6 x 0.5
- в) 10 x 10 x 10
- г) 15 x 3 x 10

8. Для оформления канапе используют:

- а) зеленое масло, рисовальная масса, желе
- б) зеленое масло, сахарная пудра, паприка
- в) сахар, паприку, желе
- г) сахарная пудра, желе, рисовальная масса

9. Срок реализации канапе:

- а) 6 часов
- б) 12 часов
- в) 18 часов
- г) 30 минут

10. Как нарезают овощи для сложных блюд из жареных овощей?

- а) соломкой и стружкой
- б) шашками

- в) кубиками
- г) дольками

11. Как нарезают овощи для сложных блюд из тушёных овощей?

- а) соломкой
- б) ломтиками
- в) кружочками
- г) бочонками

12. Как правильно пассеруют муку?

- а) в воде
- б) в жире
- в) на жире
- г) на сковороде

13. К каким блюдам относятся супы?

- а) к сладким
- б) первым
- в) вторым
- г) напиткам

14. Как классифицируют сложные супы по приготовлению?

- а) заправочные, жидкие, густые
- б) холодные, молочные, прозрачные
- в) заправочные, протёртые, консоме
- г) горячие, сладкие, молочные

15. Варка осуществляется при температуре:

- а) 60°C
- б) 180°C
- в) 100°C
- г) 220°C

16. Припускание продуктов производят:

- а) в небольшом количестве воды
- б) на жире,
- в) в жире
- г) в воде

17. Выбрать правильную форму нарезки картофеля для «фри»

- а) кубиками
- б) кружочками
- в) брусочками
- г) соломкой

18. При приготовлении блюд из отварных овощей, замороженные овощи предварительно:

- а) кладут в кипящую воду
- б) моют
- в) размораживают
- г) нарезают

19. К сложным блюдам из отварных овощей подают

- а) соус красный, молочный,

- б) паровой, мадера, майонез
- в) маринад овощной, кетчуп, соус хрен
- г) сметанный, грибной, польский

20. Рыбу с костным скелетом разделяют для приготовления сложных жареных блюд:

- а) звеньями, целиком с головой, чистое филе
- б) порционными кусками, звеньями, целиком без головы
- в) порционными кусками, целиком без головы, чистое филе
- г) звеньями, филе с кожей без костей, чистое филе

21. Для приготовления сложного блюда рыба жареная в тесте, рыбу разделяют на:

- а) филе с кожей и костями
- б) чистое филе
- в) звеньями
- г) филе с кожей без костей

21. Для приготовления блюд из жареного мяса говядины используют:

- а) части задней ноги, пашины, грудинку
- б) покромку, толстый и тонкий края, вырезку
- в) толстый и тонкий края, вырезку
- г) грудинку, шею, вырезку

22. Сложное блюдо говядину духовую готовят из:

- а) толстого края
- б) вырезки
- в) тонкого края
- г) частей задней ноги

23. Для маринования мяса используют:

- а) Муку, соль, лук
- б) сахар, уксус, соль
- в) уксус, лук, соль
- г) лук, уксус, муку.

24. Для приготовления блюд из птицы используют:

- а) цыплят, пулярок(возраст 9 недель)
- б) гусей, петухов
- в) уток, взрослых кур
- г) уток, индеек

25. Цвет жаренного мяса:

- а) кремовый
- б) золотистый
- в) коричневый

26. Что влияло на особенность национальных кухонь?

- а) Религиозные обычаи, система культурных запретов
- б) Старинные обычаи, регламентирующие образ жизни
- в) Оба ответа верны

27. Что влияет на вкус приготовляемых продуктов?

- а) Технология обработки продуктов
- б) Технология обработки продуктов различные приемы тепловой обработки различные сочетания и продуктов?

в) Различные сочетания продуктов

28. Основные способы тепловой обработки продуктов свойственных русской кухни?

- а) Варка, запекание
- б) Варка, жарка, запекание
- в) Жарка, варка

29. Какие блюда по душе русскому народу?

- а) Сладкие
- б) Кислые
- в) Пикантные

30. Что по средним статистическим данным у русского человека испытывается дефицитом?

- а) Витамины
- б) Углеводы
- в) Жиры

Индивидуальные задания

ИДЗ №1 «Составление технико-технологической карты»

Ознакомиться с профессиональной литературой, выбрать рецепты профессиональной кухни и составить технико-технологическую карту и технологическую схему для одного наименования продукции.

Составить технологическую карту (ТТК).

Технико-технологическая карта (ТТК) является нормативным документом. Карта разрабатывается на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые и реализуемые только в данном предприятии (для продукции, поставляемой другим предприятиям, эти карты не действуют). В ней наряду с технологией приготовления продукции и нормами закладки продуктов включаются требования к безопасности используемого сырья и технологического процесса, результаты лабораторных исследований продукции по показателям безопасности.

Технико-технологическая карта так же, как и стандарт предприятия, состоит из следующих разделов:

Наименование изделия и область его применения. Здесь указывается точное название блюда (изделия), которое нельзя изменить без утверждения, конкретизируется перечень предприятий (филиалов), подведомственных предприятий, имеющих право на производство и реализацию данного блюда (изделия).

