

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)

Структурное подразделение Институт физико-математического образования,
информационных и обслуживающих технологий
Кафедра технологий производства и профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ

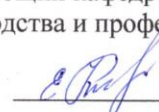
Врио директора института физико-математического образования,
информационных и обслуживающих технологий

Е.А. Журавлёва
«17» января 2025 г.

Приложение к рабочей программе практики
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
обучающихся по практике
«Эксплуатационная практика»

По направлению подготовки – 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)
Профиль подготовки – Дизайн и моделирование одежды
Квалификация выпускника – бакалавр
Форма обучения – очная
Курс – 4 (7 семестр)

Разработчик:
старший преподаватель кафедры
технологий производства и
профессионального образования
ФГБОУ ВО «ЛГПУ»
Лисицына Валерия Олеговна

Заведующий кафедрой технологий
производства и профессионального
образования
 Киреева Е.И.
Протокол
от «14» января 2025 г. № 7

Луганск, 2025

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Область применения

Фонд оценочных средств (ФОС) – неотъемлемая часть рабочей программы учебной эксплуатационной практики и предназначен для контроля и оценки образовательных достижений студентов, освоивших программу практики.

1.2. Цели и задачи фонда оценочных средств

Цель ФОС – установить соответствие уровня подготовки обучающегося требованиям ФГОС ВО бакалавриат по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.02.2018 г. № 124 (с изменениями и дополнениями).

1.3. Перечень компетенций, формируемых в процессе освоения основной образовательной программы

Процесс освоения практики направлен на формирование следующих компетенций и индикаторов их достижения:

Код по ФГОС ВО	Индикатор достижения
<i>Универсальные</i>	
УК-1	<i>Знать:</i> основные источники и методы поиска информации, необходимой для решения поставленных задач, законы и формы логически правильного мышления, основы теории аргументации, сущность и основные принципы системного подхода; <i>Уметь:</i> осуществлять поиск информации для решения поставленных задач и критически ее анализировать; применять методы критического анализа и синтеза информации, необходимой для решения поставленных задач; применять законы логики и основы теории аргументации при осуществлении критического анализа и синтеза информации, необходимой для решения поставленных задач; грамотно, логично, аргументированно формировать собственные суждения и оценки; отличать факты от мнений, интерпретаций и оценок; применять методы системного подхода при решении поставленных задач; <i>Владеть:</i> методами системного и критического мышления
<i>Общепрофессиональные</i>	
ОПК-8	<i>Знать</i> структуру, функции, цели педагогической деятельности, требования к современному преподавателю (мастеру производственного обучения); основы и технологии организации учебно-профессиональной, научно-исследовательской, проектной и иной деятельности обучающихся; <i>Уметь</i> осуществлять поиск, анализ, интерпретацию научной информации и адаптировать ее к своей педагогической деятельности, использовать профессиональные базы данных; применять отечественный и зарубежный опыт и научные достижения в педагогической деятельности; планировать, организовывать и осуществлять самообразование в психолого-педагогическом направлении, в области преподаваемой дисциплины (модуля) и (или) профессиональной деятельности; <i>Владеть</i> основами проведения научно-исследовательской работы; приемами научной и специальной устной и письменной речи; приемами

	педагогической рефлексии и организации рефлексивной деятельности обучающихся.
ОПК-9	<p><i>Знать</i> цифровые технологии и связанные с ними продукты и услуги в профессиональной деятельности;</p> <p><i>Уметь</i> использовать принципы работы современных информационных технологий при анализе и обработке профессиональных баз данных цифровой экономики;</p> <p><i>Владеть</i> современными техническими средствами и информационными технологиями для решения задач профессиональной деятельности</p>
ПК-1	<p><i>Знать</i> методические основы проектирования и применения профессионально-педагогических технологий (в т.ч. креативных и инновационных); формы, средства и методы профессионального обучения и диагностики, необходимые для организации изучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик; электронные образовательные и информационные ресурсы, необходимые для организации изучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик.</p> <p><i>Уметь</i> применять современные технические средства обучения и образовательные технологии, использовать дистанционные образовательные технологии, информационно-коммуникационные технологии, креативные технологии, электронные образовательные и информационные ресурсы с учетом особенностей преподаваемого учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики.</p> <p><i>Владеть</i> методикой проектирования и адаптации профессионально-педагогических технологий (в т.ч. креативных и инновационных), форм, средств и методов профессионального обучения и диагностики к условиям реализации программ СПО и (или) ДПП.</p>
ПК-2	<p><i>Знать</i> особенности организации труда, современные производственные технологии, производственное оборудование и правила его эксплуатации; требования охраны труда при выполнении профессиональной деятельности.</p> <p><i>Уметь</i> выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы деятельности, осваиваемой обучающимися, и (или) выполнять задания, предусмотренные программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики</p> <p><i>Владеть</i> техникой выполнения трудовых операций, приемов, действий профессиональной деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики.</p>
ПК-3	<p><i>Знать</i> методологические основы, теорию и практику, перспективные направления развития профессионального образования, и (или) ДПО, и (или) профессионального обучения; особенности проектирования образовательного процесса на основе компетентного подхода; требования ФГОС СПО и профессиональных стандартов, примерные или типовые образовательные программы (в зависимости от образовательной программы); тенденции развития соответствующей области профессиональной деятельности; требования к ФГОС СПО, образовательным программам их компонентам, современным учебным и учебно-методическим пособиям, электронным образовательным ресурсам, иным методически материалам; подходы к разработке образовательных программ, учебно-методических материалов, обеспечивающих реализацию программ СПО, ДПП.</p> <p><i>Уметь</i> осуществлять организационное, методическое и консультационное</p>

