

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:

СК-1	способностью использовать знания в области теории, практики и методики преподавания технологии, общетехнических дисциплин и предпринимательства для постановки и решения профессиональных задач
-------------	---

1.2. Место компетенции в совокупном ожидаемом результате обучения

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

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;
- основные термины и понятия, типы кроеной одежды;
- пластические свойства материалов для одежды и обуви;
- виды информативности формы;
- основные принципы механики, используемые в гидравлике;
- основы теории гидростатики;
- основы теории гидродинамики;
- методику применения уравнения Бернулли для расчета трубопроводов;
- основы теории истечения жидкости через отверстия и насадки;
- 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;
- требования к охране труда при пошиве одежды; организацию рабочих мест швейного процесса в учреждениях образования; разновидность технологий обработки одежды из различных тканей; методы и приемы технологии обработки швейных изделий;
- основные термины и понятия в области композиции костюма;
- понятие выразительности, целостности композиции;
- основные принципы и методы создания коллекций;
- 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;
- основные функции одежды;
- основные факторы, влияющие на исторические преобразования моды, формообразование костюма;
- основные виды и формы костюма стран древнего мира;
- особенности костюма XVII- XVIII вв;
- историю костюма XIX- XX вв;
- характерные особенности присущие русскому национальному костюму;
- эстетику форм и конструкции костюма различных исторических эпох;
- образовательные программы и учебники по культуре питания, педагогические системы и технологии, основные методы, приемы и средства обучения, формы организации учебно-воспитательного процесса в образовательном учреждении, внеурочной и внеклассной работы, требования к оснащению и оборудованию учебных кабинетов;
- классификацию одежды;
- основы конструирования женской одежды;
- основы моделирования женской одежды;
- виды механической кулинарной обработки продуктов; виды тепловой обработки продуктов; технологию приготовления кулинарных блюд; технологию приготовления кондитерских изделий; способы художественного оформления блюд; качественные показатели блюд;
- 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;

- содержание, формы, виды, функции культуры досуга;
- методику организации культурно-досуговой деятельности;
- сущность понятия "семья";
- подходы к изучению семьи;
- современные технологии взаимодействия с семьей учреждений образования;
- сущность, цели, задачи, функции и основные принципы маркетинга;
- правила разработки плана маркетинга;
- методику оценки себестоимости производства товара и его цены;
- ключевые понятия экономики и основы маркетинга в сфере образования;
- социально-экономические основы маркетинга и маркетинговые концепции;
- основ. инструменты маркетинга: товар (услуга), цена, реклама, сбыт и персонал;
- методы сбыта и продвижения образовательных услуг с использ. рекламы;
- 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;
- способы задания точки, прямой и плоскости на чертеже;
- цель преобразования чертежа;
- способы построения кривых, поверхностей и многогранников на чертеже;
- основную теорему аксонометрии;
- виды столовой посуды и столовых приборов; принципы составления меню; сервировка стола; способы подачи блюд и закусок; порядок обслуживания банкетов и приемов; специальные формы организации обслуживания; организация торговых помещений; организация труда работников торговой группы;
- основы теории нестационарных течений;
- основы теории волн;
- функции, структуру, содержание технологического образования;
- методы и организационные формы технологического образования;
- связи технологического образования с другими образовательными областями и отраслями научного знания;
- основные методологические характеристики научного исследования;
- уровни научного исследования;
- теоретические и эмпирические методы научного исследования;
- сущность научного исследования в области технологического образования, принципы его организации;
- виды механической кулинарной обработки продуктов; виды тепловой обработки продуктов; технологию приготовления кулинарных блюд; технологию приготовления кондитерских изделий; способы художественного оформления блюд; элементы кулинарного дизайна готовых блюд; качественные показатели блюд;
- историю, сущность, цели, задачи и ценности предпринимательства;
- основы рыночной экономики;
- важность роли менеджмента в деятельности предпринимателя;
- алгоритм проектирования предпринимательской деятельности;
- основы теории термодинамики;
- основные термодинамические процессы;
- основы термодинамики газовых потоков;
- значение пищевых веществ в жизнедеятельности человека; процессы пищеварения и усвояемости пищи; основы рационального питания; гигиена и санитария труда; санитарные требования к предприятиям общественного питания, оборудованию, инвентарю, посуде и таре;

- санитарные требования к хранению, кулинарной обработке, реализации продуктов питания;
- основные этапы изготовления искусственных цветов;
 - основные приёмы выжигания по ткани;
 - основные разновидности росписи по ткани;
 - материалосберегающие технологии;
 - особенности изготовления изделий из современных материалов;
 - сущность метода обучения и методической системы обучения;
 - классификацию методов обучения;
 - сущностные характеристики активных методов обучения;
 - особенности применения современных методов обучения в системе технологической подготовки;
 - сущностные характеристики дискуссионных методов обучения;
 - сущностные характеристики проблемных методов обучения;
 - сущностные характеристики методов продуктивного (эвристического) обучения;
 - сущностные характеристики игровых методов обучения;
 - сущностные характеристики оценочных (экспонирующих) методов обучения;
 - сущностные характеристики интерактивных методов и приемов обучения;
 - сущностные характеристики методов активизации внутренних возможностей учащихся;
 - сущностные характеристики тренинга как формы комплексного использования методов обучения;
 - ключевые понятия экономики и основы предпринимательства в образовании;
 - приемы и методы определения потребностей покупателей на рынке;
 - основные источники и методы выработки предпринимательских идей;
 - задачи и предмет платных образовательных и сопутствующих услуг;
 - принципы управления ассоциацией;
 - 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;
 - понятие: композиция, орнамент, ритм, контраст, цветовое решение;
 - композиционные особенности при создании объемных форм на плоскости;
 - теоретические основы орнаментально-графического строя рисунка и решения творческих задач;
 - различия художественных стилей и стилей в костюме;
 - анатомическое строение человека; различия художественных стилей и стилей в костюме;
 - правила использования элементов народных орнаментов и техник росписи при декорировании современной одежды;
 - историю художественной вышивки;
 - технологию вышивки;
 - технику выполнения аппликации из ткани;
 - основные приемы вязания крючком;
 - роль дизайнера в современном обществе;
 - преимущество использования современных компьютерных технологий в продвижении моды;
 - требования, предъявляемые к созданию портфолио со стороны работодателей;
 - сущность педагогической технологии;
 - классификацию педагогических технологий;
 - сущностные характеристики технологий личностно-ориентированного обучения;
 - особенности применения современных технологий обучения в системе технологической подготовки;
 - сущностные характеристики технологий контекстного обучения;
 - сущностные характеристики технологий проблемного обучения;
 - сущностные характеристики технологий интегративного обучения;
 - сущностные характеристики технологий развивающего обучения;
 - сущностные характеристики технологий модульного обучения;