Перечень сырья, применяемого для изготовления блюда (изделия). Приводятся все виды продуктов, необходимых для приготовления данного блюда (изделия).

Перечень требований к качеству сырья. Ставится отметка о соответствии продовольственного сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов, используемых для изготовления данного блюда (изделия), требованиям нормативных документов, а также о наличии сертификата соответствия и удостоверения качества.

Нормы закладки сырья массой брутто и нетто, выхода полуфабриката и готового изделия. Здесь указываются нормы закладки продуктов массой брутто и нетто на 1, 10 и более порций, выход полуфабрикатов и готовой продукции.

Описание технологического процесса приготовления. В этом разделе должно содержаться подробное описание технологического процесса приготовления блюда (изделия), в том числе выделяются режимы холодной и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), а также применение пищевых добавок, красителей и др. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий должна

обеспечивать соблюдение показателей и требований безопасности, установленных действующими нормативными актами, в частности СанПиН 2.3.2.560-96.

Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению, предусматривающие особенности оформления и правила подачи блюда (изделия), требования и порядок реализации кулинарной продукции, условия, сроки реализации и хранения, а при необходимости и условия транспортировки. Эти требования формируются в соответствии с ГОСТ Р 50763-95, СанПиН 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.3.2.1324-03.

Показатели качества и безопасности. Это органолептические показатели блюда (изделия): вкус, цвет, запах, консистенция, основные физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда (изделия), в соответствии с ГОСТ Р 50763-95.

Показатели пищевого состава и энергетической ценности. В разделе указываются данные о пищевой и энергетической ценности блюда (изделия) (таблицы "Химический состав пищевых продуктов", одобренные Минздравом СССР), которые определяются при организации питания определенных категорий потребителей (организация диетического, лечебно-профилактического, детского и др. питания).

ИДЗ №2 «Составление технологической схемы приготовления»

На основании ИДЗ №1 составить технологическую схему.

Технологическая схема приготовления блюд позволяет наглядно показать все технологические операции процесса приготовления, а также последовательность их осуществления.

Правила составления технологических схем:

Схему можно разбить на несколько этапов (строк):

- перечень сырья, с указанием товароведной характеристики;
- операции механической кулинарной обработки сырья;
- соединение компонентов и их технологическая обработка;
- хранение и реализация (оформления и подачи).

В середине строки наименования сырья помещают основные виды сырья, а по краям строки – сырье, используемое в конце приготовления; в этом случае не будет перекрещивания линий.

Следует выбрать определенный стиль изложения: характеризовать операции с помощью имен существительных («нарезка», «формование», «панирование» и т.д.).

Примерные контрольные работы:

Примерные задания контрольной работе

Вариант 1

1 Технологический процесс механической кулинарной обработки картофеля, овощей. Приготовление овощных полуфабрикатов, использование отходов, требования к качеству, сроки реализации.

2 Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом. Способы разделки и приготовления полуфабрикатов в зависимости от размера и кулинарного использования.

Вариант 2

1 Технологическая схема механической обработки мяса говядины: размораживание, обмывание, обсушивание, разделка туш на части, обвалка, выделение крупнокусковых полуфабрикатов. Особенности разделки говяжьих туш.

2 Технологический процесс обработки нерыбных продуктов моря: ракообразных, иглокожих, головоногих и двустворчатых моллюсков, морских водорослей.

Вариант 3

1 Технологический процесс кулинарной обработки и использование консервированных, соленых и маринованных овощей. Технологический процесс производства овощных полуфабрикатов высокой степени готовности промышленными способами. Использование овощных полуфабрикатов, выпускаемых промышленностью.

2 Технологический процесс приготовления котлетной массы из рыбы. Требования к качеству, сроки реализации.

7. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

а) Планируемые результаты обучения и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации:

Промежуточная аттестация в 1 семестре по дисциплине «Технология обработки материалов и основы материаловедения».

Оценочные средства		
ПК-1 Способен осваивать и использовать базовые теоретические знания и практические умения по предмету в профессиональной деятельности		
ПК-1.1	Решает педагогические задачи с использованием базовых теоретических знаний и практических умений из предметной области «Труд (технология)»	<i>Теоретические вопросы:</i> 1. Классификация древесных пород и их применение. 1. Характеристика основных пород древесины. 2. Строение дерева. 3. Строение древесины, главные разрезы ствола. 4. Физико-механические свойства древесины. 5. Классификация и характеристика пороков древесины, борьба с ними. 6. Виды пиломатериалов и полуфабрикатов, их производство, хранение и сушка. 7. Стойкость и защита древесины. 8. Контрольно-измерительный инструмент, используемый в деревообработке. 9. Виды ручной обработки древесины (пиление, строгание, сверление, долбление). 10. Инструменты и приспособления, используемые в ручной деревообработке. 11. Ручной инструмент для пиления древесины. 12. Ручной инструмент для строгания древесины. 13. Ручной инструмент для долбления древесины. 14. Ручной инструмент для сверления древесины. 15. Виды соединения деревянных элементов. <i>Практические задания:</i> 1. Выполнить описание трех пород древесины и область их применения из каждой группы. 2. По предложенным образцам определить виды срезов и внутренне строение древесины. Дать характеристику основных пород древесины (заполнить таблицу). 3. Выполнить описание свойств пяти пород древесины (заполнить таблицу). 4. Методом сравнения определить разновидность и провести классификацию различных пороков древесины. Данные по изучению предложенных образцов занести в таблицу. 5. Определить по образцам виды пиломатериалов и полуфабрикатов, установить их отличительные признаки (заполнить таблицу).