	<p>сопровождение разработки образовательных программ, учебно-методического обеспечения реализации программ СПО и (или) ДПП и (или) программ профессионального обучения; контролировать и оценивать качество разработанной программно-методической документации; организовывать экспертизу (рецензировать) образовательных программ профессионального обучения и (или) СПО и (или) ДПП и их учебно-методического обеспечения</p> <p><i>Владеть</i> методикой проектирования образовательных программ, рабочих программ дисциплин (модулей), учебного, научно-методического и учебно-методического обеспечения программ профессионального обучения, и (или) СПО, и (или) ДПП; приемами профессионального общения; способами распространения позитивного опыта организации образовательного процесса, в том числе, с применением информационно-коммуникационных технологий</p>
--	---

1.4. Этапы формирования компетенций и средства оценивания уровня их сформированности

Этапы практики	Формируемые компетенции	Контрольно-оценочные средства / способ оценивания
Организационно-подготовительный этап	УК-1, ОПК-8, ОПК-9, ПК-1, ПК-2, ПК-3	Отметка о посещении установочной конференции (подпись в журнале по технике безопасности) Критерий: наличие разработанного индивидуального плана практики, полнота представления информации о базе практики в отчете
Основной этап	УК-1, ОПК-8, ОПК-9, ПК-1, ПК-2, ПК-3	Критерий: наличие всех составных компонентов индивидуального задания в отчете: а) характеристики базы практики; б) характеристики нормативно-технологической документации, используемой на предприятиях общественного питания, разработанных технологических карт блюд и кулинарных изделий; в) индивидуального задания
Заключительный этап	УК-1, ОПК-8, ОПК-9, ПК-1, ПК-2, ПК-3	Выступление на итоговой конференции по практике. Дифференцированный зачет Критерии: полнота представления в отчете результатов выполнения индивидуального плана практики, полнота отображения видов выполненных работ в дневнике практики, качество подготовки и выступления с докладом на итоговой конференции по практике, характеристика руководителя по практике
Промежуточная аттестация	УК-1, ОПК-8,	Зачет

