

Паспорт и программа формирования компетенции

Направление 44.03.01 «Педагогическое образование»
Профиль «Технология (технология обработки тканей и пищевых продуктов)»

1. Паспорт компетенции

1.1. Формулировка компетенции

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу, должен обладать компетенцией:

ПК-1	готовностью реализовывать образовательные программы по учебному предмету в соответствии с требованиями образовательных стандартов
-------------	---

1.2. Место компетенции в совокупном ожидаемом результате обучения

Компетенция относится к блоку профессиональных компетенций и является обязательной для всех выпускников в соответствии с требованиями ОПОП.

Вид деятельности, на которую ориентирована компетенция: педагогическая деятельность.

1.3. Структура компетенции

Структура компетенции в терминах «знать», «уметь», «владеть»

знать

- образовательные программы и учебники по методике обучения технологии, педагогические системы и технологии; предметное содержание в объеме, необходимом для преподавания в основной, старшей, в том числе и профильной школе;
- основные принципы, системы, методы, приемы и средства обучения технологии;
- формы организации учебно-воспитательного процесса в образовательном учреждении; формы и методы внеурочной и внеклассной работы по технологии; требования к оснащению и оборудованию учебных кабинетов для обучения технологии;
- виды, комплектность конструкторских документов и требования предъявляемые к их разработке;
- общие правила выполнения чертежей;
- основы теории геометрического черчения;
- основы теории строительного черчения;
- основы структурного, кинематического и силового анализа и синтеза приводов;
- принципы работы, области применения, технические характеристики, конструктивные особенности типовых механизмов, узлов и деталей машин и их взаимодействие;
- системы и методы проектирования типовых деталей и узлов машин с применением средств вычислительной техники, технические требования, предъявляемые к разрабатываемым конструкциям;
- основные критерии работоспособности деталей машин и виды отказов;
- основные типовые приемы обеспечения технологичности конструкций и применяемые материалы;
- основные виды подъемно-транспортных машин;
- основные понятия, связанные с дизайном, историю, основные стили и виды дизайна;
- историю и особенности стилей интерьера;
- основные понятия, принципы эргономики и связь антропометрических и физиологических характеристик человека с различными типами помещений;

- общие сведения об архитектурной графике и современных способах и технологиях графических работ в дизайне;
- связь живописи с эстетическим развитием человека и особенности применения ее в дизайне современного интерьера;
- особенности конструкции и дизайна различных современных помещений;
- особенности использования современных материалов в дизайне интерьера и современные стили и направления дизайна интерьеров, модные течения;
- основные нормы и правила проектирования интерьеров, особенности проектирования;
- порядок проектирования, основные его этапы, нормы, СанПиНы и особенности оплаты;
- экономические связи семьи с рыночными структурами общества;
- возможности рационального использования средств и пути их увеличения;
- составляющие семейного бюджета и источники доходов и расходов;
- общие правила ведения домашнего хозяйства;
- физиологические нормы расхода продуктов питания на человека, семью;
- цели и значение домашней экономики;
- классификацию одежды;
- основы конструирования женской одежды;
- основы моделирования женской одежды;
- классификацию механического, пищевого, холодильного, вспомогательного оборудования; устройство оборудования; правила эксплуатации; текущий уход за оборудованием; технику безопасности (далее ТБ) при работе на оборудовании;
- правила эксплуатации механического и теплового оборудования; правила использования спец. инвентаря и инструментов; назначение кухонной и столовой посуды; основные санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов; механическую кулинарную обработку пищевых продуктов; тепловую обработку пищевых продуктов и полуфабрикатов; способы оформления готовых кулинарных изделий и блюд; требования к качественным показателям полуфабрикатов и изделий; правила сервировки стола;
- классификацию основных материалов, используемых в швейной промышленности; происхождение, строение, получение и свойства текстильных волокон; способы переработки текстильных волокон и основные виды текстильных материалов; свойства текстильных материалов и способы оценки их качества; ассортимент текстильных материалов;
- принципы ормирование ткани на ткацком станке, особенности технологической отделки текстильных материалов;
- особенности трикотажного производства, структуру трикотажных полотен, строение и свойства натуральной кожи и меха;
- историю, сущность, цели, задачи и ценности предпринимательства;
- основы рыночной экономики;
- важность роли менеджмента в деятельности предпринимателя;
- алгоритм проектирования предпринимательской деятельности;
- основные этапы изготовления искусственных цветов;
- основные приёмы выжигания по ткани;
- основные разновидности росписи по ткани;
- материалосберегающие технологии;
- особенности изготовления изделий из современных материалов;
- виды механической кулинарной обработки продуктов; способы приготовления полуфабрикатов; виды тепловой обработки продуктов; технологию приготовления кулинарных блюд; технологию приготовления кондитерских изделий; способы художественного оформления блюд; качественные показатели блюд;
- историю художественной вышивки;
- технологию вышивки;
- технику выполнения аппликации из ткани;
- основные приемы вязания крючком;
- основы теории технического регулирования;
- основы общей теории стандартизации;

- основы теории метрологии;
- основы теории сертификации;
- требования безопасности труда; технические условия выполнения ручных и машинных работ;
- организацию рабочих мест швейного процесса в учреждениях образования; разновидность технологий обработки одежды из различных тканей;
- правила техники безопасности при работе на швейном оборудовании; инструменты, оборудование, средства малой механизации при выполнении машинных швов;
- правила техники безопасности при работе с утюгами; прессами, паровоздушными манекенами;
- химический состав продуктов питания; ассортимент товаров; производство некоторых продуктов питания; режимы и способы сохранения пищевой ценности продуктов; оценку качества продовольственных товаров;
- химический состав продуктов питания; ассортимент товаров; производство некоторых продуктов питания; режимы и способы сохранения пищевой ценности продуктов; оценку качества продовольственных товаров. основные микробиологические процессы; влияние микрофлоры на качество продуктов питания; способы регулирования микробиологических процессов; действие патогенных микроорганизмов;
- историю развития швейного машиностроения; Основные сведения о деталях и механизмах швейных машин; - Конструкцию и регулировки основных механизмов швейных машин; - Эксплуатацию и обслуживание швейных машин общего назначения; - Причины неисправностей в работе швейных машин и их устранение; - Классификацию ремонта швейных машин специального назначения; - Тенденции развития отечественного и зарубежного швейного оборудования;
- классификацию машин специального назначения; Конструкцию и регулировки основных механизмов швейных машин специального назначения; Эксплуатацию и обслуживание швейных машин специального назначения; Причины неисправностей в работе швейных машин и их устранение; Тенденции развития отечественного и зарубежного швейного оборудования;
- классификацию машин полуавтоматического действия; Конструкцию и регулировки основных механизмов швейных машин полуавтоматов; Причины неисправностей в работе швейных машин и их устранение; Тенденции развития отечественных и зарубежных швейных полуавтоматов;
- классификацию оборудования для подготовительно-раскройного производства по назначению и конструкции. Классификацию разбраковочно-промерочного оборудования, настольного оборудования. Принцип работы и условия эксплуатации оборудования подготовительного производства. Условия хранения материала. Классификацию оборудования для раскройного производства по назначению и конструкции. Классификацию оборудования для подготовки раскроя изделий по назначению и конструкции. Устройство и принцип работы передвижных и стационарных раскройных машин;
- классификацию утюгов, прессов и паровых манекенов, отпаривателей, парогенераторов. Принцип работы и условия эксплуатации оборудования для влажно-тепловой обработки;
- особенности ремонта швейного оборудования и его классификацию. Особенности проведения технического осмотра и ремонта швейного оборудования. Смазочные материалы. Системы смазки;
- технологическую последовательность пошива поясных изделий;
- технологическую последовательность пошива плечевых изделий;
- особенности эстетического метода познания мира;
- основные категории эстетики;
- эстетику внешнего образа человека;
- основные правила подбора одежды, аксессуаров, бюджетерии;
- сущность современных технологических методов формообразования и обработки тканей и различных конструкционных материалов для изготовления изделий и деталей изделий заданной формы и качества; принципы устройства и основы конструкций основных технологических систем, средств механизации и автоматизации; области и возможности применения компьютерной и процессорной техники как средств управления машинами и технологическими