		6. Изучить стойкость древесины, виды и способы ее защиты (заполнить таблицу). 7. Выполнить описание контрольно-измерительного инструмента, используемого в деревообработке (заполнить таблицу). <i>Задания на решение задач из профессиональной области:</i> 1. Определить по предложенным образцам породу древесины (заполнить таблицу). 2. Определить по образцам виды пиломатериалов и установить их отличительные признаки (заполнить таблицу). 3. Методом сравнения определить разновидность и провести классификацию различных пороков древесины.
ПК-1.2	Решает научно-методические задачи с использованием базовых теоретических знаний и практических умений из предметной области «Труд (технология)»	<i>Теоретические вопросы:</i> 1. Технологический процесс, технологическая операция. 2. Правила разводки, заточки и регулировки ручного деревообрабатывающего инструмента. 3. Основные приемы при пилении древесины. 4. Основные приемы при строгании древесины. 5. Основные приемы при долблении древесины. 6. Основные приемы при сверлении древесины. <i>Практические задания:</i> 1. Овладеть приемами работы с контрольно-измерительным инструментом. 2. Освоить основные приемы при пилении, строгании, долблении и сверлении ручным инструментом. 3. Освоить приемы разводки, заточки и регулировки ручного инструмента для обработки древесины. <i>Задания на решение задач из профессиональной области:</i> 1. Определить последовательность технологического процесса изготовления изделия (бытовые предметы).
ПК-1.3	Решает организационно-управленческие задачи с использованием базовых теоретических знаний и практических умений из предметной области «Труд (технология)»	<i>Теоретические вопросы:</i> 1. Порядок работы, общие требования безопасности труда и производственной санитарии, требования пожарной безопасности в учебной мастерской по ручной обработке древесины. 2. Правила безопасности работы с ручным деревообрабатывающим инструментом. 3. Выбор ручного деревообрабатывающего инструмента, приспособлений и материала для изготовления изделий из древесины. 4. Рациональная организация рабочего места при ручной обработке древесины. 5. Технологичность выпускаемой продукции из древесины.

		<i>Практические задания:</i> 1. Организовать рабочее место для ручной обработки древесины. 2. Выполнить описание по выбору материалов и инструментов для изготовления изделия (заполнить таблицу). 3. Произвести выбор защитного покрытия на изготовленное изделие. 4. Произвести выбор материалов и инструментов для изготовления изделия. <i>Задания на решение задач из профессиональной области:</i> 1. Изготовить изделие в материале (бытовые предметы). 2. Произвести нанесение защитного покрытия на изготовленное изделие (на выбор). 3. Произвести заточку ручного деревообрабатывающего инструмента.
--	--	--

б) Порядок проведения промежуточной аттестации, показатели и критерии оценивания:

Промежуточная аттестация в 1 семестре по дисциплине «Технология обработки материалов и основы материаловедения» включает теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень усвоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и владений, проводится в форме зачета с оценкой. Защита практических работ проводится непосредственно на практических занятиях.

Показатели и критерии оценивания зачета с оценкой:

– на оценку **«отлично»** (5 баллов) – обучающийся демонстрирует высокий уровень сформированности компетенций, всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, свободно выполняет практические задания, свободно оперирует знаниями, умениями, применяет их в ситуациях повышенной сложности.

– на оценку **«хорошо»** (4 балла) – обучающийся демонстрирует средний уровень сформированности компетенций: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.

– на оценку **«удовлетворительно»** (3 балла) – обучающийся демонстрирует пороговый уровень сформированности компетенций: в ходе контрольных мероприятий допускаются ошибки, проявляется отсутствие отдельных знаний, умений, навыков, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.

– на оценку **«неудовлетворительно»** (2 балла) – обучающийся демонстрирует знания не более 20% теоретического материала, допускает существенные ошибки, не может показать интеллектуальные навыки решения простых задач.

– на оценку **«неудовлетворительно»** (1 балл) – обучающийся не может показать знания на уровне воспроизведения и объяснения информации, не может показать интеллектуальные навыки решения простых задач.

Примерный перечень вопросов к зачету с оценкой:

1. Классификация древесных пород и их применение.
2. Характеристика основных пород древесины.
3. Строение дерева.
4. Строение древесины, главные разрезы ствола.