- сущностные характеристики авторских педагогических технологий;
- основы проектирования образовательных технологий;
- понятия: точка, линия, пятно;
- задачи, стоящие перед художником-проектировщиком;
- принципы основного закона и свойства композиции костюма; выразительные средства композиции;
- роль творческой личности в дизайне костюма;
- особенности изображения моделей одежды в технике быстрого наброска;
- элементы композиции костюма; факторы, определяющие роль декора в костюме;
- цели и задачи художественного проектирования костюма в современном обществе;
- основы теории технического регулирования;
- основы общей теории стандартизации;
- основы теории метрологии;
- основы теории сертификации;
- общую теорию о совокупности сил, приложенных к материальным телам, и об основных операциях над силами;
- способы задания движения точки;
- основные законы динамики;
- структурный и кинематический анализ механизмов;
- динамический анализ механизмов;
- основы теории синтеза механизмов;
- принципы сопротивления материалов при статическом нагружении;
- основы теории технической термодинамики;
- основы теории теплообмена;
- основы теории теплоэнергетических установок;
- наименование деталей кроя изделия; назначение контрольных знаков и конструктивных линий; технологическую последовательность обработки мелких деталей;
- технологическую последовательность изготовления изделия женской плечевой одежды; классы машин, используемые для обработки изделий; оборудование для влажно-тепловых работ;
- наименование деталей кроя юбок; технологическую последовательность изготовления юбок; классы машин, используемые для обработки изделий; оборудование для влажно-тепловой обработки; технологическую последовательность обработки подкладки и соединение с изделием;
- наименование деталей кроя брюк; назначение контрольных знаков и конструктивных линий; технологическую последовательность изготовления брюк; классы машин, используемые для обработки изделий; оборудование для влажно-тепловых работ; технологическую последовательность обработки различных видов карманов;
- 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;
- размерные признаки фигуры человека, антропометрические стандарты; правила оформления чертежей и технической документации в соответствии с требованиями ЕСКД;
- правила техники безопасности при настилении и раскрое материалов; инструменты, оборудование, средства малой механизации, используемые в раскройном производстве;
- правила проведения примерки;
- понятие качества одежды;

- 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;
- технологию вязания на спицах;
- технологию бисерной вышивки;
- правила и приемы выполнения вышивки лентами;
- 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 полуавтоматова; 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, бижутерии;
- 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;
- систему учебно-воспитательной работы школы; структуру и содержание преподавания базовых и элективных курсов в различных типах и видах общеобразовательных учреждениях;
- теоретические основы проведения психолого-педагогического исследования; содержание, формы и методы внеклассной и внеурочной работы классного руководителя;
- алгоритм оформления отчета и представления его результатов;

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;
- применять предметные, психолого-педагогические и методические знания при написании конспекта урока, при планировании внеклассной воспитательной и профориентационной работы, организации культурно-просветительской деятельности;
- выполнять наколку формы костюма от целого куска;
- рассчитывать силы, действующие в жидкости;
- рассчитывать силы давления жидкости, действующие на различные поверхности;
- использовать в профессиональной деятельности приборы, основанные на применении уравнения Бернулли;
- выполнять гидравлические расчеты сложных трубопроводных систем;
- определять скорость истечения жидкости;
- 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;
- определять композиционный центр;
- использовать средства и приемы композиции;

- использовать законы композиции при создании моделей одежды и обуви;
- проектировать промышленные коллекции;
- 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;
- определять особенности кроя костюма эпохи средневековья и Возрождения;
- определять основные виды и формы костюма XV- XVI вв;
- ориентироваться в многообразии художественных и стилистических систем костюма;
- анализировать композиционный строй и формообразование исторического, народного и современного костюма;
- снять размерные признаки с фигуры человека;
- устранять дефекты посадки изделия на фигуре;
- определять виды механической кулинарной обработки продуктов; определять виды тепловой обработки; разрабатывать технологические карты на мучные кондитерские изделия; рассчитывать себестоимость на разработанное изделие или блюдо; художественно оформлять блюда; производить органолептическую оценку качества блюд;
- 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;
- использовать инновационные подходы в организации досуга;
- определять формы семейных отношений, их социальный статус;
- определять причины конфликтов в семье;
- разрабатывать стратегию и тактику маркетинга фирмы;
- выявлять каналы сбыта и товародвижения;
- описывать и объяснять основные особенности маркетинга ОУП;
- проводить маркетинговые исследования продукта, услуг, потребителей;
- анализировать эффективность деятельности образовательных учреждений;
- 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;
- определять назначения столовой посуды и столовых приборов; составлять меню; сервировать стол; подавать блюда; обслуживать банкеты и приемы; соблюдать требования к обслуживающему персоналу; использовать различные формы обслуживания;
- решать уравнения равновесия и движения среды;

- реализовывать энергетическую оценку порога устойчивости среды;
- определять фазовую и групповую скорости волны;
- исследовать развитие личности учащегося в процессе технологического образования;
- выявлять и анализировать современные научные проблемы технологического образования, вопросы методологии научного исследования;
- организовывать экспериментальную работу в ходе научного исследования;
- обрабатывать, интерпретировать и оформлять результаты научных исследований;
- определять виды механической кулинарной обработки продуктов; определять виды тепловой обработки; применять элементы кулинарного дизайна готовых блюд; художественно оформлять блюда; производить органолептическую оценку качества блюд;
- составлять устав, учредительный договор и деловые бумаги;
- анализировать работу предпринимательских фирм в условиях рынка;
- составлять финансовый план фирмы и оценивать риски;
- использовать в профессиональной деятельности основные законы (начала) термодинамики;
- работать с диаграммой sh для водяного пара;
- определять критические параметры газового потока;
- составлять рацион питания с учетом индивидуальных особенностей человека; выполнять требования гигиены и санитарии в процессе выполнения технологических операций обработки продуктов;
- осуществлять подбор и обработку ткани при изготовлении искусственных цветов;
- организовывать рабочее место;
- отбирать необходимые современные методы для достижения целей обучения в системе технологической подготовки;
- применять современные методы обучения в системе технологической подготовки;
- планировать и организовывать предпринимательскую деятельность в УЗ;
- анализировать экономическую эффективность деятельности УО;
- разрабатывать бизнес-план школьной компании;
- 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;
- отображать в эскизе перспективы плоских фигур и предметов простейшей формы, а также отражение их конструкции и объема;
- составлять и видоизменять орнаменты;
- зарисовывать с натуры простые геометрические тела и фигуры человека; изображать фигуру человека в костюме;
- создавать эскизы одежды используя в отделке изделия элементы народного творчества;
- 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;
- обосновывать выбор методов решения профессиональных задач в области дизайн-образования;
- выбирать рациональные способы решения творческих задач с использованием компьютерных технологий;
- использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;
- осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;
- отбирать необходимые современные технологии для достижения целей обучения в системе технологической подготовки;
- применять современные технологии обучения в системе технологической подготовки;