процессами; техническую и технологическую документацию, правила работы с ней; критерии выбора заготовок, инструментов, приспособлений, режимов обработки материалов, средств контроля качества их обработки; организацию и планирование рабочего места, условия обеспечения безопасности труда; социальные и экологические последствия применения технологий, использование вторичного сырья и отходов производства;

- сущность современных технологических методов формообразования и обработки заготовок из пищевых продуктов для изготовления изделий и полуфабрикатов заданной формы и качества; принципы устройства и основы конструкций основных технологических систем, средств механизации и автоматизации; области и возможности применения компьютерной и процессорной техники как средств управления машинами и технологическими процессами;

техническую и технологическую документацию, правила работы с ней; критерии выбора заготовок, инструментов, приспособлений, режимов обработки материалов, средств контроля качества их обработки; организацию и планирование рабочего места, условия обеспечения безопасности труда; социальные и экологические последствия применения технологий, использование вторичного сырья и отходов производства;

- основные исследовательские методы решения научно-исследовательских задач;
- требования к разработке авторских методических моделей, методик, технологий и приемов обучения;
- систему учебно-воспитательной работы школы;
- структуру и содержание преподавания технологии в различных типах и видах общеобразовательных учреждениях; теоретические основы проведения психолого-педагогического исследования; содержание, формы и методы внеклассной и внеурочной работы классного руководителя;

уметь

- применять предметные, психолого-педагогические и методические знания при планировании и организации учебной, внеклассной и профориентационной работы; анализировать учебную, методическую и специальную литературу по технологии; составлять календарно-тематический план обучения технологии;
- составлять план-конспект урока технологии; составлять учебно-технологическую документацию, необходимую для уроков технологии; изготавливать наглядные пособия; анализировать уроки технологии, проводить самоанализ;
- осуществлять организацию работы с учащимися при выполнении творческих проектов; анализировать состояние материально-технической базы для обучения учащихся технологии;
- реализовывать полученные теоретические знания в профессиональной деятельности;
- устанавливать технические требования к разрабатываемым машинам, механизмам, узлам и деталям;
- производить расчеты деталей машин необходимые для определения их оптимальных размеров, обеспечивающих прочность, долговечность и надежность в эксплуатации;
- проектировать типовые детали и узлы машин с применением средств вычислительной техники, технические требования, предъявляемые к разрабатываемым конструкциям;
- принимать решения с учетом требований технологичности, ремонтпригодности, унификации и экономичности механических систем, охраны труда, экологии, стандартизации и промышленной эстетики;
- определять действующие нагрузки;
- организовать подъемно-транспортные операции по перемещению грузов;
- ориентироваться в видах, стилях и исторических периодах дизайна;
- ориентироваться в истории стилей дизайна интерьера;
- ориентироваться в соотношениях антропометрических и физиологических характеристик человека для дизайна определенных помещений;
- в современных способах и технологиях графических работ в дизайне;
- ориентироваться в особенностях конструкции различных помещений и оформления их в соответствии с цветом, светом и величиной;
- ориентироваться в современных модных течениях и стилях дизайна интерьера;

- ориентироваться в основных правилах и нормах проектирования интерьеров;
- ориентироваться в основных этапах дизайн-проекта, порядке и норм оплаты;
- рассчитывать расходы на продукты питания на человека. семью;
- анализировать семейный бюджет;
- определять прожиточный минимум семьи и расходы на студента;
- осуществлять самоанализ своей семейной экономической деятельности;
- правильно анализировать рекламу потребительских товаров;
- снять размерные признаки с фигуры человека;
- устранять дефекты посадки изделия на фигуре;
- определять назначение, производительность оборудования; описать принцип действия; производить текущий уход; предупреждать преждевременный износ механизмов; анализировать эффективность использования оборудования; соблюдать правила ТБ;
- рационально использовать технологическое оборудование; использовать специальный инвентарь и инструменты согласно технологическому назначению; производить обоснованную корректировку рецептур кулинарных изделий; производить сервировку стола; производить целенаправленную механическую кулинарную обработку пищевых продуктов; готовить кулинарные полуфабрикаты; производить рациональную тепловую обработку полуфабрикатов; оформлять кулинарные изделия и блюда; оценивать внешний вид и вкусовые качества изделий;
- распознать состав, строение текстильных материалов; определять свойства материалов, использовать методы и приборы для их испытания;
- определять вид переплетения тканей;
- оценивать качество текстильных материалов;
- подбирать подкладочные материалы для современных тканей с учетом их свойств;
- составлять устав, учредительный договор и деловые бумаги;
- анализировать работу предпринимательских фирм в условиях рынка;
- составлять финансовый план фирмы и оценивать риски;
- осуществлять подбор и обработку ткани при изготовлении искусственных цветов;
- организовывать рабочее место;
- определять виды механической кулинарной обработки продуктов; определять виды полуфабрикатов; разрабатывать технологические карты на полуфабрикаты; определять виды тепловой обработки; разрабатывать технологические карты на кулинарные изделия; разрабатывать технологические карты на мучные кондитерские изделия; рассчитывать себестоимость на разработанное изделие или блюдо; художественно оформлять блюда; производить органолептическую оценку качества блюд;
- выполнять и использовать в вышивке простейшие швы;
- вышивать простыми швами, крестом и гладью;
- организовать рабочее место в соответствии с используемым материалом;
- читать узоры вязания схематически;
- применять в профессиональной деятельности технические регламенты;
- применять в профессиональной деятельности стандарты;
- применять в профессиональной деятельности средства измерений;
- применять в профессиональной деятельности методологические положения системного менеджмента качества;
- организовать рабочее место обучающегося в соответствии с техникой безопасности работы в кабинете технологии обработки тканей;
- использовать различные методы и приемы технологии обработки швейных изделий;
- соблюдать правила охраны труда при пошиве одежды; исправлять дефекты выполнения ручных работ;
- эффективно и качественно организовывать собственную деятельность в соответствии с должностными инструкциями при выполнении профессиональных задач; обосновывать выбор и применять методы и способы решения профессиональных задач в области выполнения машинных швов; демонстрировать качество их выполнения;
- оценивать химический состав продуктов; определять питательную ценность; определять вид и назначение пищевых продуктов; создать оптимальные условия хранения продуктов;

использовать потребительские свойства пищевых продуктов органолептическим способом;

- оценивать химический состав продуктов; определять питательную ценность; определять вид и назначение пищевых продуктов; создать оптимальные условия хранения продуктов;

использовать потребительские свойства пищевых продуктов органолептическим способом.