	ОПК-9, ПК-1, ПК-2, ПК-3	
--	----------------------------	--

1.5. Описание показателей формирования компетенций

Код компетенции	Планируемые результаты обучения (показатели)
УК-1	<p><i>Знать</i> основные источники и методы поиска информации, необходимой для решения поставленных задач, законов и форм логически правильного мышления, основ теории аргументации, сущности и основных принципов системного подхода;</p> <p><i>Уметь</i> осуществлять поиск информации для решения поставленных задач и критически ее анализировать; применять методы критического анализа и синтеза информации, необходимой для решения поставленных задач; применять законы логики и основы теории аргументации при осуществлении критического анализа и синтеза информации, необходимой для решения поставленных задач; грамотно, логично, аргументированно формировать собственные суждения и оценки; отличать факты от мнений, интерпретаций и оценок; применяет методы системного подхода при решении поставленных задач;</p> <p><i>Владеть</i> методами системного и критического мышления.</p>
ОПК-8	<p><i>Знать</i> структуру, функции, цели педагогической деятельности, требования к современному преподавателю (мастеру производственного обучения); основы и технологии организации учебно-профессиональной, научно- исследовательской, проектной и иной деятельности обучающихся;</p> <p><i>Уметь</i> осуществлять поиск, анализ, интерпретацию научной информации и адаптировать ее к своей педагогической деятельности, использовать профессиональные базы данных; применять отечественный и зарубежный опыт и научные достижения в педагогической деятельности; планировать, организовывать и осуществлять самообразование в психолого-педагогическом направлении, в области преподаваемой дисциплины (модуля) и (или) профессиональной деятельности;</p> <p><i>Владеть</i> основами проведения научно-исследовательской работы; приемами научной и специальной устной и письменной речи; приемами педагогической рефлексии и организации рефлексивной деятельности обучающихся.</p>
ОПК-9	<p><i>Знать</i> цифровые технологии и связанные с ними продукты и услуги в профессиональной деятельности;</p> <p><i>Уметь</i> использовать принципы работы современных информационных технологий при анализе и обработке профессиональных баз данных цифровой экономики;</p> <p><i>Владеть</i> современными техническими средствами и информационными технологиями для решения задач профессиональной деятельности</p>
ПК-1	<p><i>Знать</i> методические основы проектирования и применения профессионально-педагогических технологий (в т.ч. креативных и инновационных); формы, средства и методы профессионального обучения и диагностики, необходимые для организации изучения учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практик; электронные образовательные и информационные ресурсы, необходимые для организации изучения учебных предметов, курсов,</p>

	<p>дисциплин (модулей), практик.</p> <p><i>Уметь</i> применять современные технические средства обучения и образовательные технологии, использовать дистанционные образовательные технологии, информационно-коммуникационные технологии, креативные технологии, электронные образовательные и информационные ресурсы с учетом особенностей преподаваемого учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики.</p> <p><i>Владеть</i> методикой проектирования и адаптации профессионально-педагогических технологий (в т.ч. креативных и инновационных), форм, средств и методов профессионального обучения и диагностики к условиям реализации программ СПО и (или) ДПП.</p>
ПК-2	<p><i>Знать</i> особенности организации труда, современные производственные технологии, производственное оборудование и правила его эксплуатации; требования охраны труда при выполнении профессиональной деятельности.</p> <p><i>Уметь</i> выполнять деятельность и (или) демонстрировать элементы деятельности, осваиваемой обучающимися, и (или) выполнять задания, предусмотренные программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики</p> <p><i>Владеть</i> техникой выполнения трудовых операций, приемов, действий профессиональной деятельности, предусмотренной программой учебного предмета, курса, дисциплины (модуля), практики.</p>
ПК-3	<p><i>Знать</i> методологические основы, теорию и практику, перспективные направления развития профессионального образования, и (или) ДПО, и (или) профессионального обучения; особенности проектирования образовательного процесса на основе компетентностного подхода; требования ФГОС СПО и профессиональных стандартов, примерные или типовые образовательные программы (в зависимости от образовательной программы); тенденции развития соответствующей области профессиональной деятельности; требования к ФГОС СПО, образовательным программам их компонентам, современным учебным и учебно-методическим пособиям, электронным образовательным ресурсам, иным методически материалам; подходы к разработке образовательных программ, учебно-методических материалов, обеспечивающих реализацию программ СПО, ДПП.</p> <p><i>Уметь</i> осуществлять организационное, методическое и консультационное сопровождение разработки образовательных программ, учебно-методического обеспечения реализации программ СПО и (или) ДПП и (или) программ профессионального обучения; контролировать и оценивать качество разработанной программно-методической документации; организовывать экспертизу (рецензировать) образовательных программ профессионального обучения и (или) СПО и (или) ДПП и их учебно-методического обеспечения</p> <p><i>Владеть</i> методикой проектирования образовательных программ, рабочих программ дисциплин (модулей), учебного, научно-методического и учебно-методического обеспечения программ профессионального обучения, и (или) СПО, и (или) ДПП; приемами профессионального общения; способами распространения</p>

	позитивного опыта организации образовательного процесса, в том числе, с применением информационно-коммуникационных технологий
--	---

1.6. Критерии оценивания компетенций на разных этапах их формирования

Оценочными средствами текущего оценивания являются: защита отчета, дневник практики, презентация по результатам практики. Контроль ведется регулярно в течение всей практики.

По результатам аттестации выставляется зачет, на основании:

1. Оценки руководителя практикой с характеристикой всех видов деятельности, выполненных обучающимся в соответствии с требованиями педагогической практики.

2. Оценки уровня сформированности компетенций, предусмотренных программой педагогической практики.