- проектировать необходимые современные технологии для достижения целей обучения в системе технологической подготовки;
- выполнять мини-проекты творческих объектов малой степени сложности с использованием различной техники живописи;
- анализировать ведущие силуэты по направлению моды текущего сезона;
- выполнять фор-эскизы в различных техниках;
- зарисовывать с натуры простые геометрические тела и фигуры человека;
- изображать фигуру человека в костюме;
- 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;
- использовать в профессиональной деятельности законы термодинамики;
- использовать в профессиональной деятельности законы теплового излучения;
- учитывать в профессиональной деятельности вопросы экологии при использовании теплоты;
- соблюдать правила охраны труда при пошиве одежды; производить раскладки лекал деталей одежды с целью экономного расхода ткани; исправлять дефекты пошива одежды;
- соблюдать правила охраны труда при пошиве одежды; исправлять дефекты пошива одежды;
- соблюдать правила охраны труда при пошиве одежды; производить раскладки лекал деталей юбок с целью экономного расхода ткани; исправлять дефекты пошива одежды;
- соблюдать правила охраны труда при пошиве одежды; производить раскладки лекал деталей брюк с целью экономного расхода ткани; исправлять дефекты пошива;
- 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;
- организовать рабочие места швейного процесса в учреждениях образования;
- подготавливать материалы к раскрою, выполнять раскладку лекал на ткани; выкраивать и комплектовать детали;
- проверять детали кроя; фиксировать контрольные знаки, переносить конструктивные линии на симметричные детали; сметывать изделие на примерку;
- планировать свою работу при пошиве изделий из нетрадиционных материалов; соблюдать правила охраны труда при пошиве одежды;
- исправлять дефекты пошива одежды;
- 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;
- читать схемы;
- выполнять основные приемы работы свободной и счетной бисерной вышивки;
- выполнять образцы вышивки лентами;
- творчески подходить к выбору необходимых материалов;
- 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;
- общаться с администрацией образовательной организации, учителями-предметниками, классными руководителями, учащимися, к классу (группе) которых прикрепляются студенты;
- 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; 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; взаимодействовать со всеми участниками образовательного процесса (учащимися, учителями и родителями) на основаниях толерантности, диалога и сотрудничества; 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;
- качественно оформить и представить отчетную документацию по практике;

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;
- 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;
- методикой решения уравнений равновесия и движения жидкости;
- методикой решения основных уравнений гидростатики;
- аналитическими методами исследования движения жидкости;
- методикой определения высоты установки и рабочего режима насоса;
- методикой гидравлического расчета водослива;
- 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;
- грамотной, логически верно и аргументировано построенной устной и письменной речью, основами речевой профессиональной культуры педагога, практическими навыками по изучаемому разделу;
- 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;
- научной терминологией;
- навыками анализа национальных костюмов;
- 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 закреплёнными базовыми понятиями и приемами по разделам дисциплины в том числе с использованием средств ИТ;
- 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);
- 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;
- навыками организации досуга для детей и молодежи;
- методами определения воспитательного потенциала семьи;
- навыками осуществления маркетинговой и консультативной деятельности;
- навыками правильно назначать цену и вести ценовую политику;
- навыками разработки рекламы;
- разрабатывать стратегию и тактику маркетинга учебного заведения;
- навыками повышения качества ОУП и сокращения затрат на их оказание;
- навыками работы с нормативными документами;
- навыками составления конфекционной карты для моделей одежды различного назначения;
- методами проектирования;
- методами преобразования чертежа;
- методами конструирования поверхностей;
- методами построения аксонометрических проекций на чертеже;
- аналитическими методами исследования движения среды;
- понятием неустойчивости среды;
- понятиями солитона, коллапса и турбулентности;
- приемами и методами организации исследовательской работы, навыками оформления результатов научных исследований; научной терминологией, навыками публичной защиты и презентации результатов исследовательской работы;
- навыками организации предпринимательской деятельности;

- понятиями о термодинамическом процессе;
- методикой термодинамического анализа процессов производства водяного пара;
- понятиями о термодинамических циклах;
- технологией изготовления искусственных цветов;
- технологией изготовления изделий в технике выжигания по ткани;
- техниками росписи по ткани;
- способами проектирования учебно-воспитательного процесса в системе технологической подготовки на основе использования современных методов обучения;
- навыками подготовки обучающихся к предпринимательской деятельности;
- навыками выполнения хозяйственных заказов и договоров;
- навыками практической деятельности по изучаемому разделу;
- грамотной, логически верно и аргументировано построенной устной и письменной речью, навыками практической деятельности по изучаемому разделу;
- основами речевой профессиональной культуры педагога;
- навыком выполнения вышивальных швов;
- навыками работы с инструментами;
- навыками подбора ниток, игл и ткани;
- навыками вязания крючком;
- навыками работы профессиональных программах по решению задач проектирования новых моделей одежды;
- способами проектирования учебно-воспитательного процесса в системе технологической подготовки на основе использования современных технологий обучения;
- актуализированными и закреплёнными базовыми понятиями и приемами по разделам дисциплины, в том числе с использованием средств ИТ;
- техникой силуэтно-пятнового изображение фигуры человека;
- основными понятиями и определениями технического регулирования;
- методами идентификации продукции;
- методиками выполнения измерений и обработки результатов измерений;
- основными понятиями и правовыми основами сертификации;
- аксиомами статики;
- методами определения траекторий, скоростей и ускорений точек при различных способах задания движения;
- методами изучения движения материальных тел в связи с механическими взаимодействиями между ними;
- методами кинематического анализа механизмов;
- методами, необходимыми для достижения оптимальных технологических результатов при решении задач профессиональной деятельности;
- методами синтеза механизмов;
- основные методы решения задач сопротивления материалов;
- методами исследования термодинамических процессов;
- общими сведения о тепловом излучении;
- методикой подбора теплоэнергетических установок, соответствующих предъявляемым требованиям;
- навыками окончательной влажно-тепловой обработки (ВТО) изделия и проверки качества готового изделия;
- 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 проведения примерок, внесения изменений в лекала и корректировки деталей кроя после примерки;

- навыками вязания на спицах;
- 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;
- 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;
- 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;
- навыками профессионального общения в учебных и внеучебных ситуациях; прочным сознанием социальной значимости будущей профессии и устойчивой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности; умением анализировать собственную педагогическую деятельность, профессиональной рефлексией;
- навыками оформления и представления отчета о проделанной работе с подробным описанием всех видов выполненных заданий, отзывов руководителя практики и работодателя, дневник практики.

1.4. Планируемые уровни сформированности компетенции

№ п/п	Уровни сформированности компетенции	Основные признаки уровня
1	<i>Пороговый (базовый) уровень</i> (обязательный по отношению ко всем выпускникам к моменту завершения ими обучения по ООП)	Студент имеет теоретические представления об основных понятиях в области теории, практики и методики преподавания технологии, общетехнических дисциплин и предпринимательства, способен применять имеющиеся знания для репродуктивного решения теоретических и практических задач, реализации типовых технологических и методических решений в профессиональной сфере

2	Повышенный (продвинутый) уровень (превосходит «пороговый (базовый) уровень» по одному или нескольким существенным признакам)	Студент обладает системными знаниями в области теории, практики и методики преподавания технологии, общетехнических дисциплин и предпринимательства, способен решать основные теоретические и практические задачи, осуществлять реализацию технологических и методических решений в профессиональной сфере
3	Высокий (превосходный) уровень (превосходит пороговый уровень по всем существенным признакам, предполагает максимально возможную выраженность компетенции)	Студент владеет глубокими знаниями в области теории, практики и методики преподавания технологии, общетехнических дисциплин и предпринимательства, способен решать теоретические и практические задачи в нестандартной ситуации, на творческом уровне осуществлять технологические и методические решения в профессиональной сфере

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, 	лекции, лабораторные работы, практические занятия, экзамен