определять виды микробиологических процессов; регулировать микробиологические процессы; определять воздействие патогенных микроорганизмов;

- правильно эксплуатировать и обслуживать швейные машины общего и специального назначения; Понимать конструктивно-кинематические и кинематические схемы изучаемого швейного оборудования; Выполнять основные регулировки швейных машин и осуществлять наладку на заданные режимы работы; Выявлять и устранять основные неисправности в работе швейных машин; Выполнять техническое обслуживание и текущий ремонт швейных машин; Выбрать и установить оборудование для швейной мастерской в школе; Готовить и научно излагать новую информацию в области швейного производства;
- правильно эксплуатировать и обслуживать швейные машины специального назначения; Понимать конструктивно-кинематические и кинематические схемы изучаемого швейного оборудования; Выполнять основные регулировки швейных машин и осуществлять наладку на заданные режимы работы; Выявлять и устранять основные неисправности в работе швейных машин; Выполнять техническое обслуживание и текущий ремонт швейных машин; Выбрать и установить оборудование для швейной мастерской в школе; Готовить и научно излагать новую информацию в области швейного производства;
- правильно эксплуатировать и обслуживать швейные машины полуавтоматического действия; Понимать конструктивно-кинематические и кинематические схемы изучаемого швейного оборудования; Выполнять основные регулировки швейных машин и осуществлять наладку на заданные режимы работы; Выявлять и устранять основные неисправности в работе швейных машин; Выполнять техническое обслуживание и текущий ремонт швейных машин; Выбрать и установить оборудование;
- правильно эксплуатировать и обслуживать оборудование подготовительно-раскройного производства; Понимать конструктивно-кинематические и кинематические схемы изучаемого подготовительно-раскройного оборудования; Осуществлять наладку на заданные режимы работы; Выявлять и устранять основные неисправности в работе подготовительно-раскройного оборудования;
- правильно эксплуатировать и обслуживать оборудование влажно-тепловой обработки; Понимать конструктивно-кинематические и кинематические схемы изучаемого оборудования ВТО; Осуществлять наладку на заданные режимы работы; Выявлять и устранять основные неисправности в работе оборудования влажно-тепловой обработки;
- выполнять текущий ремонт швейного оборудования . Проводить технический осмотр и ремонт швейного оборудования. Выбирать смазочные материалы;
- устранять дефекты швейных операций в изделиях;
- качественно выполнять ручные, машинные и влажно-тепловые операции при пошиве изделий, соответственно технологической последовательности их поузловой обработки;
- применять знания по эстетике образа в профессиональной деятельности;
- осуществлять подбор цветового сочетания в макияже и одежде;
- формулировать и решать задачи обеспечения в процессе производства требуемого качества изделия, уменьшения его себестоимости и повышения производительности труда; использовать на практике возможности и преимущества стандартизации и сертификации для повышения качества и конкурентоспособности производимой продукции; разрабатывать технологическую документацию для изготовления деталей и изделий; выполнять основные технологические операции в соответствии с видом обрабатываемого материала и контролировать качество их выполнения; рационально организовывать и планировать свою работу; обеспечивать безопасность работающего персонала, технологических процессов и отдельных видов оборудования; использовать полученные знания в нестандартных ситуациях;
- формулировать и решать задачи обеспечения в процессе производства требуемого качества изделия, уменьшения его себестоимости и повышения производительности труда; использовать на практике возможности и преимущества стандартизации и сертификации для повышения

качества и конкурентоспособности производимой продукции; разрабатывать технологическую документацию для изготовления продукции; выполнять основные технологические операции в соответствии с видом обрабатываемой продукции и контролировать качество их выполнения; рационально организовывать и планировать свою работу; обеспечивать безопасность работающего персонала, технологических процессов и отдельных видов оборудования; использовать полученные знания в нестандартных ситуациях;

- проводить анализ результатов научных исследований;
- применять современные научные методы и технологии;
- взаимодействовать со всеми участниками образовательного процесса (учащимися, учителями и родителями) на основаниях толерантности, диалога и сотрудничества;
- использовать нормативные правовые документы в деятельности учителя и классного руководителя; проводить уроки и внеклассные мероприятия с использованием разнообразных технологий, методов, приемов и средств обучения и воспитания в соответствии с возрастными и индивидуальными особенностями учащихся; уметь планировать работу с кадрами школы, подготовить и провести методический совет (объединение), общешкольное родительское собрание, педагогический совет (по выбору); видеть последствия собственной педагогической деятельности и нести ответственность за ее результаты;
- анализировать, обобщать и пропагандировать передовой педагогический опыт учебного заведения, конкретного учителя; анализировать собственный педагогический опыт;
- анализировать, обобщать и пропагандировать передовой педагогический опыт учебного заведения, конкретного учителя; анализировать собственный педагогический опыт; использовать научные методы исследования с целью выявления состояния педагогических объектов в рамках собственного исследования или исследования учебного заведения; составлять авторские программы учебных курсов; моделировать систему воспитательного процесса класса, школы;

владеть

- □;
- системой методов обучения технологии; □ методикой обучения различным технологиям; □ методикой проведения уроков по технологии;
- методами подготовки учащихся к предпринимательской деятельности; методикой организации работы с учащимися при выполнении творческих проектов; методикой организации внеклассной работы по технологии; способами проектной и инновационной деятельности в образовании;
- методикой разработки конструкторских документов;
- методикой выполнения чертежей;
- методикой выполнения геометрических построений;
- методикой выполнения строительных чертежей;
- рациональными приемами поиска и использования научно-технической информации;
- методами определения оптимальных параметров деталей и механизмов по их кинематическим и силовым характеристикам с учетом наиболее значимых критериев работоспособности;
- методами расчета и конструирования работоспособных деталей, с учетом необходимых материалов и наиболее подходящих способов получения заготовок;
- навыками построения расчетных схем механизмов и машин;
- способами обеспечения и повышения качества изготовления деталей и сборки узлов и машин;
- методами кинематического расчёта подъемно-транспортных машин;
- в соответствии с изучаемой темой навыками поиска, отбора и обработки информации, в том числе с использованием информационных и коммуникационных технологий;
- приемами анализировать семейный бюджет, определять прожиточный минимум семьи и расходы на студента;
- самоанализом своей семейной экономической деятельности;
- навыками построения чертежей выкроек деталей изделий;
- навыками моделирования женской одежды;
- грамотной, логически верно и аргументировано построенной устной и письменной речью,

основами речевой профессиональной культуры педагога; актуализированными и закрепленными базовыми понятиями и приемами по разделам дисциплины, в том числе с использованием средств информационно-вычислительной (далее ИТ);