Критерии оценивания результатов педагогической практики

Итоговая оценка	Критерии	Оценка руководителя практикой	Уровень освоения компетенций
Отлично	Выполнение программы практики на высоком уровне с проявлением самостоятельности, творчества, инициативы, своевременное оформление и представление отчетной документации	Отлично	Преимущественно 2 и выше
Хорошо	Полное выполнение программы практики, допущение незначительных недочетов	Отлично / Хорошо	Преимущественно 1 и выше
Удовлетворительно	Полное выполнение программы практики, допущение ошибок, несвоевременность выполнения работ, оформление и предоставление отчетной документации	Удовлетворительно	Преимущественно 1
Неудовлетворительно	Невыполнение программы практики, не предоставление отчетной документации	Неудовлетворительно	Не освоены

Неявка студента на практику по неуважительной причине оценивается как неполное выполнение программы практики. В случае отсутствия студентов на базе практике более 50% от установленного срока практики, программа практики считается невыполненной.

Оценочное средство	Количество баллов	
	ОФО	ЗФО
Отчет по учебной эксплуатационной практике	40	40
Характеристика от руководителя с места прохождения практики	15	15
Дневник прохождения учебной эксплуатационной практики	15	15
Защита отчета на итоговой конференции по практике (выступление с докладом и презентацией)	30	30
Итого:	100	100

Накопительная система оценивания по 100-балльной шкале

Четырехбалльная система оценивания экзамена	100-балльная шкала	Буквенная шкала, соответствующая 100-балльной шкале	Система оценивания зачета
Отлично	90–100	А – отлично – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы; все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному	Зачтено
Хорошо	83–89	В – очень хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов; необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы; все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному	
Хорошо	75–82	С – хорошо – теоретическое содержание курса освоено полностью; некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно; все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками	
Удовлетворительно	63–74	Д – удовлетворительно – теоретическое содержание дисциплины освоено частично, но пробелы не носят существенного характера; необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, содержат ошибки	
Удовлетво-	50–62	Е – посредственно – теоретическое	

нительно		содержание курса освоено частично; некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному	
Неудовлетворительно	21–49	FX – неудовлетворительно – теоретическое содержание курса освоено частично; необходимые практические навыки работы не сформированы; большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий	Не зачтено
Неудовлетворительно	0–20	F – неудовлетворительно – теоретическое содержание курса не освоено; необходимые практические навыки работы не сформированы; все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий	

2. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

2.1 Оценочные средства текущего контроля

Индивидуальные задания для прохождения эксплуатационной практики (учебной)

1. Проектирование коллекции молодежной одежды.
2. Проектирование коллекции женской одежды в классическом стиле.
3. Проектирование коллекции женской одежды в спортивном стиле.
4. Проектирование коллекции женской одежды в романтическом стиле.
5. Проектирование коллекции женской одежды plus size.
6. Проектирование коллекции форменной женской одежды.
7. Проектирование коллекции женской одежды в стиле кантри.
8. Проектирование коллекции женской одежды в стиле oversize.
9. Проектирование коллекции женской одежды в стиле сафари.
10. Проектирование коллекции женской одежды в готическом стиле.
11. Проектирование коллекции женской одежды в стиле милитари.
12. Проектирование коллекции женской одежды в стиле минимализм.
13. Проектирование коллекции женской одежды в стиле unisex.
14. Проектирование коллекции женской одежды для беременных.
15. Проектирование коллекции верхней женской одежды.
16. Проектирование коллекции школьной одежды.
17. Проектирование коллекции детской одежды.
18. Проектирование коллекции верхней мужской одежды.
19. Проектирование коллекции мужской одежды в классическом стиле.
20. Проектирование коллекции мужской одежды в спортивном стиле.
21. Проектирование коллекции форменной мужской одежды.
22. Проектирование коллекции женской одежды в джинсовом стиле.
23. Проектирование коллекции женской одежды в фольклорном стиле.
24. Проектирование коллекции женской одежды в этническом стиле.
25. Проектирование коллекции мужской одежды в джинсовом стиле.

2.2 Оценочные средства для промежуточной аттестации (зачет с оценкой)

1. Каковы цели и задачи прохождения эксплуатационной практики.
2. Перечислите компетенции, формируемые в ходе прохождения эксплуатационной практики.
3. Какие трудности возникли в ходе решения целей и задач эксплуатационной практики.
4. Перечислите и обоснуйте перечень профессиональных умений и навыков, приобретённых в процессе прохождения эксплуатационной практики.
5. Безопасность труда и пожарная безопасность в производственном помещении.