5. Физико-механические свойства древесины.
6. Классификация и характеристика пороков древесины, борьба с ними.
7. Виды пиломатериалов и полуфабрикатов, их производство, хранение и сушка.
8. Стойкость и защита древесины.
9. Порядок работы, общие требования безопасности труда и производственной санитарии, требования пожарной безопасности в учебной мастерской по ручной обработки древесины.
10. Правила безопасности работы с ручным деревообрабатывающим инструментом.
11. Технологический процесс, технологическая операция.
12. Контрольно-измерительный инструмент, используемый в деревообработке.
13. Виды ручной обработки древесины (пиление, строгание, сверление, долбление).
14. Инструменты и приспособления, используемые в ручной деревообработке.
15. Технологичность выпускаемой продукции из древесины.
16. Выбор ручного деревообрабатывающего инструмента, приспособлений и материала для изготовления изделий из древесины.
17. Рациональная организация рабочего места при ручной обработке древесины.
18. Правила разводки, заточки и регулировки ручного деревообрабатывающего инструмента.
19. Ручной инструмент для пиления древесины.
20. Основные приемы при пилении древесины.
21. Ручной инструмент для строгания древесины.
22. Основные приемы при строгании древесины.
23. Ручной инструмент для долбления древесины.
24. Основные приемы при долблении древесины.
25. Ручной инструмент для сверления древесины.
26. Основные приемы при сверлении древесины.
27. Виды соединения деревянных элементов.

Промежуточная аттестация во 2 семестре по дисциплине «Технология обработки материалов и основы материаловедения».

Оценочные средства		
ПК-1 Способен осваивать и использовать базовые теоретические знания и практические умения по предмету в профессиональной деятельности		
ПК-1. 1	Решает педагогические задачи с использованием базовых теоретических знаний и практических умений из предметной области «Труд (технология)»	Теоретические вопросы: 1. Цели, задачи и содержание предметной области «Труд (технология)». 2. Технологические направления и материально-техническое обеспечение учебного процесса в предметной области «Труд (технология)» 3. Особенности организации технологической подготовки обучающихся в предметной области «Труд (технология)», соответствующих их возрастным особенностям Практические задания: 1. Изучить основные понятия в предметной области в предметной области «Труд (технология)» 2. Сформировать навыки практической работы с различными материалами, инструментами, оборудованием. 3. Выполнить практические задания,

		направленные на изучение технологий обработки различных материалов (<i>металла</i>). 4. Развитие памяти, внимания, мышления, воображения, нестандартного мышления. Поиски креативного решения задач в области художественного металла.
ПК-1.2	Решает научно-методические задачи с использованием базовых теоретических знаний и практических умений из предметной области «Труд (технология)»	Теоретические вопросы: 1. Содержание и подходы к реализации модуля «Производство и технологии» в предметной области «Труд (технология)», основные этапы изучения данного модуля 2. Способы анализа результатов научных исследований, особенности их применения при решении конкретных научно-исследовательских задач в педагогической деятельности в предметной области «Труд (технология)». Практические задания: 1. Изучить специальную литературу и другие источники информации в предметной области «Труд (технология)». Сбор, обработка, анализ и систематизация информации по заданным темам. 2. Решать научно-методические и творческие задачи в предметной области «Труд (технология)», применять полученные теоретические знания и практические навыки в профессиональной деятельности.
ПК-1.3	Решает организационно-управленческие задачи с использованием базовых теоретических знаний и практических умений из предметной области «Труд (технология)»	Теоретические вопросы: 1. Основные этапы технологических процессов металлообработки, оборудование, приспособления, инструменты и материалы для выполнения изделий из металлов (технология на выбор студента или преподавателя). Практические задания: Формирование общих представлений о технологии изготовления художественной керамики и организации трудовой деятельности в условиях мастерской 1. Определить основные этапы технологического процесса выполнения практических заданий в технологиях металлообработки, изучаемых в рамках дисциплины и предусмотренных данной рабочей программой. 2. Выбрать оптимальное оборудование, приспособления, инструменты и материалы для выполнения практических заданий, предусмотренных данной рабочей программой.

б) Порядок проведения промежуточной аттестации, показатели и критерии оценивания:

Промежуточная аттестация по дисциплине «Технология обработки материалов и основы материаловедения» включает теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень усвоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и владений, проводится в форме экзамена. Защита практических работ проводится непосредственно на практических занятиях.

Промежуточная аттестация во 2 семестре проводится в форме экзамена по вопросам, охватывающие теоретические основы дисциплины.

Экзамен по данной дисциплине проводится в устной форме по экзаменационным билетам, каждый из которых включает 2 теоретических вопроса и одно практическое задание.

Показатели и критерии оценивания экзамена:

– на оценку **«отлично»** (5 баллов) – обучающийся демонстрирует высокий уровень сформированности компетенций, всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, свободно выполняет практические задания, свободно оперирует знаниями, умениями, применяет их в ситуациях повышенной сложности.

– на оценку **«хорошо»** (4 балла) – обучающийся демонстрирует средний уровень сформированности компетенций: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.

– на оценку **«удовлетворительно»** (3 балла) – обучающийся демонстрирует пороговый уровень сформированности компетенций: в ходе контрольных мероприятий допускаются ошибки, проявляется отсутствие отдельных знаний, умений, навыков, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.

– на оценку **«неудовлетворительно»** (2 балла) – обучающийся демонстрирует знания не более 20% теоретического материала, допускает существенные ошибки, не может показать интеллектуальные навыки решения простых задач.