- грамотной, логически верно и аргументировано построенной устной и письменной речью, основами речевой профессиональной культуры педагога; актуализированными и закрепленными базовыми понятиями и приемами по разделам дисциплины, в том числе с использованием средств ИТ;
- навыками составления конфекционной карты для моделей одежды различного назначения;
- навыками организации предпринимательской деятельности;
- технологией изготовления искусственных цветов;
- технологией изготовления изделий в технике выжигания по ткани;
- техниками росписи по ткани;
- грамотной, логически верно и аргументировано построенной устной и письменной речью, основами речевой профессиональной культуры педагога; актуализированными и закрепленными базовыми понятиями и приемами по разделам дисциплины в том числе с использованием средств ИТ;
- навыком выполнения вышивальных швов;
- навыками работы с инструментами;
- навыками подбора ниток, игл и ткани;
- навыками вязания крючком;
- основными понятиями и определениями технического регулирования;
- методами идентификации продукции;
- методиками выполнения измерений и обработки результатов измерений;
- основными понятиями и правовыми основами сертификации;
- навыками практической деятельности по изучаемому разделу;
- навыками практической деятельности по изучаемому разделу, самоанализом и коррекцией результатов собственной работы;
- навыками практической деятельности по изучаемому разделу, приемами коррекции собственной деятельности с позиции качества и эффективности;
- навыками практической деятельности по изучаемому разделу, грамотной, логически верно и аргументировано построенной устной и письменной речью, основами речевой профессиональной культуры педагога;
- навыками эксплуатации оборудования общего назначения;
- навыками эксплуатации машин специального назначения;
- навыками эксплуатации машин полуавтоматического действия;
- навыками эксплуатации оборудования подготовительно-раскройного производства;
- навыками эксплуатации оборудования влажно-тепловой обработки;
- навыками эксплуатации и технического обслуживания оборудования швейного производства;
- опытом работы при индивидуальном раскрое и пошиве швейных изделий;
- научной терминологией;
- навыками эстетического анализа внешнего образа человека;
- навыками ухода за лицом и телом;
- основными нормативными документами в сфере контроля качества производства продукции и оказания услуг; навыками формулирования и решения задач обеспечения в процессе производства требуемого качества изделия, уменьшения её себестоимости и повышения производительности труда; основными методами осуществления контроля качества производства продукции; измерительным и иным инструментом, необходимым для контроля изготовленной продукции;
- опытом анализа результатов научных исследований;
- опытом разработки и реализации методических моделей, методик, технологий и приемов обучения;
- навыками профессионального общения в учебных и внеучебных ситуациях;
- навыками использования разнообразного оборудования, в т.ч. электронных изданий, ресурсов и учебных материалов для повышения эффективности воспитательного процесса; методами

анализа и определения уровня успешности педагогической деятельности учителя (уровень развития воспитательных и дидактических умений), опыта его воспитательной работы;
 – умением анализировать собственную педагогическую деятельность;
 – прочным сознанием социальной значимости будущей профессии и устойчивой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности; умением анализировать собственную педагогическую деятельность, профессиональной рефлексией.

1.4. Планируемые уровни сформированности компетенции

№ п/п	Уровни сформированности компетенции	Основные признаки уровня
1	<p>Пороговый (базовый) уровень (обязательный по отношению ко всем выпускникам к моменту завершения ими обучения по ООП)</p>	<p>Имеет общие теоретические представления о закономерностях изучения предмета в классах с базовым и профильным уровнем преподавания с учётом требований ФГОС. Может по образцу проектировать методические модели, технологии и приёмы обучения предмету, планировать и разрабатывать рабочие программы, конспекты, сценарии и технологические карты уроков. Способен проводить экспертизу программы элективного курса по предмету, соотносить его содержание с требованиями ФГОС основного общего и среднего (полного) общего образования и осуществлять преподавательскую деятельность по реализации данного курса.</p>
2	<p>Повышенный (продвинутый) уровень (превосходит «пороговый (базовый) уровень» по одному или нескольким существенным признакам)</p>	<p>Демонстрирует прочные теоретические знания о закономерностях изучения предмета в классах с базовым и профильным уровнем преподавания с учётом требований ФГОС. Может самостоятельно проектировать методические модели, технологии и приёмы обучения предмету, планировать и разрабатывать рабочие программы, конспекты, сценарии и технологические карты уроков. Способен вносить определённые коррективы в содержание программы элективного курса по предмету с учётом собственной методической концепции и требований ФГОС основного общего и среднего (полного) общего образования и осуществлять преподавательскую деятельность по реализации данного курса.</p>
3	<p>Высокий (превосходный) уровень (превосходит пороговый уровень по всем существенным признакам, предполагает максимально возможную выраженность компетенции)</p>	<p>Демонстрирует глубокие знания теоретико-методологических и методических основ изучения предмета в классах с базовым и профильным уровнем преподавания с учётом требований ФГОС. Использует творческий подход при проектировании методических моделей, технологий и приёмов обучения предмету, планировании и разработке рабочих программ, конспектов, сценариев и технологических карт уроков. Способен самостоятельно проектировать содержание элективного курса по предмету с учётом требований ФГОС основного общего и среднего (полного) общего образования и осуществлять преподавательскую деятельность по реализации данного курса.</p>

2. Программа формирования компетенции

2.1. Содержание, формы и методы формирования компетенции

№ п/п	Наименование учебных дисциплин и практик	Содержание образования в терминах «знать», «уметь», «владеть»	Формы и методы
1	Методика обучения технологии и предпринимательству	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none">– образовательные программы и учебники по методике обучения технологии, педагогические системы и технологии;предметное содержание в объеме, необходимом для преподавания в основной, старшей, в том числе и профильной школе– основные принципы, системы, методы, приемы и средства обучения технологии– □ формы организации учебно-воспитательного процесса в образовательном учреждении; □ формы и методы внеурочной и внеклассной работы по технологии; □ требования к оснащению и оборудованию учебных кабинетов для обучения технологии <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">– применять предметные, психолого-педагогические и методические знания при планировании и организации учебной, внеклассной и профориентационной работы;анализировать учебную, методическую и специальную литературу по технологии;составлять календарно-тематический план обучения технологии– составлять план-конспект урока технологии; составлять учебно-технологическую документацию, необходимую для уроков технологии;изготавливать наглядные пособия; анализировать уроки технологии, проводить самоанализ– осуществлять организацию работы с учащимися при	лекции, лабораторные работы, практические занятия, экзамен

		<p>выполнении творческих проектов; анализировать состояние материально-технической базы для обучения учащихся технологии</p> <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – □ – системой методов обучения технологии; □ методикой обучения различным технологиям; □ методикой проведения уроков по технологии – методами подготовки учащихся к предпринимательской деятельности; методикой организации работы с учащимися при выполнении творческих проектов; методикой организации внеклассной работы по технологии; способами проектной и инновационной деятельности в образовании 	
2	Графика	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды, комплектность конструкторских документов и требования предъявляемые к их разработке – общие правила выполнения чертежей – основы теории геометрического черчения – основы теории строительного черчения <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – реализовывать полученные теоретические знания в профессиональной деятельности <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – методикой разработки конструкторских документов – методикой выполнения чертежей – методикой выполнения геометрических построений – методикой выполнения строительных чертежей 	лабораторные работы, экзамен
3	Детали машин	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основы структурного, кинематического и силового анализа и синтеза приводов – принципы работы, области применения, технические характеристики, конструктивные 	лекции, лабораторные работы