6. Дайте определения понятиям «Перспективная коллекция», «Авторская коллекция», «промышленная коллекция», «коллекция специального назначения».

7. Последовательность работы над авторскими коллекциями.

8. Фор эскиз.

9. Рабочий эскиз.

10. Творческий эскиз.

11. Творческий источник создания коллекции одежды.

12. Изготовление юбки.

13. Крой юбки. Проверка деталей кроя.

14. Подготовка юбки к первой примерке.

15. Последовательность проведения примерки юбки.

16. Начальная обработка основных деталей.

17. Обработка застежки юбки.

18. Последовательность соединения основных деталей юбки.

19. Проведение второй примерки юбки.

20. Окончательная обработка верхнего среза юбки.

21. Обработка низа юбки. Окончательная отделка изделия.

22. Изготовление женских брюк.

23. Крой женских брюк.

24. Проверка деталей кроя женских брюк.

25. Подготовка брюк к первой примерке.

26. Проведение примерки брюк женских.

27. Начальная обработка основных деталей женских брюк.

28. Обработка застежки брюк.

29. Соединение основных деталей брюк.

30. Проведение второй примерки брюк.

31. Окончательная обработка верхнего среза брюк.

32. Обработка низа брюк.

33. Окончательная отделка женских брюк.

34. Изготовление женской блузы.

35. Крой блузы.

36. Проверка деталей кроя блузы.

37. Подготовка блузы к первой примерке.

38. Проведение первой примерки блузы.

39. Начальная обработка основных деталей блузы.

40. Обработка краев бортов.

41. Обработка воротника блузы.

42. Обработка рукавов блузы.

43. Подготовка блузы ко второй примерке.

44. Проведение примерки блузы.

45. Соединение воротника с блузой.

46. Соединение рукавов с блузой.

47. Обработка низа блузы.

48. Окончательная отделка блузы.

49. Изготовление женского платья
50. Крой платья.
51. Проверка деталей кроя платья.
52. Подготовка платья к первой примерке.
53. Проведение примерки платья.
54. Начальная обработка основных деталей платья.
55. Обработка застежки платья.
56. Подготовка платья ко второй примерке.
57. Проведение примерки платья.
58. Обработка горловины платья.
59. Обработка проймы платья.
60. Обработка низа платья.
61. Окончательная отделка платья.
62. Каковы цели и задачи прохождения эксплуатационной практики.
63. Техника безопасности при выполнении влажно-тепловой обработки изделия.
64. Дать определения терминам: обметывание, притачивание, пришивание, декатирование, заметывание.
65. Предварительный расчет и построение базовой конструкции юбки.
66. Последовательность обработки прямой юбки.
67. Техника безопасности при выполнении ручных работ.
68. Дать определения терминам: стачивание, обтачивание, подшивание, выметывание, разутюживание.
69. Расчет суммы талиевых и боковых вытачек при построении прямой юбки.
70. Обработка шлицы прямой юбки.
71. Техника безопасности при выполнении машинных работ.
72. Дать определения терминам: вметывание, расстрачивание, притачивание, сметывание, сутюживание.
73. Построение заднего полотнища прямой юбки.
74. Заготовка притачного пояса и соединение его с верхним срезом прямой юбки.
75. Техника безопасности при работе в швейной лаборатории.
76. Дать определения терминам: настрачивание, застрачивание, оттягивание, приметывание, втачивание.
77. Построение переднего полотнища прямой юбки.
78. Обработка застежки прямой юбки тесьмой-«молния».
79. Техника безопасности при выполнении влажно-тепловой обработки изделия.
80. Дать определения терминам: обметывание, притачивание, пришивание, декатирование, заметывание.
81. Предварительный расчет и построение базовой конструкции брюк.
82. Последовательность обработки прямых брюк.
83. Техника безопасности при выполнении ручных работ.