– на оценку **«неудовлетворительно»** (1 балл) – обучающийся не может показать знания на уровне воспроизведения и объяснения информации, не может показать интеллектуальные навыки решения простых задач.

Примерный перечень теоретических вопросов и заданий к экзамену:

1. Классификация материалов. Кристаллическое и аморфное строение
2. Особенности процесса кристаллизации металлов
3. Основные свойства металлов и сплавов: физические, химические, механические, технологические.
4. Понятие сплава. Влияние примесей на свойства сплава.
5. Понятие чёрных металлов и сплавов (железоуглеродистых сплавов)
6. Понятие цветных металлов и сплавов
7. Понятие драгоценных металлов и сплавов
8. Виды механической обработки металлов и сплавов (обработка резанием, давлением, волочение, абразивная обработка и т.д.)
9. Особенности технологии литья металлов и сплавов (литьё в песчано-глинистые формы, литьё по выплавляемым моделям)
10. Химическая обработка металлов и сплавов (отбел, пати́рование, оксидирование, воронение и т. д.)
11. Электрохимические операции по обработке металлов и сплавов (гальванотехника, травление)
12. Термическая обработка металлов (отжиг, отпуск, нормализация, закалка)

13. Коррозия металлов и сплавов. Виды коррозии. Методы защиты металлов и сплавов от коррозии
14. Сварка. Способы сварки
15. Пайка. Виды припоев.

Промежуточная аттестация в 3 семестре по дисциплине «Технология обработки материалов и основы материаловедения».

Оценочные средства		
ПК-1– Способен осваивать и использовать базовые теоретические знания и практические умения по предмету в профессиональной деятельности		
ПК-1.1	Решает педагогические задачи с использованием базовых теоретических знаний и практических умений из предметной области «Труд (технология)»	<i>Теоретические вопросы:</i> 1. Направленность учебного процесса на решение педагогических задач в области художественного материаловедения (образовательные и развивающие). 2. Формирование системы знаний и развитие умений и навыков в области художественного материаловедения. 3. Развитие интеллектуальных способностей, развитие творческих способностей, развитие познавательной активности. <i>Практические задания:</i> 1. Усвоение основных понятий в предметной области. Применение полученных знаний на практике. 2. Формирование навыков работы с различными текстильными материалами, инструментами, оборудованием. 3. Проведение практических работ, направленных на изучение технологий изготовления изделий из текстиля, работа с информацией в области технологий художественного текстиля. 4. Развитие памяти, внимания, мышления, воображения, нестандартного мышления. Поиски креативного решения задач в области художественной керамики. <i>Задания на решение задач профессиональной области:</i> 1. Изучение инновационных методов и форм обучения и формирование устойчивого интереса к учебе. 2. Формирование у обучающихся профессиональных компетенций, необходимых для выполнения трудовых функций в предметной области. АПР №2. «Мережка, способы ее выполнения, применение мережки в изделиях». Виды мережек. Подготовка ткани к работе. Выполнение мережки на образце всеми изученными видами. АПР №3 Ознакомление с техникой выполнения ручных швов, которые являются основой всей работы по шитью и вышиванию: «вперед

		иголку», «вперед иголку» с перевивом, «через край» (обметочный), «назад иголку», стебельчатый, тамбурный, бархатный, «строчной», подрубочный, петельный; их назначение и применение. Варианты этих швов; -«через край» – выполнение, применение, варианты выполнения; - тамбурный шов – выполнение, применение для вышивок цветов, веточек, листиков, заполнения рисунка сплошь; - «елочка» – выполнение, варианты, применение; - подрубочный шов – выполнение, варианты, применение; - шов петельный – выполнение, варианты, применение; 3. Воспитание личностных качеств, для успешной профессиональной деятельности (ответственность, дисциплинированность, пунктуальность, коммуникабельность и т. д.).
ПК-1.2	Решает научно-методические задачи с использованием базовых теоретических знаний и практических умений из предметной области «Труд (технология)»	<i>Теоретические вопросы:</i> 1. Реализация целей и задач в предметной области осуществляется через: содержание учебного процесса, методы и формы обучения, организацию учебного процесса и материально-техническую базу. 2. Формирование системы знаний, умений навыков в соответствии с целями и задачами изучаемого материала в области художественного текстиля. 3. Ознакомление с методами и формами организации деятельности учащихся по усвоению знаний, формированию умений, навыков. <i>Практические задания:</i> 1. Применение полученных теоретических знаний и практических навыков в профессиональной деятельности. 2. Изучение специальной литературы и другой информации в предметной области. Сбор, обработка, анализ и систематизация информации по заданным темам. 3. Решение научно-методических и творческих задач в области художественного текстиля. <i>Задания на решение задач профессиональной области:</i> 1. Формирование системы принципов обучения в Исполнение в профессиональной деятельности методов научного исследования, применяя навыки комплексного поиска, анализа и систематизации информации по изучаемым материалам в области художественного текстиля. АПР 1. «Свойства текстильных материалов» Исследовать свойства текстильных материалов