		<p>особенности типовых механизмов, узлов и деталей машин и их взаимодействие</p> <ul style="list-style-type: none"> – системы и методы проектирования типовых деталей и узлов машин с применением средств вычислительной техники, технические требования, предъявляемые к разрабатываемым конструкциям – основные критерии работоспособности деталей машин и виды отказов – основные типовые приемы обеспечения технологичности конструкций и применяемые материалы – основные виды подъемно-транспортных машин <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – устанавливать технические требования к разрабатываемым машинам, механизмам, узлам и деталям – производить расчеты деталей машин необходимые для определения их оптимальных размеров, обеспечивающих прочность, долговечность и надежность в эксплуатации – проектировать типовые детали и узлы машин с применением средств вычислительной техники, технические требования, предъявляемые к разрабатываемым конструкциям – принимать решения с учетом требований технологичности, ремонтпригодности, унификации и экономичности механических систем, охраны труда, экологии, стандартизации и промышленной эстетики – определять действующие нагрузки – организовать подъемно-транспортные операции по перемещению грузов <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – рациональными приемами поиска и использования научно-технической информации – методами определения оптимальных параметров 	
--	--	--	--

		<p>деталей и механизмов по их кинематическим и силовым характеристикам с учетом наиболее значимых критериев работоспособности</p> <ul style="list-style-type: none"> – методами расчета и конструирования работоспособных деталей, с учетом необходимых материалов и наиболее подходящих способов получения заготовок – навыками построения расчетных схем механизмов и машин – способами обеспечения и повышения качества изготовления деталей и сборки узлов и машин – методами кинематического расчёта подъемно-транспортных машин 	
4	Дизайн помещений и интерьер дома	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные понятия, связанные с дизайном, историю, основные стили и виды дизайна – историю и особенности стилей интерьера – основные понятия, принципы эргономики и связь антропометрических и физиологических характеристик человека с различными типами помещений – общие сведения об архитектурной графике и современных способах и технологиях графических работ в дизайне – связь живописи с эстетическим развитием человека и особенности применения ее в дизайне современного интерьера – особенности конструкции и дизайна различных современных помещений – особенности использования современных материалов в дизайне интерьера и современные стили и направления дизайна интерьеров, модные течения – основные нормы и правила проектирования интерьеров, особенности проектирования 	лекции, практические занятия, экзамен

		<ul style="list-style-type: none"> – порядок проектирования, основные его этапы, нормы, СанПиНы и особенности оплаты уметь: – ориентироваться в видах, стилях и исторических периодах дизайна – ориентироваться в истории стилей дизайна интерьера – ориентироваться в соотношениях антропометрических и физиологических характеристик человека для дизайна определенных помещений – в современных способах и технологиях графических работ в дизайне – ориентироваться в особенностях конструкции различных помещений и оформления их в соответствии с цветом, светом и величиной – ориентироваться в современных модных течениях и стилях дизайна интерьера – ориентироваться в основных правилах и нормах проектирования интерьеров – ориентироваться в основных этапах дизайн-проекта, порядке и норм оплаты владеть: – в соответствии с изучаемой темой навыками поиска, отбора и обработки информации, в том числе с использованием информационных и коммуникационных технологий 	
5	Домашняя экономика	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – экономические связи семьи с рыночными структурами общества – возможности рационального использования средств и пути их увеличения – составляющие семейного бюджета и источники доходов и расходов – общие правила ведения домашнего хозяйства – физиологические нормы расхода продуктов питания на человека, семью 	лекции, практические занятия

		<ul style="list-style-type: none"> – цели и значение домашней экономики уметь: <ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать расходы на продукты питания на человека. семью – анализировать семейный бюджет – определять прожиточный минимум семьи и расходы на студента – осуществлять самоанализ своей семейной экономической деятельности – правильно анализировать рекламу потребительских товаров владеть: <ul style="list-style-type: none"> – приемами анализировать семейный бюджет, определять прожиточный минимум семьи и расходы на студента – самоанализом своей семейной экономической деятельности 	
6	Конструирование и моделирование швейных изделий	<ul style="list-style-type: none"> знать: <ul style="list-style-type: none"> – классификацию одежды – основы конструирования женской одежды – основы моделирования женской одежды уметь: <ul style="list-style-type: none"> – снять размерные признаки с фигуры человека – устранять дефекты посадки изделия на фигуре владеть: <ul style="list-style-type: none"> – навыками построения чертежей выкроек деталей изделий – навыками моделирования женской одежды 	лекции, лабораторные работы, экзамен
7	Кулинарное оборудование	<ul style="list-style-type: none"> знать: <ul style="list-style-type: none"> – классификацию механического, пищевого, холодильного, вспомогательного оборудования; устройство оборудования; правила эксплуатации; текущий уход за оборудованием; технику безопасности (далее ТБ) при работе на оборудовании уметь: <ul style="list-style-type: none"> – определять назначение, производительность оборудования; описать принцип действия; производить текущий 	лекции, лабораторные работы, практические занятия

		<p>уход; предупреждать преждевременный износ механизмов; анализировать эффективность использования оборудования; соблюдать правила ТБ</p> <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – грамотной, логически верно и аргументировано построенной устной и письменной речью, основами речевой профессиональной культуры педагога; актуализированными и закреплёнными базовыми понятиями и приемами по разделам дисциплины, в том числе с использованием средств информационно-вычислительной (далее ИТ) 	
8	Кулинарный практикум	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила эксплуатации механического и теплового оборудования; правила использования спец. инвентаря и инструментов; назначение кухонной и столовой посуды; основные санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов; механическую кулинарную обработку пищевых продуктов; тепловую обработку пищевых продуктов и полуфабрикатов; способы оформления готовых кулинарных изделий и блюд; требования к качественным показателям полуфабрикатов и изделий; правила сервировки стола <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – рационально использовать технологическое оборудование; использовать специальный инвентарь и инструменты согласно технологическому назначению; производить обоснованную корректировку рецептур кулинарных изделий; производить сервировку стола; производить целенаправленную механическую кулинарную обработку пищевых продуктов; готовить кулинарные полуфабрикаты; производить 	лекции, лабораторные работы

		<p>рациональную тепловую обработку полуфабрикатов; оформлять кулинарные изделия и блюда; оценивать внешний вид и вкусовые качества изделий владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – грамотной, логически верно и аргументировано построенной устной и письменной речью, основами речевой профессиональной культуры педагога; актуализированными и закрепленными базовыми понятиями и приемами по разделам дисциплины, в том числе с использованием средств ИТ 	
9	Материаловедение швейного производства	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – классификацию основных материалов, используемых в швейной промышленности; происхождение, строение, получение и свойства текстильных волокон; способы переработки текстильных волокон и основные виды текстильных материалов; свойства текстильных материалов и способы оценки их качества; ассортимент текстильных материалов – принципы ормирование ткани на ткацком станке, особенности технологической отделки текстильных материалов – особенности трикотажного производства, структуру трикотажных полотен, строение и свойства натуральной кожи и меха <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – распознать состав, строение текстильных материалов; определять свойства материалов, использовать методы и приборы для их испытания – определять вид переплетения тканей – оценивать качество текстильных материалов – подбирать подкладочные материалы для современных тканей с учетом их свойств <p>владеть:</p>	лекции, лабораторные работы