84. Дать определения терминам: стачивание, обтачивание, подшивание, выметывание, разутюживание.
85. Расчет суммы талиевых и боковых вытачек при построении брюк..
86. Обработка среднего шва брюк.
87. Техника безопасности при выполнении машинных работ.
88. Дать определения терминам: вметывание, расстрачивание, притачивание, сметывание, сутюживание.
89. Построение задних половинок брюк.
90. Заготовка притачного пояса и соединение его с верхним срезом брюк.
91. Техника безопасности при работе в швейной лаборатории.
92. Дать определения терминам: настрачивание, застрачивание, оттягивание, приметывание, втачивание.
93. Построение передних половинок брюк.
94. Обработка застежки брюк тесьмой-«молния»
95. Техника безопасности при выполнении машинных работ.
96. Дать определения терминам: вметывание, расстрачивание, притачивание, сметывание, сутюживание, оттягивание.
97. Построение базовой основы блузы.
98. Обработка застежки блузы с притачной планкой (последовательность и схематическое изображение).
99. Техника безопасности при работе в швейной лаборатории.
100. Дать определения терминам: настрачивание, застрачивание, оттягивание, приметывание, втачивание, расстрачивание.
101. Расчет и построение блузы по линии талии (расчет оформление талиевых вытачек по полочке и спинке).
102. Способы обработки воротника на притачной стойке и соединение его с горловиной (последовательность и схематическое изображение).
103. Техника безопасности при выполнении влажно-тепловой обработки изделия.
104. Дать определения терминам: обметывание, притачивание, пришивание, декатирование, заметывание, выстегивание.
105. Предварительный расчет и построение базовой конструкции полочки и спинки блузы.
106. Последовательность обработки блузы.
107. Техника безопасности при выполнении ручных работ.
108. Дать определения терминам: стачивание, обтачивание, подшивание, выметывание, разутюживание, разметывание.
109. Расчет конструкции блузы по линии груди, расчет и оформление нагрудной вытачки.
110. Обработка рукавов блузы и соединение их с изделием (последовательность и схематическое изображение).
111. Охрана труда и виды инструктажей по охране труда.
112. Детали кроя юбки, наименование контрольных линий и срезов деталей.

113. Подготовка и проведение первой примерки юбки.
114. Начальная обработка основных деталей юбки.
115. Обработка шлицы юбки.
116. Обработка разреза юбки.
117. Обработка застежки юбки.
118. Соединение основных деталей юбки.
119. Обработка верхнего среза юбки притачным поясом.
120. Обработка верхнего среза юбки обтачкой.
121. Обработка цельновыкроенного пояса юбки.
122. Окончательная отделка юбки.
123. Детали кроя брюк, наименование контрольных линий и срезов деталей.
124. Подготовка и проведение первой примерки брюк.
125. Начальная обработка основных деталей брюк.
126. Обработка застежки брюк.
127. Соединение основных деталей брюк.
128. Обработка верхнего среза брюк притачным поясом.
129. Обработка верхнего среза брюк обтачкой.
130. Обработка цельновыкроенного пояса брюк.
131. Основное оборудование при изготовлении юбки (название, метод заправки).
132. Основное оборудование при изготовлении брюк (название, метод заправки).
133. Охрана труда и виды инструктажей по охране труда.
134. Детали кроя блузы, наименование контрольных линий и срезов деталей.
135. Подготовка и проведение первой примерки блузы.
136. Начальная обработка основных деталей блузы.
137. Обработка различных отделок и соединение их с деталями (оборки, воланы, рюши, бейки).
138. Обработка обтачного воротника.
139. Обработка края блузы притачным подбортom.
140. Обработка застежки блузы настрочными планками.
141. Соединение основных деталей блузы.
142. Соединение воротника с горловиной.
143. Обработка рукавов и соединение их с изделием.
144. Обработка низа рукавов.
145. Обработка низа блузы.
146. Дефекты возникающие при изготовлении блузы.
147. Окончательная отделка блузы. Окончательная ВТО.
148. Детали кроя платья, наименование контрольных линий и срезов деталей.
149. Подготовка и проведение первой примерки платья.
150. Начальная обработка основных деталей платья.
151. Обработка застежки платья тесьмой-молнией.

152. Соединение основных деталей платья.
153. Соединение воротника с горловиной платья.
154. Обработка горловины в изделиях без воротника.
155. Обработка проймы в изделиях без рукавов.
156. Обработка низа платья.
157. Дефекты возникающие при изготовлении платья.
158. Окончательная отделка платья. Окончательная ВТО.
159. Основное оборудование при изготовлении блузы (название, метод заправки).
160. Основное оборудование при изготовлении платья (название, метод заправки).
161. Охрана труда и виды инструктажей по охране труда.
162. Построение базовой конструкции юбки женской.
163. Построение базовой конструкции брюк женских.
164. Построение базовой конструкции блузы женской.
165. Построение базовой конструкции платья женского.
166. Построение базовой конструкции брюк мужских.
167. Построение базовой конструкции рубашки мужской.
168. Построение воротников.
169. Построение рукавов.
170. Основное оборудование при изготовлении детской одежды.