		при помощи лабораторного и органолептического методов. Рассмотреть образцы. Провести исследование. Записать выводы. Оборудование и материалы: Образцы шерстяной и шёлковой ткани, игла, нитки, стакан с водой, пинцет, эбонитовая палочка, лупа, швейная машина. Образцы шерстяной, шёлковой ткани, льняной, х/б и синтетической тканей. Используя инструкцию, определите признаки, характерные для данного вида ткани. Результаты занести в таблицу. 2. Освоение способов решения проблем творческого и поискового характера.
ПК-1.3	Решает организационно-управленческие задачи с использованием базовых теоретических знаний и практических умений из предметной области «Труд (технология)»	<i>Теоретические вопросы:</i> 1. Формирование общих представлений о технологии обработки художественного текстиля и организации трудовой деятельности в условиях мастерской. 2. Использование технологий, соответствующих возрастным особенностям обучающихся и отражающих специфику предметной области, а также материально-техническое обеспечение учебного процесса. <i>Практические задания:</i> 1. Осуществление отбора предметного содержания, методов, приемов и технологий обучения, организационных форм учебных занятий, средств диагностики в соответствии с планируемыми результатами обучения. 2. Владение санитарно-техническими правилами и нормами организации учебно-воспитательного процесса. Обеспечение охраны жизни и здоровья учащихся во время образовательного процесса. <i>Задания на решение задач профессиональной области:</i> 1. Владение навыками определения эффективного направления действий в области профессиональной деятельности. 2. Умение планировать самостоятельную деятельность в решении профессиональных задач в предметной области. ИДЗ№2 Изготовление изделий комбинированным способом. Найти в дополнительной специальной литературе иллюстрации техник. Подбор аналогов для работы в материале и их анализ. Необходимо учитывать особенности техники, технологическое и художественное их сочетание (вариативность). Выполнение образцов с использованием различных материалов и техник.

б) Порядок проведения промежуточной аттестации, показатели и критерии оценивания:

Промежуточная аттестация в 3 семестре по дисциплине «Технология обработки материалов и основы материаловедения» включает теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень усвоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и владений, проводится в форме зачета с оценкой. Защита практических работ проводится непосредственно на практических занятиях.

Показатели и критерии оценивания зачета с оценкой:

– на оценку **«отлично»** (5 баллов) – обучающийся демонстрирует высокий уровень сформированности компетенций, всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, свободно выполняет практические задания, свободно оперирует знаниями, умениями, применяет их в ситуациях повышенной сложности.

– на оценку **«хорошо»** (4 балла) – обучающийся демонстрирует средний уровень сформированности компетенций: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.

– на оценку **«удовлетворительно»** (3 балла) – обучающийся демонстрирует пороговый уровень сформированности компетенций: в ходе контрольных мероприятий допускаются ошибки, проявляется отсутствие отдельных знаний, умений, навыков, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.

– на оценку **«неудовлетворительно»** (2 балла) – обучающийся демонстрирует знания не более 20% теоретического материала, допускает существенные ошибки, не может показать интеллектуальные навыки решения простых задач.

– на оценку **«неудовлетворительно»** (1 балл) – обучающийся не может показать знания на уровне воспроизведения и объяснения информации, не может показать интеллектуальные навыки решения простых задач.

Примерный перечень вопросов к зачету с оценкой:

1. Понятие о текстильном волокне. Типы волокон. Классификация волокон. Краткие сведения о свойствах волокон.

2. Классификация тканей по волокнистому составу.

3. Механические свойства текстильных материалов и их значение.

4. Физические свойства текстильных материалов и их значение.

5. Оптические свойства текстильных материалов. Характеристики свойств и методы их изучения.

6. Технологические свойства текстильных материалов и их значение.

7. Характеристика ассортимента хлопчатобумажных тканей, свойства, область применения.

8. Классификация ткацких переплетений.

9. Сминаемость и драпируемость тканей; определение и значение их в швейном производстве.

10. Усадка тканей. Режимы влажно-тепловой обработки тканей различного волокнистого состава.

11. Определение в ткани лицевой и изнаночной сторон.

12. Натуральные и искусственные текстильные материалы. Получение, свойства, применение.

13. Ассортимент синтетических тканей. Эксплуатационные требования, область применения, художественные возможности.

14. Отделка тканей. Краткая характеристика основных операций отделки хлопчатобумажных тканей: предварительная отделка, крашение, печатание, заключительная отделка.

Требования к студенческим работам, рассматриваемые на художественном просмотре:

1. Образцы должны быть сделаны в полном объеме, определенном заданием на семестр, выполнены на высоком качественном уровне.

На просмотр выставляются упражнения по освоению следующих текстильных технологий:

Технология ручного крашения.

Мережка, способы ее выполнения, применение мережки в изделиях.

техникой выполнения ручных швов

Технология гильоширования

Ажурное выжигание по ткани.

Технология изготовления изделий из шерстяного волокна (сухой способ)

Технология изготовления изделий из шерстяного волокна (мокрый способ).

Критерии оценки зачета с оценкой:

Оценка «отлично» ставится:

1. Полностью выполненный объем заданий на 100%.
2. Наличие основных понятий о техниках выполнения изделий из текстильных материалов, и техниках декорирования изделий из текстильных материалов.
3. Знание предназначения и использования основных инструментов при выполнении изделий из текстиля.
4. Качественно выполненные задания.