		<p>методическую и специальную литературу по технологии; составлять календарно-тематический план обучения технологии</p> <p>– составлять план-конспект урока технологии; составлять учебно-технологическую документацию, необходимую для уроков технологии; изготавливать наглядные пособия; анализировать уроки технологии, проводить самоанализ</p> <p>– осуществлять организацию работы с учащимися при выполнении творческих проектов; анализировать состояние материально-технической базы для обучения учащихся технологии</p> <p>владеть:</p> <p>– □</p> <p>– системой методов обучения технологии; □ методикой обучения различным технологиям; □ методикой проведения уроков по технологии</p> <p>– 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</p>	
2	Архитектоника объемных форм	<p>знать:</p> <p>– основные термины и понятия, типы кроеной одежды</p> <p>– пластические свойства материалов для одежды и обуви</p> <p>– виды информативности формы</p> <p>уметь:</p> <p>– применять предметные, психолого-педагогические и методические знания при написании конспекта урока, при планировании внеклассной воспитательной и профориентационной работы, организации культурно-</p>	лабораторные работы, экзамен

		<p>просветительской деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнять наклку формы костюма от целого куска владеть: – 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 	
3	Гидравлика	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные принципы механики, используемые в гидравлике – основы теории гидростатики – основы теории гидродинамики – методику применения уравнения Бернулли для расчета трубопроводов – основы теории истечения жидкости через отверстия и насадки <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать силы, действующие в жидкости – рассчитывать силы давления жидкости, действующие на различные поверхности – использовать в профессиональной деятельности приборы, основанные на применении уравнения Бернулли – выполнять гидравлические расчеты сложных трубопроводных систем – определять скорость истечения жидкости <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – методикой решения уравнений равновесия и движения жидкости – методикой решения основных уравнений гидростатики – аналитическими методами исследования движения жидкости – методикой определения высоты установки и рабочего режима насоса – методикой гидравлического 	<p>лекции, лабораторные работы, экзамен</p>

		расчета водослива	
4	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
5	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 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 <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – устанавливать технические требования к разрабатываемым 	лекции, лабораторные работы, экзамен

		<p>машинам, механизмам, узлам и деталям</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 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 	
6	Дизайн и композиция костюма	знать:	лекции,

		<ul style="list-style-type: none"> – требования к охране труда при пошиве одежды; организацию рабочих мест швейного процесса в учреждениях образования; разновидность технологий обработки одежды из различных тканей; методы и приемы технологии обработки швейных изделий – основные термины и понятия в области композиции костюма – понятие выразительности, целостности композиции – основные принципы и методы создания коллекций уметь: – определять композиционный центр – использовать средства и приемы композиции – использовать законы композиции при создании моделей одежды и обуви – проектировать промышленные коллекции владеть: – грамотной, логически верно и аргументировано построенной устной и письменной речью, основами речевой профессиональной культуры педагога, практическими навыками по изучаемому разделу 	<p>лабораторные работы, экзамен</p>
7	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 	<p>лекции, лабораторные работы, экзамен</p>

		<ul style="list-style-type: none"> – 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 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 	
8	Домашняя экономика	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – экономические связи семьи с рыночными структурами 	лекции, лабораторные работы,

		<p>общества</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <p>уметь:</p> <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 <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приемами анализировать семейный бюджет, определять прожиточный минимум семьи и расходы на студента – самоанализом своей семейной экономической деятельности 	экзамен
9	История костюма и кроя	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные функции одежды – основные факторы, влияющие на исторические преобразования моды, формообразование костюма – основные виды и формы костюма стран древнего мира – особенности костюма XVII-XVIII вв – историю костюма XIX- XX вв – характерные особенности присущие русскому национальному костюму – эстетику форм и конструкции костюма различных исторических эпох <p>уметь:</p>	лекции, практические занятия, экзамен

		<ul style="list-style-type: none"> – определять особенности кроя костюма эпохи средневековья и Возрождения – определять основные виды и формы костюма XV- XVI вв – ориентироваться в многообразии художественных и стилистических систем костюма – анализировать композиционный строй и формообразование исторического, народного и современного костюма владеть: <ul style="list-style-type: none"> – научной терминологией – навыками анализа национальных костюмов 	
10	История культуры питания	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – образовательные программы и учебники по культуре питания, педагогические системы и технологии, основные методы, приемы и средства обучения, формы организации учебно-воспитательного процесса в образовательном учреждении, внеурочной и внеклассной работы, требования к оснащению и оборудованию учебных кабинетов <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – применять предметные, психолого-педагогические и методические знания при написании конспекта урока, при планировании внеклассной воспитательной и профориентационной работы, организации культурно-просветительской деятельности <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – грамотной, логически верно и аргументировано построенной устной и письменной речью, основами речевой профессиональной культуры педагога 	лекции, практические занятия, экзамен
11	Конструирование и моделирование швейных изделий	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – классификацию одежды – основы конструирования женской одежды – основы моделирования женской одежды <p>уметь:</p>	лекции, лабораторные работы, экзамен

		<ul style="list-style-type: none"> – снять размерные признаки с фигуры человека – устранять дефекты посадки изделия на фигуре <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками построения чертежей выкроек деталей изделий – навыками моделирования женской одежды 	
12	Кулинарное декорирование	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды механической кулинарной обработки продуктов; виды тепловой обработки продуктов; технология приготовления кулинарных блюд; технологию приготовления кондитерских изделий; способы художественного оформления блюд; качественные показатели блюд <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять виды механической кулинарной обработки продуктов; определять виды тепловой обработки; 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 	лекции, лабораторные работы, экзамен
13	Кулинарное оборудование	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – классификацию механического, пищевого, холодильного, вспомогательного оборудования; устройство оборудования; правила эксплуатации; текущий уход за оборудованием; технику 	лекции, лабораторные работы, практические занятия, экзамен

		<p>безопасности (далее ТБ) при работе на оборудовании уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять назначение, производительность оборудования; описать принцип действия; производить текущий уход; предупреждать преждевременный износ механизмов; анализировать эффективность использования оборудования; соблюдать правила ТБ <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) 	
14	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 	лабораторные работы, экзамен

		<p>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</p> <p>владеть: – 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</p>	
15	Культура организации досуга	<p>знать: – содержание, формы, виды, функции культуры досуга – методику организации культурно-досуговой деятельности</p> <p>уметь: – использовать инновационные подходы в организации досуга</p> <p>владеть: – навыками организации досуга для детей и молодежи</p>	лекции, лабораторные работы, экзамен
16	Культура поведения в семье	<p>знать: – сущность понятия "семья" – подходы к изучению семьи – современные технологии взаимодействия с семьей учреждений образования</p> <p>уметь: – определять формы семейный отношений, их социальный статус – определять причины конфликтов в семье</p> <p>владеть: – методами определения воспитательного потенциала семьи</p>	лекции, лабораторные работы, экзамен
17	Маркетинг в малом бизнесе	<p>знать: – сущность, цели, задачи,</p>	лекции, практические