Тестовые задания

Номер задания	Текст задания	Поле для ответа
Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
1.	<p>Укажите, на достижение каких целей направлена эксплуатационная практика:</p> <p>1) совершенствование навыков в области организации производства и обслуживания на предприятии общественного питания;</p> <p>2) формирование практических навыков организации и осуществления методической работы;</p> <p>3) закрепление теоретических знаний, совершенствование практических навыков по приготовлению полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий широкого ассортимента;</p> <p>4) изучение нормативно-планирующей документации, сопровождающей деятельность мастера производственного обучения.</p>	
Прочитайте текст и выберите все правильные ответы		
2.	Укажите, какие результаты прохождения эксплуатационной практики будут нужны	

	<p>будущему технологу предприятия общественного питания для рациональной организации рабочих мест в производственных цехах?</p> <p>1) умение анализировать состав производственных помещений;</p> <p>2) умение работать в производственном коллективе;</p> <p>3) знание санитарно-эпидемиологических требований и требований электро-пожаробезопасности к организации рабочих мест в производственном цехе;</p> <p>4) умение производить расчет мощности предприятия общественного питания и составлять производственную программу цеха.</p>					
Прочитайте текст и выберите все правильные ответы						
3.	<p>Из перечисленных ниже примеров выберите навыки, получаемые студентами при прохождении эксплуатационной практики:</p> <p>1) навыки приготовления сложных блюд широкого ассортимента;</p> <p>2) навыки анализа состава производственных помещений, соответствия рабочих мест санитарно-эпидемиологическим требованиям, электро-пожаробезопасности;</p> <p>3) навыки организации учебно-производственной деятельности учащихся;</p> <p>4) навыки разработки инструкционно-технологической и учебно-планирующей документации мастера производственного обучения.</p>					
Прочитайте текст и установите последовательность						
4.	<p>Расположите в логической последовательности действия, необходимые для соблюдения правил техники безопасности перед началом работы с электрооборудованием в производственном цехе:</p> <p>1) проверить исправность защитного заземления и наличие диэлектрических ковриков;</p> <p>2) проверить комплектность и правильность сборки оборудования;</p> <p>3) проверить исправность электропроводки: шнуров электропитания оборудования, вилок, розеток;</p>	<p>Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:</p> <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				

	4) проверить наличие, исправность, правильную установку и надёжное крепление ограждений движущихся частей, нагревательных элементов оборудования.					
Прочитайте текст и установите последовательность						
5.	Расположите навыки, получаемые студентами при прохождении эксплуатационной практики, в порядке возрастания их специализации от общих к узкопрофессиональным: 1) навыки работы с профессиональной документацией; 2) навыки командного взаимодействия; 3) навыки организации технологического процесса производства продукции общественного питания; 4) навыки поиска, анализа и обработки информации.	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				
Прочитайте текст и установите последовательность						
6.	Расположите в логической последовательности структурные элементы отчета о прохождении эксплуатационной практики: 1) состав и назначение помещений предприятия; 2) характеристика предприятия-базы практики; 3) нормативно-технологическая документация на блюда, разработанные при прохождении практики; 4) выводы и предложения по рационализации рабочих мест на предприятии.	Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо: <table><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>				
Прочитайте текст и установите соответствие						