Оценка «хорошо» ставится:

1. Выполненный объем заданий на 80%.
2. Наличие основных понятий о техниках выполнения изделий из текстильных материалов, и техниках декорирования изделий из текстильных материалов.
3. Знание предназначения и использования основных инструментов при выполнении изделий из текстиля.
4. Качественно выполненные задания.

Оценка «удовлетворительно» ставится:

1. Выполненный объем заданий на 60%.
2. Не полное наличие основных понятий о техниках выполнения изделий из текстильных материалов, и техниках декорирования изделий из текстильных материалов.
3. Знание предназначения и использования основных инструментов при выполнении изделий из текстиля.
4. Некачественно выполненные задания.

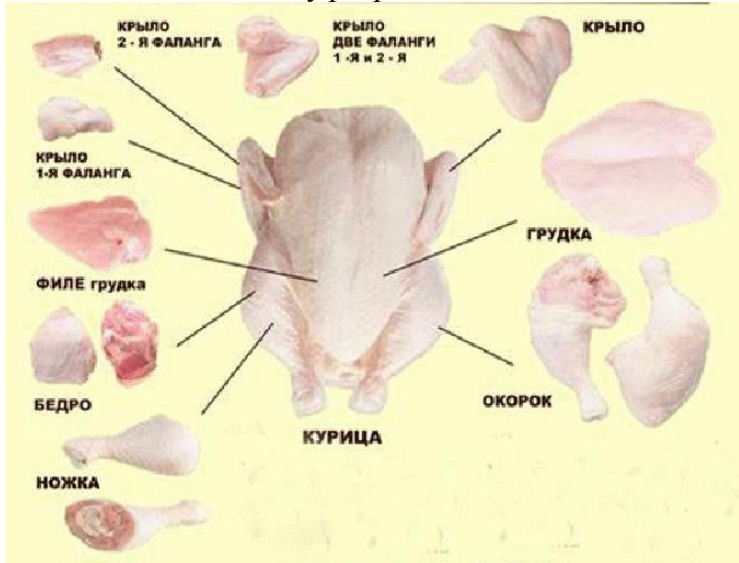
Оценка «неудовлетворительно» ставится:

1. Выполненный объем заданий менее 50%.
2. Выполненный объем заданий на 60%.
3. Не полное наличие основных понятий о техниках выполнения изделий из текстильных материалов, и техниках декорирования изделий из текстильных материалов.
4. Отсутствие знание предназначения и использования основных инструментов при выполнении изделий из текстиля.
5. Некачественно выполненные задания.

Промежуточная аттестация в 4 семестре по дисциплине «Технология обработки материалов и основы материаловедения».

Оценочные средства
ПК-1:Способен осваивать и использовать базовые теоретические знания и практические умения по предмету в профессиональной деятельности

Оценочные средства		
ПК-1.1 :	Решает педагогические задачи с использованием базовых теоретических знаний и практических умений из предметной области «Труд (технология)»	Примеры вариантов тестов 1. Как нарезают овощи для сложных блюд из жареных овощей? а) соломкой и стружкой б) шашками в) кубиками г) дольками 2. Как нарезают овощи для сложных блюд из тушёных овощей? а) соломкой б) ломтиками в) кружочками г) бочонками 3. Как правильно пассеруют муку? а) в воде б) в жире в) на жире г) на сковороде 4. К каким блюдам относятся супы? а) к сладким б) первым в) вторым г) напиткам 5. Как классифицируют сложные супы по приготовлению? а) заправочные, жидкие, густые б) холодные, молочные, прозрачные в) заправочные, протёртые, консоме г) горячие, сладкие, молочные 6. Какова консистенция супов-кремов? а) густая б) рассыпчатая в) жидкая г) кремообразная 7. Выберите правильный вариант ингредиентов сложного супа солянки мясной а) картофель, морковь, лук б) мясной набор, солёные огурцы, маслины в) крупа, капуста, солёные огурцы г) картофель, солёные огурцы, мясной набор 8. Варка осуществляется при температуре: а) 60°C б) 180°C в) 100°C г) 220°C

Оценочные средства		
		9. Припускание продуктов производят: а) в небольшом количестве воды б) на жире, в) в жире г) в воде
ПК-1.2 :	Решает научно-методические задачи с использованием базовых теоретических знаний и практических умений из предметной области «Труд (технология)»	Практические задания Задание 1 Выберите части тушки курицы для полуфабрикатов кулинарной продукции. Назовите ассортимент полуфабрикатов.  2. Дополните технологическую схему процесса обработки тушки птицы (замороженной полупотрошённой). Перечислите требования к качеству. Технологическая схема. Разморажива- ние ➡ ➡ ➡ Формовка тушки 3. При разделке чешуйчатой рыбы, используемой целиком, получили 25 кг полуфабрикатов. Определить количество обработанной рыбы, если отходы составили 20% . 4. Ситуационная задача. Выберете способ размораживания мяса, который приводит к наименьшим потерям питательных веществ: а) на воздухе в течение 18 часов при температуре +20 - 25 градусов, б) в специальных камерах при температуре от 0 до + 8 градусов в течение 3-5 суток, в) в воде