		– навыками составления конфекционной карты для моделей одежды различного назначения	
10	Основы предпринимательской деятельности	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – историю, сущность, цели, задачи и ценности предпринимательства – основы рыночной экономики – важность роли менеджмента в деятельности предпринимателя – алгоритм проектирования предпринимательской деятельности <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – составлять устав, учредительный договор и деловые бумаги – анализировать работу предпринимательских фирм в условиях рынка – составлять финансовый план фирмы и оценивать риски <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками организации предпринимательской деятельности 	лекции, лабораторные работы, практические занятия, экзамен
11	Перспективные материалы и технологии	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные этапы изготовления искусственных цветов – основные приёмы выжигания по ткани – основные разновидности росписи по ткани – материалосберегающие технологии – особенности изготовления изделий из современных материалов <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – осуществлять подбор и обработку ткани при изготовлении искусственных цветов – организовывать рабочее место <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологией изготовления искусственных цветов – технологией изготовления изделий в технике выжигания по ткани – техниками росписи по ткани 	лекции, лабораторные работы, экзамен
12	Проектирование и разработка продукции общественного питания	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды механической 	лекции, лабораторные

		<p>кулинарной обработки продуктов; способы приготовления полуфабрикатов; виды тепловой обработки продуктов; технологию приготовления кулинарных блюд; технологию приготовления кондитерских изделий; способы художественного оформления блюд; качественные показатели блюд</p> <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять виды механической кулинарной обработки продуктов; определять виды полуфабрикатов; разрабатывать технологические карты на полуфабрикаты; определять виды тепловой обработки; разрабатывать технологические карты на кулинарные изделия; разрабатывать технологические карты на мучные кондитерские изделия; рассчитывать себестоимость на разработанное изделие или блюдо; художественно оформлять блюда; производить органолептическую оценку качества блюд <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – грамотной, логически верно и аргументировано построенной устной и письменной речью, основами речевой профессиональной культуры педагога; актуализированными и закрепленными базовыми понятиями и приемами по разделам дисциплины в том числе с использованием средств ИТ 	работы
13	Рукоделие	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – историю художественной вышивки – технологию вышивки – технику выполнения аппликации из ткани – основные приемы вязания крючком <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять и использовать в вышивке простейшие швы 	лабораторные работы

		<ul style="list-style-type: none"> – вышивать простыми швами, крестом и гладью – организовать рабочее место в соответствии с используемым материалом – читать узоры вязания схематически владеть: <ul style="list-style-type: none"> – навыком выполнения вышивальных швов – навыками работы с инструментами – навыками подбора ниток, игл и ткани – навыками вязания крючком 	
14	Стандартизация, метрология и технические измерения	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основы теории технического регулирования – основы общей теории стандартизации – основы теории метрологии – основы теории сертификации <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять в профессиональной деятельности технические регламенты – применять в профессиональной деятельности стандарты – применять в профессиональной деятельности средства измерений – применять в профессиональной деятельности методологические положения системного менеджмента качества <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основными понятиями и определениями технического регулирования – методами идентификации продукции – методиками выполнения измерений и обработки результатов измерений – основными понятиями и правовыми основами сертификации 	лекции, лабораторные работы, экзамен
15	Технология обработки швейных изделий	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – требования безопасности труда; технические условия выполнения ручных и машинных работ – организацию рабочих мест швейного процесса в учреждениях образования; 	лекции, лабораторные работы

		<p>разновидность технологий обработки одежды из различных тканей</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила техники безопасности при работе на швейном оборудовании; инструменты, оборудование, средства малой механизации при выполнении машинных швов – правила техники безопасности при работе с утюгами; прессами, паровоздушными манекенами <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовать рабочее место обучающегося в соответствии с техникой безопасности работы в кабинете технологии обработки тканей – использовать различные методы и приемы технологии обработки швейных изделий – соблюдать правила охраны труда при пошиве одежды; исправлять дефекты выполнения ручных работ – эффективно и качественно организовывать собственную деятельность в соответствии с должностными инструкциями при выполнении профессиональных задач; обосновывать выбор и применять методы и способы решения профессиональных задач в области выполнения машинных швов; демонстрировать качество их выполнения <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками практической деятельности по изучаемому разделу – навыками практической деятельности по изучаемому разделу, самоанализом и коррекцией результатов собственной работы – навыками практической деятельности по изучаемому разделу, приемами коррекции собственной деятельности с позиции качества и эффективности – навыками практической деятельности по изучаемому 	
--	--	---	--

		разделу, грамотной, логически верно и аргументировано построенной устной и письменной речью, основами речевой профессиональной культуры педагога	
16	Технология приготовления пищи	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – химический состав продуктов питания; ассортимент товаров; производство некоторых продуктов питания; режимы и способы сохранения пищевой ценности продуктов; оценку качества продовольственных товаров <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценивать химический состав продуктов; определять питательную ценность; определять вид и назначение пищевых продуктов; создать оптимальные условия хранения продуктов; использовать потребительские свойства пищевых продуктов <p>органолептическим способом владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – грамотной, логически верно и аргументировано построенной устной и письменной речью, основами речевой профессиональной культуры педагога; актуализированными и закреплёнными базовыми понятиями и приемами по разделам дисциплины в том числе с использованием средств ИТ 	лекции, лабораторные работы
17	Товароведение с основами микробиологии	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – химический состав продуктов питания; ассортимент товаров; производство некоторых продуктов питания; режимы и способы сохранения пищевой ценности продуктов; оценку качества продовольственных товаров. основные микробиологические процессы; влияние микрофлоры на качество продуктов питания; способы регулирования микробиологических процессов; действие патогенных микроорганизмов 	лекции, практические занятия

		<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оценивать химический состав продуктов; определять питательную ценность; определять вид и назначение пищевых продуктов; создать оптимальные условия хранения продуктов; использовать потребительские свойства пищевых продуктов органолептическим способом. определять виды микробиологических процессов; регулировать микробиологические процессы; определять воздействие патогенных микроорганизмов <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – грамотной, логически верно и аргументировано построенной устной и письменной речью, основами речевой профессиональной культуры педагога; актуализированными и закрепленными базовыми понятиями и приемами по разделам дисциплины в том числе с использованием средств ИТ 	
18	Швейное оборудование	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – историю развития швейного машиностроения; Основные сведения о деталях и механизмах швейных машин; - Конструкцию и регулировки основных механизмов швейных машин; - Эксплуатацию и обслуживание швейных машин общего назначения; - Причины неисправностей в работе швейных машин и их устранение; - Классификацию ремонта швейных машин специального назначения; - Тенденции развития отечественного и зарубежного швейного оборудования – классификацию машин специального назначения; Конструкцию и регулировки основных механизмов швейных машин специального назначения; Эксплуатацию и обслуживание 	лекции, лабораторные работы