		<p>функции и основные принципы маркетинга</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила разработки плана маркетинга – методику оценки себестоимости производства товара и его цены <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разрабатывать стратегию и тактику маркетинга фирмы – выявлять каналы сбыта и товародвижения <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками осуществления маркетинговой и консультативной деятельности – навыками правильно назначать цену и вести ценовую политику – навыками разработки рекламы 	занятия, экзамен
18	Маркетинг образовательных услуг	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ключевые понятия экономики и основы маркетинга в сфере образования – социально-экономические основы маркетинга и маркетинговые концепции – основ. инструменты маркетинга: товар (услуга), цена, реклама, сбыт и персонал – методы сбыта и продвижения образовательных услуг с использ. рекламы <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – описывать и объяснять основные особенности маркетинга ОУП – проводить маркетинговые исследования продукта, услуг, потребителей – анализировать эффективность деятельности образовательных учреждений <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – разрабатывать стратегию и тактику маркетинга учебного заведения – навыками повышения качества ОУП и сокращения затрат на их оказание – навыками работы с нормативными документами 	лекции, практические занятия, экзамен
19	Материаловедение швейного производства	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – классификацию основных материалов, используемых в 	лекции, практические занятия,

		<p>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</p> <p>– принципы ормирование ткани на ткацком станке, особенности технологической отделки текстильных материалов</p> <p>– особенности трикотажного производства, структуру трикотажных полотен, строение и свойства натуральной кожи и меха</p> <p>уметь:</p> <p>– распознать состав, строение текстильных материалов; определять свойства материалов, использовать методы и приборы для их испытания</p> <p>– определять вид переплетения тканей</p> <p>– оценивать качество текстильных материалов</p> <p>– подбирать подкладочные материалы для современных тканей с учетом их свойств</p> <p>владеть:</p> <p>– навыками составления конфекционной карты для моделей одежды различного назначения</p>	экзамен
20	Начертательная геометрия	<p>знать:</p> <p>– способы задания точки, прямой и плоскости на чертеже</p> <p>– цель преобразования чертежа</p> <p>– способы построения кривых, поверхностей и многогранников на чертеже</p> <p>– основную теорему аксонометрии</p> <p>уметь:</p> <p>– реализовывать полученные теоретические знания в профессиональной деятельности</p> <p>владеть:</p> <p>– методами проецирования</p> <p>– методами преобразования</p>	лекции, лабораторные работы, экзамен

		<p>чертежа</p> <ul style="list-style-type: none"> – методами конструирования поверхностей – методами построения аксонометрических проекций на чертеже 	
21	<p>Организация и технология предприятий бытового обслуживания</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды столовой посуды и столовых приборов; принципы составления меню; сервировка стола; способы подачи блюд и закусок; порядок обслуживания банкетов и приемов; специальные формы организации обслуживания; организация торговых помещений; организация труда работников торговой группы <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять назначения столовой посуды и столовых приборов; составлять меню; сервировать стол; подавать блюда; обслуживать банкеты и приемы; соблюдать требования к обслуживающему персоналу; использовать различные формы обслуживания <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 	<p>лекции, лабораторные работы, экзамен</p>
22	<p>Основы гидродинамики</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основы теории гидродинамики – основы теории нестационарных течений – основы теории волн <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – решать уравнения равновесия и движения среды – реализовывать энергетическую оценку порога устойчивости среды – определять фазовую и групповую скорости волны <p>владеть:</p>	<p>лекции, лабораторные работы, экзамен</p>

		<ul style="list-style-type: none"> – аналитическими методами исследования движения среды – понятием неустойчивости среды – понятиями солитона, коллапса и турбулентности 	
23	Основы исследований в технологическом образовании	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – функции, структуру, содержание технологического образования – методы и организационные формы технологического образования – связи технологического образования с другими образовательными областями и отраслями научного знания – основные методологические характеристики научного исследования – уровни научного исследования – теоретические и эмпирические методы научного исследования – сущность научного исследования в области технологического образования, принципы его организации <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – исследовать развитие личности учащегося в процессе технологического образования – выявлять и анализировать современные научные проблемы технологического образования, вопросы методологии научного исследования – организовывать экспериментальную работу в ходе научного исследования – обрабатывать, интерпретировать и оформлять результаты научных исследований <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – приемами и методами организации исследовательской работы, навыками оформления результатов научных исследований; научной терминологией, навыками публичной защиты и презентации результатов исследовательской работы 	лекции, лабораторные работы, экзамен
24	Основы кулинарного карвинга	знать:	лабораторные

		<p>– виды механической кулинарной обработки продуктов; виды тепловой обработки продуктов; технологию приготовления кулинарных блюд; технологию приготовления кондитерских изделий; способы художественного оформления блюд; элементы кулинарного дизайна готовых блюд; качественные показатели блюд</p> <p>уметь:</p> <p>– определять виды механической кулинарной обработки продуктов; определять виды тепловой обработки; применять элементы кулинарного дизайна готовых блюд; художественно оформлять блюда; производить органолептическую оценку качества блюд</p> <p>владеть:</p> <p>– 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</p>	<p>работы, экзамен</p>
25	<p>Основы предпринимательской деятельности</p>	<p>знать:</p> <p>– историю, сущность, цели, задачи и ценности предпринимательства</p> <p>– основы рыночной экономики</p> <p>– важность роли менеджмента в деятельности предпринимателя</p> <p>– алгоритм проектирования предпринимательской деятельности</p> <p>уметь:</p> <p>– составлять устав, учредительный договор и деловые бумаги</p> <p>– анализировать работу предпринимательских фирм в условиях рынка</p> <p>– составлять финансовый план фирмы и оценивать риски</p> <p>владеть:</p>	<p>лекции, лабораторные работы, экзамен</p>

		– навыками организации предпринимательской деятельности	
26	Основы термодинамики	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основы теории термодинамики – основные термодинамические процессы – основы термодинамики газовых потоков <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать в профессиональной деятельности основные законы (начала) термодинамики – работать с диаграммой sh для водяного пара – определять критические параметры газового потока <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – понятиями о термодинамическом процессе – методикой термодинамического анализа процессов производства водяного пара – понятиями о термодинамических циклах 	лекции, лабораторные работы, экзамен
27	Основы физиологии и гигиены питания	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – значение пищевых веществ в жизнедеятельности человека; процессы пищеварения и усвояемости пищи; основы рационального питания; гигиена и санитария труда; санитарные требования к предприятиям общественного питания, оборудованию, инвентарю, посуде и таре; санитарные требования к хранению, кулинарной обработке, реализации продуктов питания <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – составлять рацион питания с учетом индивидуальных особенностей человека; выполнять требования гигиены и санитарии в процессе выполнения технологических операций обработки продуктов <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – грамотной, логически верно и аргументировано построенной устной и письменной речью, основами речевой 	лекции, лабораторные работы, экзамен

		<p>профессиональной культуры педагога; актуализированными и закрепленными базовыми понятиями и приемами по разделам дисциплины в том числе с использованием средств ИТ</p>	
28	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 	<p>лекции, лабораторные работы, экзамен</p>
29	Перспективные методы обучения технологии	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сущность метода обучения и методической системы обучения – классификацию методов обучения – сущностные характеристики активных методов обучения – особенности применения современных методов обучения в системе технологической подготовки – сущностные характеристики дискуссионных методов обучения – сущностные характеристики проблемных методов обучения – сущностные характеристики методов продуктивного (эвристического) обучения – сущностные характеристики игровых методов обучения – сущностные характеристики 	<p>лекции, лабораторные работы, экзамен</p>