Оценочные средства		
		Задание 2 Назовите особенности разделки данных видов рыб: А) навага Б) камбала  2. Для приготовления мясных полуфабрикатов применяют различные приёмы - нарезку, отбивание, подрезание сухожилий, шпигование, маринование. Выберите приёмы, необходимые для изготовления следующих полуфабрикатов: ромштекс, шашлык. Укажите основные критерии оценки качества этих полуфабрикатов
ПК-1.3 :	Решает организационно-управленческие задачи с использованием базовых теоретических знаний и практических умений из предметной области «Труд (технология)»	Практическое задание Ознакомиться в профессиональных периодических изданиях с новыми рецептами профессиональной кухни и разработать технико-технологическую карты. В технологической карте указать: - рецептура изделия; - расход продуктов на количество изделий, наиболее часто выпускаемое предприятием; - описание технологического процесса. Описание должно быть подробным с указанием особенностей механической кулинарной обработки, температурного режима и продолжительности обработки; - хранение и реализация продукции, особенности порционирования и оформления; - характеристика органолептических показателей. Ситуационные задачи. 1 Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 30 порций каши «Гурьевской». Котел какого объема нужно взять для этого. 2.Определить закладку овощей для приготовления 80 порций супа крестьянского с крупой в декабре месяце по колонке 2 . 3. Определите количество сырья массой брутто и нетто для приготовления 120 порций блюда «Грудинка баранья, жаренная во фритюре. Гарнир – каша гречневая рассыпчатая» (рец.585, 679), если на производстве имеются в наличии баранина II категории, крупа гречневая (ядрица быстрорастворивающаяся). Ответ оформите в виде технологической карты.

б) Порядок проведения промежуточной аттестации, показатели и критерии оценивания:

Промежуточная аттестация по дисциплине «Технология обработки материалов и основы материаловедения» включает теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень усвоения обучающимися знаний, и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и владений, проводится в форме экзамена. Защита практических работ проводится непосредственно на практических занятиях.

Промежуточная аттестация в 4 семестре проводится в форме экзамена по вопросам, охватывающие теоретические основы дисциплины.

Экзамен по данной дисциплине проводится в устной форме по экзаменационным билетам, каждый из которых включает 2 теоретических вопроса и одно практическое задание.

Показатели и критерии оценивания экзамена:

– на оценку **«отлично»** (5 баллов) – обучающийся демонстрирует высокий уровень сформированности компетенций, всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, свободно выполняет практические задания, свободно оперирует знаниями, умениями, применяет их в ситуациях повышенной сложности.

– на оценку **«хорошо»** (4 балла) – обучающийся демонстрирует средний уровень сформированности компетенций: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.

– на оценку **«удовлетворительно»** (3 балла) – обучающийся демонстрирует пороговый уровень сформированности компетенций: в ходе контрольных мероприятий допускаются ошибки, проявляется отсутствие отдельных знаний, умений, навыков, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.

– на оценку **«неудовлетворительно»** (2 балла) – обучающийся демонстрирует знания не более 20% теоретического материала, допускает существенные ошибки, не может показать интеллектуальные навыки решения простых задач.

– на оценку **«неудовлетворительно»** (1 балл) – обучающийся не может показать знания на уровне воспроизведения и объяснения информации, не может показать интеллектуальные навыки решения простых задач.

Перечень теоретических вопросов к экзамену

1. Способы кулинарной обработки пищевых продуктов, их классификация.
2. Способы консервирования пищевого сырья.
3. Технологическое оборудование, назначение, правила эксплуатации
4. Производственный инвентарь, инструменты их характеристика, назначение
5. Технологический процесс механической кулинарной обработки говядины.
6. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса говядины.
7. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы.
8. Супы картофельные, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
9. Супы с крупами, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
10. Супы с бобовыми, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
11. Супы с макаронными изделиями, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
12. Молочные супы. Приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации. Процессы при варке.
13. Значение овощных блюд в питании. Процессы, происходящие при кулинарной обработке овощей. Общие правила варки и припускания овощей.

14. Блюда из протертой массы. Технология приготовления. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
15. Значение блюд из круп в питании. Подготовка круп к варке. Процессы, происходящие при тепловой обработке.
16. Значение блюд из творога и яиц. Технологический процесс приготовления блюд из яиц и творога
17. Общие правила варки каш различной консистенции. Ассортимент, приготовление, отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
18. Варка бобовых, процессы при варке. Приготовление, отпуск, требования к качеству блюд из бобовых. Сроки реализации.
19. Общие правила варки рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
20. Общие правила припускания рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
21. Общие правила жарки рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
22. Общие правила тушения рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
23. Общие правила запекания рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
24. Технологический процесс приготовления блюд из рубленой котлетной массы рыбы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
25. Общие правила варки и припускания мяса. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
26. Общие правила жарки мяса. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
27. Общие правила тушения мяса. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
28. Общие правила запекания мяса. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
29. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из рубленой массы мяса. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
30. Общие правила варки и припускания птицы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
31. Общие правила жарки птицы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
32. Общие правила тушения птицы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.
33. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов и блюд из рубленой массы птицы. Отпуск, требования к качеству, сроки реализации.