7.	<p>Соотнесите тип фигурной нарезки овощей и варианты их применения в приготовлении блюд.</p> <p>К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:</p> <table><tr><th colspan="2">Форма нарезки овощей</th><th colspan="2">Применение</th></tr><tr><td>А</td><td>Шестеренки из моркови</td><td>1</td><td>Для оформления салата из свежих овощей</td></tr><tr><td>Б</td><td>Бочонки из картофеля</td><td>2</td><td>Для оформления заливного из мяса</td></tr><tr><td>В</td><td>Цветок из свежего огурца</td><td>3</td><td>В качестве гарнира к отварной и припущенной рыбе</td></tr><tr><td>Г</td><td>Ленты и спирали из картофеля</td><td>4</td><td>Для жарки во фритюре</td></tr></table>	Форма нарезки овощей		Применение		А	Шестеренки из моркови	1	Для оформления салата из свежих овощей	Б	Бочонки из картофеля	2	Для оформления заливного из мяса	В	Цветок из свежего огурца	3	В качестве гарнира к отварной и припущенной рыбе	Г	Ленты и спирали из картофеля	4	Для жарки во фритюре	<p>Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:</p> <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Форма нарезки овощей		Применение																												
А	Шестеренки из моркови	1	Для оформления салата из свежих овощей																											
Б	Бочонки из картофеля	2	Для оформления заливного из мяса																											
В	Цветок из свежего огурца	3	В качестве гарнира к отварной и припущенной рыбе																											
Г	Ленты и спирали из картофеля	4	Для жарки во фритюре																											
А	Б	В	Г																											
Прочитайте текст и установите соответствие																														
8.	<p>Соотнесите навыки, осваиваемые в ходе эксплуатационной практики, с видами деятельности мастера производственного обучения, в которых они будут необходимы.</p> <p>К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:</p> <table><tr><th colspan="2">Название блюда</th><th colspan="2">Группа блюд</th></tr><tr><td>А</td><td>Навыки организации производства и обслуживания на предприятии общественного питания</td><td>1</td><td>Обслуживание учебно-производственного оборудования в учебных мастерских и лабораториях</td></tr><tr><td>Б</td><td>Навыки работы с офисным программным обеспечением</td><td>2</td><td>Организация практического обучения учащихся по профессии</td></tr><tr><td>В</td><td>Навыки работы с современным технологическим оборудованием</td><td>3</td><td>Разработка учебно-планирующей и инструкционно-технологической документации мастера производственного обучения</td></tr><tr><td>Г</td><td>Умение осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации</td><td>4</td><td>Осуществление научно-исследовательской работы</td></tr></table>	Название блюда		Группа блюд		А	Навыки организации производства и обслуживания на предприятии общественного питания	1	Обслуживание учебно-производственного оборудования в учебных мастерских и лабораториях	Б	Навыки работы с офисным программным обеспечением	2	Организация практического обучения учащихся по профессии	В	Навыки работы с современным технологическим оборудованием	3	Разработка учебно-планирующей и инструкционно-технологической документации мастера производственного обучения	Г	Умение осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации	4	Осуществление научно-исследовательской работы	<p>Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:</p> <table><tr><td>А</td><td>Б</td><td>В</td><td>Г</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	А	Б	В	Г				
Название блюда		Группа блюд																												
А	Навыки организации производства и обслуживания на предприятии общественного питания	1	Обслуживание учебно-производственного оборудования в учебных мастерских и лабораториях																											
Б	Навыки работы с офисным программным обеспечением	2	Организация практического обучения учащихся по профессии																											
В	Навыки работы с современным технологическим оборудованием	3	Разработка учебно-планирующей и инструкционно-технологической документации мастера производственного обучения																											
Г	Умение осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации	4	Осуществление научно-исследовательской работы																											
А	Б	В	Г																											

Прочитайте текст и установите соответствие					
9.	Соотнесите вид технологического оборудования предприятия питания с цехом, в котором оно размещается. К каждой позиции, данной в левом столбце, подберите соответствующую позицию из правого столбца:			Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:	
	Цех предприятия		Виды технологического оборудования		
А	Овощной цех	1	Расстоечный шкаф		
Б	Мясной цех	2	Куттер		
В	Холодный цех	3	Сортировочная машина		
Г	Мучной цех	4	Слайсер		
Прочитайте текст и запишите краткий ответ					
10.	... – это средство обучения, документ, содержащий в сжатой форме сведения о характере задания, выполняемого студентом на практике, требованиях к нему, материалах, инструментах, оборудовании и приспособлениях, трудовых операциях и их последовательности, а также о приемах организации труда, возможных ошибках и неполадках, способах их устранения.			Ответ:	
Прочитайте текст и запишите краткий ответ					
11.	... – это метод обучения, активно применяемый при прохождении студентами практического обучения и представляющий собой планомерное организованное повторное выполнение действий для овладения ими или повышения их качества.			Ответ:	
Прочитайте текст и запишите краткий ответ					
12.	... – это форма организации учебного процесса, при которой учебная группа делится на бригады или звенья для выполнения различных по характеру учебно-производственных заданий.			Ответ:	
Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ					
13.	Это вид отчетной документации, заполняемой студентом при прохождении практики и направленной на формирование у него навыков самоанализа собственной деятельности. Назовите этот вид документации и дайте определение его понятия.			Ответ:	
Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ					
14.	Это вид контроля качества готовой продукции,			Ответ:	

	<p>который может выполняться технологом на предприятии питания и мастером производственного обучения при оценивании качества готовых работ обучающихся. Назовите этот вид контроля качества и дайте его определение.</p>	
Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ		
15.	<p>Это вид нормативных документов, который может устанавливать как общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания, так и требования к оформлению источников в списке литературы, входящем в структуру отчета по практике. Назовите этот вид нормативного документа и дайте определение его понятия.</p>	<p>Ответ:</p>