		<p>оценочных (экспонирующих) методов обучения</p> <ul style="list-style-type: none"> – сущностные характеристики интерактивных методов и приемов обучения – сущностные характеристики методов активизации внутренних возможностей учащихся – сущностные характеристики тренинга как формы комплексного использования методов обучения <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – отбирать необходимые современные методы для достижения целей обучения в системе технологической подготовки – применять современные методы обучения в системе технологической подготовки <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – способами проектирования учебно-воспитательного процесса в системе технологической подготовки на основе использования современных методов обучения 	
30	Предпринимательская деятельность в учреждениях образования	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ключевые понятия экономики и основы предпринимательства в образовании – приемы и методы определения потребностей покупателей на рынке – основные источники и методы выработки предпринимательских идей – задачи и предмет платных образовательных и сопутствующих услуг – принципы управления ассоциацией <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – планировать и организовывать предпринимательскую деятельность в УЗ – анализировать экономическую эффективность деятельности УО – разрабатывать бизнес-план школьной компании <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками подготовки обучающихся к 	лекции, практические занятия, экзамен

		<p>предпринимательской деятельности</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками работы с нормативными документами – навыками выполнения хозяйственных заказов и договоров 	
31	Проектирование и разработка продукции общественного питания	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 <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 	лекции, лабораторные работы, экзамен
32	Рисунок и художественная композиция	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – понятие: композиция, 	лабораторные работы,

		<p>орнамент, ритм, контраст, цветовое решение</p> <ul style="list-style-type: none"> – композиционные особенности при создании объемных форм на плоскости – теоретические основы орнаментально-графического строя рисунка и решения творческих задач – различия художественных стилей и стилей в костюме – анатомическое строение человека; различия художественных стилей и стилей в костюме – правила использования элементов народных орнаментов и техник росписи при декорировании современной одежды <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – отображать в эскизе перспективы плоских фигур и предметов простейшей формы, а также отражение их конструкции и объема – составлять и видоизменять орнаменты – зарисовывать с натуры простые геометрические тела и фигуры человека; изображать фигуру человека в костюме – создавать эскизы одежды используя в отделке изделия элементы народного творчества <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками практической деятельности по изучаемому разделу – грамотной, логически верно и аргументировано построенной устной и письменной речью, навыками практической деятельности по изучаемому разделу – основами речевой профессиональной культуры педагога 	экзамен
33	Рукоделие	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – историю художественной вышивки – технологию вышивки – технику выполнения аппликации из ткани 	лабораторные работы, экзамен

		<ul style="list-style-type: none"> – основные приемы вязания крючком уметь: – 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 владеть: – навыком выполнения вышивальных швов – навыками работы с инструментами – навыками подбора ниток, игл и ткани – навыками вязания крючком 	
34	Современные технологии в дизайне костюма	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – роль дизайнера в современном обществе – преимущество использования современных компьютерных технологий в продвижении моды – требования, предъявляемые к созданию портфолио со стороны работодателей <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – обосновывать выбор методов решения профессиональных задач в области дизайн-образования – выбирать рациональные способы решения творческих задач с использованием компьютерных технологий – использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности – осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – навыками практической деятельности по изучаемому разделу – навыками работы профессиональных программах по решению задач проектирования 	лекции, лабораторные работы, экзамен

		новых моделей одежды	
35	Современные технологии обучения	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – сущность педагогической технологии – классификацию педагогических технологий – сущностные характеристики технологий личностно-ориентированного обучения – особенности применения современных технологий обучения в системе технологической подготовки – сущностные характеристики технологий контекстного обучения – сущностные характеристики технологий проблемного обучения – сущностные характеристики технологий интегративного обучения – сущностные характеристики технологий развивающего обучения – сущностные характеристики технологий модульного обучения – сущностные характеристики авторских педагогических технологий – основы проектирования образовательных технологий <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – отбирать необходимые современные технологии для достижения целей обучения в системе технологической подготовки – применять современные технологии обучения в системе технологической подготовки – проектировать необходимые современные технологии для достижения целей обучения в системе технологической подготовки <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – способами проектирования учебно-воспитательного процесса в системе технологической подготовки на основе использования современных технологий обучения 	лекции, лабораторные работы, экзамен

36	Специальное рисование	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – понятия: точка, линия, пятно – задачи, стоящие перед художником-проектировщиком – принципы основного закона и свойства композиции костюма; выразительные средства композиции – роль творческой личности в дизайне костюма – особенности изображения моделей одежды в технике быстрого наброска – элементы композиции костюма; факторы, определяющие роль декора в костюме – цели и задачи художественного проектирования костюма в современном обществе <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – отображать в эскизе перспективы плоских фигур и предметов простейшей формы, а также отражение их конструкции и объема – выполнять мини-проекты творческих объектов малой степени сложности с использованием различной техники живописи – анализировать ведущие силуэты по направлению моды текущего сезона – выполнять фор-эскизы в различных техниках – зарисовывать с натуры простые геометрические тела и фигуры человека – изображать фигуру человека в костюме <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – актуализированными и закрепленными базовыми понятиями и приемами по разделам дисциплины, в том числе с использованием средств ИТ – техникой силуэтно-пятнового изображение фигуры человека 	лабораторные работы, экзамен
37	Стандартизация, метрология и технические измерения	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основы теории технического регулирования – основы общей теории 	лекции, лабораторные работы, экзамен

		<p>стандартизации</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	
38	Теоретическая механика	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – общую теорию о совокупности сил, приложенных к материальным телам, и об основных операциях над силами – способы задания движения точки – основные законы динамики <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"> – аксиомами статики – методами определения траекторий, скоростей и ускорений точек при различных способах задания движения – методами изучения движения материальных тел в связи с механическими взаимодействиями между ними 	лекции, практические занятия, экзамен
39	Теория машин и механизмов, сопротивление материалов	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – структурный и кинематический анализ механизмов – динамический анализ механизмов 	лекции, лабораторные работы, экзамен

		<ul style="list-style-type: none"> – основы теории синтеза механизмов – принципы сопротивления материалов при статическом нагружении уметь: – реализовывать полученные теоретические знания в профессиональной деятельности владеть: – методами кинематического анализа механизмов – методами, необходимыми для достижения оптимальных технологических результатов при решении задач профессиональной деятельности – методами синтеза механизмов – основные методы решения задач сопротивления материалов 	
40	Теплотехника	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – основы теории технической термодинамики – основы теории теплообмена – основы теории теплоэнергетических установок <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – использовать в профессиональной деятельности законы термодинамики – использовать в профессиональной деятельности законы теплового излучения – учитывать в профессиональной деятельности вопросы экологии при использовании теплоты <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – методами исследования термодинамических процессов – общими сведения о тепловом излучении – методикой подбора теплоэнергетических установок, соответствующих предъявляемым требованиям 	лекции, лабораторные работы, экзамен
41	Технология легкой одежды	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – наименование деталей кроя изделия; назначение контрольных знаков и конструктивных линий; технологическую последовательность обработки мелких деталей – технологическую 	лекции, лабораторные работы, экзамен