		<p>швейных машин специального назначения; Причины неисправностей в работе швейных машин и их устранение; Тенденции развития отечественного и зарубежного швейного оборудования – классификацию машин полуавтоматического действия; Конструкцию и регулировки основных механизмов швейных машин полуавтоматов; Причины неисправностей в работе швейных машин и их устранение; Тенденции развития отечественных и зарубежных швейных полуавтоматов – классификацию оборудования для подготовительно-раскройного производства по назначению и конструкции. Классификацию разбраковочно-промерочного оборудования, настольного оборудования. Принцип работы и условия эксплуатации оборудования подготовительного производства. Условия хранения материала. Классификацию оборудования для раскройного производства по назначению и конструкции. Классификацию оборудования для подготовки раскроя изделий по назначению и конструкции. Устройство и принцип работы передвижных и стационарных раскройных машин – классификацию утюгов, прессов и паровых манекенов, отпаривателей, парогенераторов. Принцип работы и условия эксплуатации оборудования для влажно-тепловой обработки – особенности ремонта швейного оборудования и его классификацию. Особенности проведения технического осмотра и ремонта швейного оборудования. Смазочные материалы. Системы смазки уметь:</p> <p>– правильно эксплуатировать и</p>	
--	--	---	--

		<p>обслуживать швейные машины общего и специального назначения; Понимать конструктивно-кинематические и кинематические схемы изучаемого швейного оборудования; Выполнять основные регулировки швейных машин и осуществлять наладку на заданные режимы работы; Выявлять и устранять основные неисправности в работе швейных машин; Выполнять техническое обслуживание и текущий ремонт швейных машин; Выбрать и установить оборудование для швейной мастерской в школе; Готовить и научно излагать новую информацию в области швейного производства – правильно эксплуатировать и обслуживать швейные машины специального назначения; Понимать конструктивно-кинематические и кинематические схемы изучаемого швейного оборудования; Выполнять основные регулировки швейных машин и осуществлять наладку на заданные режимы работы; Выявлять и устранять основные неисправности в работе швейных машин; Выполнять техническое обслуживание и текущий ремонт швейных машин; Выбрать и установить оборудование для швейной мастерской в школе; Готовить и научно излагать новую информацию в области швейного производства – правильно эксплуатировать и обслуживать швейные машины полуавтоматического действия; Понимать конструктивно-кинематические и кинематические схемы изучаемого швейного оборудования; Выполнять основные регулировки швейных машин и осуществлять наладку на заданные режимы работы; Выявлять и устранять основные неисправности в</p>	
--	--	--	--

		<p>работе швейных машин; Выполнять техническое обслуживание и текущий ремонт швейных машин; Выбрать и установить оборудование – правильно эксплуатировать и обслуживать оборудование подготовительно-раскройного производства; Понимать конструктивно-кинематические и кинематические схемы изучаемого подготовительно-раскройного оборудования; Осуществлять наладку на заданные режимы работы; Выявлять и устранять основные неисправности в работе подготовительно-раскройного оборудования – правильно эксплуатировать и обслуживать оборудование влажно-тепловой обработки; Понимать конструктивно-кинематические и кинематические схемы изучаемого оборудования ВТО; Осуществлять наладку на заданные режимы работы; Выявлять и устранять основные неисправности в работе оборудования влажно-тепловой обработки – выполнять текущий ремонт швейного оборудования . Проводить технический осмотр и ремонт швейного оборудования. Выбирать смазочные материалы владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками эксплуатации оборудования общего назначения – навыками эксплуатации машин специального назначения – навыками эксплуатации машин полуавтоматического действия – навыками эксплуатации оборудования подготовительно-раскройного производства – навыками эксплуатации оборудования влажно-тепловой обработки – навыками эксплуатации и технического обслуживания оборудования швейного производства 	
--	--	---	--

19	Швейный практикум	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологическую последовательность пошива поясных изделий – технологическую последовательность пошива плечевых изделий <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – устранять дефекты швейных операций в изделиях – качественно выполнять ручные, машинные и влажно-тепловые операции при пошиве изделий, соответственно технологической последовательности их поузловой обработки <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – опытом работы при индивидуальном раскрое и пошиве швейных изделий 	лабораторные работы
20	Эстетика образа	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – особенности эстетического метода познания мира – основные категории эстетики – эстетику внешнего образа человека – основные правила подбора одежды, аксессуаров, бюджетерии <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять знания по эстетике образа в профессиональной деятельности – осуществлять подбор цветового сочетания в макияже и одежде <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – научной терминологией – навыками эстетического анализа внешнего образа человека – навыками ухода за лицом и телом 	лекции, практические занятия, экзамен
21	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (технологическая)	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сущность современных технологических методов формообразования и обработки тканей и различных конструкционных материалов для изготовления изделий и деталей изделий заданной формы и качества; принципы устройства и основы конструкций основных технологических систем, средств механизации и автоматизации; 	

		<p>области и возможности применения компьютерной и процессорной техники как средств управления машинами и технологическими процессами; техническую и технологическую документацию, правила работы с ней; критерии выбора заготовок, инструментов, приспособлений, режимов обработки материалов, средств контроля качества их обработки; организацию и планирование рабочего места, условия обеспечения безопасности труда; социальные и экологические последствия применения технологий, использование вторичного сырья и отходов производства</p> <p>– сущность современных технологических методов формообразования и обработки заготовок из пищевых продуктов для изготовления изделий и полуфабрикатов заданной формы и качества; принципы устройства и основы конструкций основных технологических систем, средств механизации и автоматизации;</p> <p>области и возможности применения компьютерной и процессорной техники как средств управления машинами и технологическими процессами; техническую и технологическую документацию, правила работы с ней; критерии выбора заготовок, инструментов, приспособлений, режимов обработки материалов, средств контроля качества их обработки; организацию и планирование рабочего места, условия обеспечения безопасности труда; социальные и экологические последствия применения технологий, использование вторичного сырья и отходов производства</p> <p>уметь:</p> <p>– формулировать и решать задачи обеспечения в процессе производства требуемого качества изделия, уменьшения его себестоимости и повышения</p>	
--	--	--	--

		<p>производительности труда; использовать на практике возможности и преимущества стандартизации и сертификации для повышения качества и конкурентоспособности производимой продукции; разрабатывать технологическую документацию для изготовления деталей и изделий; выполнять основные технологические операции в соответствии с видом обрабатываемого материала и контролировать качество их выполнения; рационально организовывать и планировать свою работу; обеспечивать безопасность работающего персонала, технологических процессов и отдельных видов оборудования; использовать полученные знания в нестандартных ситуациях – формулировать и решать задачи обеспечения в процессе производства требуемого качества изделия, уменьшения его себестоимости и повышения производительности труда;</p> <p>использовать на практике возможности и преимущества стандартизации и сертификации для повышения качества и конкурентоспособности производимой продукции; разрабатывать технологическую документацию для изготовления продукции; выполнять основные технологические операции в соответствии с видом обрабатываемой продукции и контролировать качество их выполнения; рационально организовывать и планировать свою работу; обеспечивать безопасность работающего персонала, технологических процессов и отдельных видов оборудования; использовать полученные знания в нестандартных ситуациях</p> <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основными нормативными документами в сфере контроля 	
--	--	--	--