		<p>последовательность изготовления изделия женской плечевой одежды; классы машин, используемые для обработки изделий; оборудование для влажно-тепловых работ – наименование деталей кроя юбок; технологическую последовательность изготовления юбок; классы машин, используемые для обработки изделий; оборудование для влажно-тепловой обработки, технологическую последовательность обработки подкладки и соединение с изделием</p> <p>– наименование деталей кроя брюк; назначение контрольных знаков и конструктивных линий; технологическую последовательность изготовления брюк; классы машин, используемые для обработки изделий; оборудование для влажно-тепловых работ; технологическую последовательность обработки различных видов карманов</p> <p>уметь:</p> <p>– соблюдать правила охраны труда при пошиве одежды; производить раскладки лекал деталей одежды с целью экономного расхода ткани; исправлять дефекты пошива одежды</p> <p>– соблюдать правила охраны труда при пошиве одежды; исправлять дефекты пошива одежды</p> <p>– соблюдать правила охраны труда при пошиве одежды; производить раскладки лекал деталей юбок с целью экономного расхода ткани; исправлять дефекты пошива одежды</p> <p>– соблюдать правила охраны труда при пошиве одежды; производить раскладки лекал деталей брюк с целью</p>	
--	--	--	--

		<p>экономного расхода ткани; исправлять дефекты пошива</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 – навыками окончательной влажно-тепловой обработки (ВТО) изделия и проверки качества готового изделия – навыками практической деятельности по изучаемому разделу 	
42	Технология мучных кондитерских изделий	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – виды механической кулинарной обработки продуктов; виды тепловой обработки продуктов; технологию приготовления кулинарных блюд; технологию приготовления кондитерских изделий; способы художественного оформления блюд; качественные показатели блюд <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять виды механической кулинарной обработки продуктов; определять виды тепловой обработки; 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 	лекции, лабораторные работы, экзамен

43	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; 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 <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 	лекции, лабораторные работы, экзамен
----	--------------------------------------	--	--------------------------------------

		<ul style="list-style-type: none"> – 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 	
44	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 закрепленными базовыми понятиями и приемами по разделам дисциплины в том числе с использованием средств ИТ 	лекции, лабораторные работы, экзамен
45	Технология швейного производства	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – размерные признаки фигуры человека, антропометрические стандарты; правила оформления чертежей и технической документации в соответствии с требованиями ЕСКД – правила техники безопасности 	лекции, лабораторные работы, экзамен

		<p>при настилении и раскрое материалов; инструменты, оборудование, средства малой механизации, используемые в раскройном производстве</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила проведения примерки – понятие качества одежды <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организовать рабочие места швейного процесса в учреждениях образования – подготавливать материалы к раскрою, выполнять раскладку лекал на ткани; выкраивать и комплектовать детали – проверять детали кроя; фиксировать контрольные знаки, переносить конструктивные линии на симметричные детали; сметывать изделие на примерку – планировать свою работу при пошиве изделий из нетрадиционных материалов; соблюдать правила охраны труда при пошиве одежды – исправлять дефекты пошива одежды <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – грамотной, логически верно и аргументировано построенной устной и письменной речью, основами речевой профессиональной культуры педагога – навыками практической деятельности по изучаемому разделу – навыками проведения примерок, внесения изменений в лекала и корректировки деталей кроя после примерки – навыками практической деятельности по изучаемому разделу, грамотной, логически верно и аргументировано построенной устной и письменной речью, основами речевой профессиональной культуры педагога 	
46	Товароведение с основами микробиологии	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – химический состав продуктов питания; ассортимент товаров; производство некоторых 	лекции, практические занятия, экзамен

		<p>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</p> <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 	
47	Художественная обработка материалов	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – технологию вязания на спицах – технологию бисерной вышивки – правила и приемы выполнения вышивки лентами <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – читать схемы – выполнять основные приемы работы свободной и счетной бисерной вышивки – выполнять образцы вышивки лентами – творчески подходить к выбору 	лабораторные работы, экзамен

		необходимых материалов владеть: – навыками вязания на спицах	
48	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 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 полуавтоматическая; 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 	лекции, лабораторные работы, экзамен

		<p>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</p> <p>– классификацию утюгов, прессов и паровых манекенов, отпаривателей, парогенераторов. Принцип работы и условия эксплуатации оборудования для влажно-тепловой обработки</p> <p>– особенности ремонта швейного оборудования и его классификацию. Особенности проведения технического осмотра и ремонта швейного оборудования. Смазочные материалы. Системы смазки</p> <p>уметь:</p> <p>– 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</p> <p>– правильно эксплуатировать и обслуживать швейные машины специального назначения; Понимать конструктивно-кинематические и кинематические схемы</p>	
--	--	---	--

		<p>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;</p>	
--	--	---	--

		<p>Осуществлять наладку на заданные режимы работы; Выявлять и устранять основные неисправности в работе оборудования влажно--тепловой обработки</p> <p>– выполнять текущий ремонт швейного оборудования .</p> <p>Проводить технический осмотр и ремонт швейного оборудования. Выбирать смазочные материалы владеть:</p> <p>– навыками эксплуатации оборудования общего назначения</p> <p>– навыками эксплуатации машин специального назначения</p> <p>– навыками эксплуатации машин полуавтоматического действия</p> <p>– навыками эксплуатации оборудования подготовительно-раскройного производства</p> <p>– навыками эксплуатации оборудования влажно-тепловой обработки</p> <p>– навыками эксплуатации и технического обслуживания оборудования швейного производства</p>	
49	Швейный практикум	<p>знать:</p> <p>– технологическую последовательность пошива поясных изделий</p> <p>– технологическую последовательность пошива плечевых изделий</p> <p>уметь:</p> <p>– устранять дефекты швейных операций в изделиях</p> <p>– качественно выполнять ручные, машинные и влажно-тепловые операции при пошиве изделий, соответственно технологической последовательности их поузловой обработки</p> <p>владеть:</p> <p>– опытом работы при индивидуальном раскрое и пошиве швейных изделий</p>	лабораторные работы, экзамен
50	Эстетика образа	<p>знать:</p> <p>– особенности эстетического метода познания мира</p> <p>– основные категории эстетики</p> <p>– эстетику внешнего образа</p>	лекции, лабораторные работы, экзамен

		<p>человека</p> <ul style="list-style-type: none"> – основные правила подбора одежды, аксессуаров, бюджетерии уметь: – применять знания по эстетике образа в профессиональной деятельности – осуществлять подбор цветового сочетания в макияже и одежде владеть: – научной терминологией – навыками эстетического анализа внешнего образа человека – навыками ухода за лицом и телом 	
51	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; 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 	

		<p>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 уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">– 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	
--	--	---	--

		<p>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 владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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 	
52	<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 	

		<ul style="list-style-type: none"> – применять современные научные методы и технологии владеть: – опытом анализа результатов научных исследований – опытом разработки и реализации методических моделей, методик, технологий и приемов обучения 	
53	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	<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 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 	

		<p>заведения, конкретного учителя; анализировать собственный педагогический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> – анализировать, обобщать и пропагандировать передовой педагогический опыт учебного заведения, конкретного учителя; анализировать собственный педагогический опыт; <p>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</p> <p>владеть:</p> <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 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 	
54	Преддипломная практика	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – систему учебно-воспитательной работы школы; структуру и содержание преподавания базовых и элективных курсов в различных 	