		<p>качества производства продукции и оказания услуг; навыками формулирования и решения задач обеспечения в процессе производства требуемого качества изделия, уменьшения её себестоимости и повышения производительности труда; основными методами осуществления контроля качества производства продукции; измерительным и иным инструментом, необходимым для контроля изготовленной продукции</p>	
22	<p>Практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные исследовательские методы решения научно-исследовательских задач – требования к разработке авторских методических моделей, методик, технологий и приемов обучения <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – проводить анализ результатов научных исследований – применять современные научные методы и технологии <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – опытом анализа результатов научных исследований – опытом разработки и реализации методических моделей, методик, технологий и приемов обучения 	
23	<p>Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – систему учебно-воспитательной работы школы – структуру и содержание преподавания технологии в различных типах и видах общеобразовательных учреждениях; теоретические основы проведения психолого-педагогического исследования; содержание, формы и методы внеклассной и внеурочной работы классного руководителя <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – взаимодействовать со всеми участниками образовательного процесса (учащимися, учителями и родителями) на основаниях толерантности, диалога и 	

	<p>сотрудничества</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать нормативные правовые документы в деятельности учителя и классного руководителя; проводить уроки и внеклассные мероприятия с использованием разнообразных технологий, методов, приемов и средств обучения и воспитания в соответствии с возрастными и индивидуальными особенностями учащихся; уметь планировать работу с кадрами школы, подготовить и провести методический совет (объединение), общешкольное родительское собрание, педагогический совет (по выбору); видеть последствия собственной педагогической деятельности и нести ответственность за ее результаты – анализировать, обобщать и пропагандировать передовой педагогический опыт учебного заведения, конкретного учителя; анализировать собственный педагогический опыт – анализировать, обобщать и пропагандировать передовой педагогический опыт учебного заведения, конкретного учителя; анализировать собственный педагогический опыт; использовать научные методы исследования с целью выявления состояния педагогических объектов в рамках собственного исследования или исследования учебного заведения; составлять авторские программы учебных курсов; моделировать систему воспитательного процесса класса, школы владеть: <ul style="list-style-type: none"> – навыками профессионального общения в учебных и внеучебных ситуациях – навыками использования разнообразного оборудования, в т.ч. электронных изданий, ресурсов и учебных материалов для повышения эффективности 	
--	---	--

		<p>воспитательного процесса; методами анализа и определения уровня успешности педагогической деятельности учителя (уровень развития воспитательных и дидактических умений), опыта его воспитательной работы – умением анализировать собственную педагогическую деятельность – прочным сознанием социальной значимости будущей профессии и устойчивой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности; умением анализировать собственную педагогическую деятельность, профессиональной рефлексией</p>	
--	--	--	--

2.2. Календарный график формирования компетенции

№ п/п	Наименование учебных дисциплин и практик	Семестры									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Методика обучения технологии и предпринимательству					+	+	+			
2	Графика		+	+							
3	Детали машин					+					
4	Дизайн помещений и интерьер дома				+						
5	Домашняя экономика							+			
6	Конструирование и моделирование швейных изделий							+			
7	Кулинарное оборудование			+							
8	Кулинарный практикум		+								
9	Материаловедение швейного производства				+						
10	Основы предпринимательской деятельности				+	+	+				
11	Перспективные материалы и технологии								+		
12	Проектирование и разработка продукции общественного питания					+					
13	Рукоделие							+			
14	Стандартизация, метрология и технические измерения	+									

15	Технология обработки швейных изделий				+						
16	Технология приготовления пищи					+					
17	Товароведение с основами микробиологии		+								
18	Швейное оборудование						+				
19	Швейный практикум						+	+			
20	Эстетика образа							+			
21	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (технологическая)		+				+				
22	Практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности						+				
23	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности					+			+		

2.3. Матрица оценки сформированности компетенции

№ п/п	Наименование учебных дисциплин и практик	Оценочные средства и формы оценки
1	Методика обучения технологии и предпринимательству	Тестирование. Контрольная работа. Зачет. Экзамен.
2	Графика	Тестирование. Написание и защита реферата. Выполнение и защита графических работ.
3	Детали машин	Тестирование. Написание и защита реферата. Аттестация с оценкой.
4	Дизайн помещений и интерьер дома	Разработка и защита учебного элемента. Тестирование. Экзамен.
5	Домашняя экономика	Выступление на семинаре. Тестирование. Разработка и защита интеллектуальных карт. Выполнение заданий лабораторных занятий. Зачет.
6	Конструирование и моделирование швейных изделий	Тестирование. Реферат. Экзамен.
7	Кулинарное оборудование	Проверочные работы на лекционных занятиях. Решение задач на практических занятиях. Реферат. Зачет.
8	Кулинарный практикум	Проверочные работы на лекционных занятиях. Решение задач на практических занятиях. Реферат. Зачет.
9	Материаловедение швейного производства	Освоение теоретического материала и выполнение заданий лабораторных работ. Подготовка реферата и доклада. Коллоквиум. Тестирование. Зачет.
10	Основы предпринимательской деятельности	Разработка пакета регистрационно-учредительных документов ученического предприятия. Решение кейсов по разделу.

		Разработка интеллект – карты по выбранной теме. Выполнение и защита предпринимательского проекта. Тестирование. Зачет. Экзамен.
11	Перспективные материалы и технологии	Тестирование. Реферат. Экзамен.
12	Проектирование и разработка продукции общественного питания	Проверочные работы на лекционных занятиях. Решение задач на практических занятиях. Реферат. Зачет.
13	Рукоделие	Тестирование. Реферат. Зачёт.
14	Стандартизация, метрология и технические измерения	Тестирование. Написание и защита реферата. Экзамен.
15	Технология обработки швейных изделий	Освоение теоретического материала и выполнение заданий лабораторных работ. Подготовка реферата и доклада. Тестирование. Контрольная работа. Зачет.
16	Технология приготовления пищи	Проверочные работы на лекционных занятиях. Решение задач на практических занятиях. Реферат. Зачет.
17	Товароведение с основами микробиологии	Проверочные работы на лекционных занятиях. Решение задач на практических занятиях. Реферат. Зачет.
18	Швейное оборудование	Подготовка реферата и доклада. Тестирование. Зачет.
19	Швейный практикум	Выполнение заданий лабораторных занятий. Тестирование. Самостоятельная работа по выполнению пооперационной обработки изделия. Реферат. Зачет.
20	Эстетика образа	Реферат. Тестирование. Экзамен.
21	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (технологическая)	Выполнение заданий практики. Подготовка и защита отчета.
22	Практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Выполнение заданий практики. Подготовка и защита отчета.
23	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Выполнение заданий практики. Подготовка и защита отчета.