		<p>типах и видах общеобразовательных учреждениях</p> <ul style="list-style-type: none"> – теоретические основы проведения психолого-педагогического исследования; содержание, формы и методы внеклассной и внеурочной работы классного руководителя – алгоритм оформления отчета и представления его результатов <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – общаться с администрацией образовательной организации, учителями-предметниками, классными руководителями, учащимися, к классу (группе) которых прикрепляются студенты – 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; 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; взаимодействовать со всеми участниками образовательного процесса (учащимися, учителями и родителями) на основаниях толерантности, диалога и сотрудничества; анализировать, обобщать и пропагандировать передовой педагогический опыт учебного заведения, конкретного учителя; анализировать собственный педагогический опыт; использовать научные 	
--	--	---	--

		<p>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</p> <p>– качественно оформить и представить отчетную документации по практике владеть:</p> <p>– навыками профессионального общения в учебных и внеучебных ситуациях</p> <p>– 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; навыками профессионального общения в учебных и внеучебных ситуациях; прочным сознанием социальной значимости будущей профессии и устойчивой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности; умением анализировать собственную педагогическую деятельность, профессиональной рефлексией</p> <p>– навыками оформления и представления отчета о проделанной работе с подробным описанием всех видов выполненных заданий, отзывов руководителя практики и работодателя, дневник практики</p>	
--	--	--	--

2.2. Календарный график формирования компетенции

№	Наименование учебных	Курсы
---	----------------------	-------

п/п	дисциплин и практик	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Методика обучения технологии и предпринимательству				+	+					
2	Архитектоника объемных форм				+						
3	Гидравлика				+						
4	Графика	+	+								
5	Детали машин			+	+						
6	Дизайн и композиция костюма				+						
7	Дизайн помещений и интерьер дома		+	+							
8	Домашняя экономика					+					
9	История костюма и кроя	+									
10	История культуры питания	+									
11	Конструирование и моделирование швейных изделий					+					
12	Кулинарное декорирование				+						
13	Кулинарное оборудование	+	+								
14	Кулинарный практикум	+									
15	Культура организации досуга		+								
16	Культура поведения в семье		+								
17	Маркетинг в малом бизнесе			+							
18	Маркетинг образовательных услуг					+					
19	Материаловедение швейного производства			+							
20	Начертательная геометрия	+									
21	Организация и технология предприятий бытового обслуживания		+								
22	Основы гидродинамики				+						
23	Основы исследований в технологическом образовании				+						
24	Основы кулинарного карвинга					+					
25	Основы предпринимательской деятельности			+	+	+					
26	Основы термодинамики					+					
27	Основы физиологии и гигиены питания		+								
28	Перспективные материалы и технологии					+					
29	Перспективные методы обучения технологии					+					

30	Предпринимательская деятельность в учреждениях образования					+						
31	Проектирование и разработка продукции общественного питания					+						
32	Рисунок и художественная композиция					+						
33	Рукоделие					+						
34	Современные технологии в дизайне костюма					+						
35	Современные технологии обучения					+						
36	Специальное рисование					+						
37	Стандартизация, метрология и технические измерения	+										
38	Теоретическая механика		+									
39	Теория машин и механизмов, сопротивление материалов		+	+								
40	Теплотехника					+						
41	Технология легкой одежды					+						
42	Технология мучных кондитерских изделий					+						
43	Технология обработки швейных изделий			+								
44	Технология приготовления пищи			+	+							
45	Технология швейного производства					+						
46	Товароведение с основами микробиологии		+									
47	Художественная обработка материалов					+						
48	Швейное оборудование			+								
49	Швейный практикум	+										
50	Эстетика образа					+						
51	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков (технологическая)		+		+							
52	Практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности				+							
53	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности				+	+						
54	Преддипломная практика					+						

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	Архитектоника объемных форм	Выполнение практических заданий. Подготовка реферата и доклада. Контрольная работа. Аттестация с оценкой.
3	Гидравлика	Тестирование. Написание и защита реферата. Аттестация с оценкой.
4	Графика	Тестирование. Написание и защита реферата. Зачет. Экзамен.
5	Детали машин	Тестирование. Написание и защита реферата. Аттестация с оценкой. Контрольная работа.
6	Дизайн и композиция костюма	Освоение теоретического материала и выполнение заданий практических занятий. Подготовка реферата и доклада. Контрольная работа. Коллоквиум. Тестирование. Аттестация с оценкой.
7	Дизайн помещений и интерьер дома	Разработка и защита учебного элемента. Тестирование. Экзамен.
8	Домашняя экономика	Выступление на семинаре. Тестирование. Разработка и защита интеллектуальных карт. Выполнение заданий лабораторных занятий. Зачет.
9	История костюма и кроя	Реферат. Тестирование. Зачет.
10	История культуры питания	Проверочные работы на лекционных занятиях. Решение задач на практических занятиях. Реферат. Зачет.
11	Конструирование и моделирование швейных изделий	Тестирование. Реферат. Экзамен.
12	Кулинарное декорирование	Проверочные работы на лекционных занятиях. Решение задач на практических занятиях. Реферат. Аттестация с оценкой.
13	Кулинарное оборудование	Проверочные работы на лекционных занятиях. Решение задач на практических занятиях. Реферат. Аттестация с оценкой.
14	Кулинарный практикум	Проверочные работы на лекционных занятиях. Решение задач на практических занятиях. Реферат. Аттестация с оценкой.
15	Культура организации досуга	Выполнение заданий на практических занятиях. Бланковое тестирование. Написание эссе. Подготовка учебного проекта культурно-досуговой программы. Зачет.
16	Культура поведения в семье	Выполнение заданий на практических занятиях. Бланковое тестирование. Написание эссе. Подготовка доклада. Зачет.
17	Маркетинг в малом бизнесе	Разработка педагогических тестов с рисунками по разделам дисциплины. Разработка и решение учебных кейсов для обучения персонала маркетинговой деятельности. Разработка и защита интеллект – карты по заданной теме.

		Тестирование. Выпонение и защита индивидуальных заданий. Зачет.
18	Маркетинг образовательных услуг	Разработка и защита интеллектуальных карт по заданной теме. Разработка и защита реферата по разделу. Разработка и решение кейс заданий по разделу дисциплины. Тестирование. Зачет.
19	Материаловедение швейного производства	Освоение теоретического материала и выполнение заданий лабораторных работ. Подготовка реферата и доклада. Коллоквиум. Тестирование. Аттестация с оценкой.
20	Начертательная геометрия	Тестирование. Написание и защита реферата. Экзамен. Контрольная работа.
21	Организация и технология предприятий бытового обслуживания	Проверочные работы на лекционных занятиях. Решение задач на практических занятиях. Реферат. Аттестация с оценкой.
22	Основы гидродинамики	Тестирование. Написание и защита реферата. Аттестация с оценкой.
23	Основы исследований в технологическом образовании	Тестирование. Контрольная работа. Аттестация с оценкой.
24	Основы кулинарного карвинга	Проверочные работы на лекционных занятиях. Решение задач на практических занятиях. Реферат. Аттестация с оценкой.
25	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. Контрольная работа. Экзамен.
26	Основы термодинамики	Тестирование. Написание и защита реферата. Зачет.
27	Основы физиологии и гигиены питания	Проверочные работы на лекционных занятиях. Решение задач на практических занятиях. Реферат. Аттестация с оценкой.
28	Перспективные материалы и технологии	Тестирование. Реферат. Экзамен.
29	Перспективные методы обучения технологии	Присутствие на лекционных занятиях. Работа на лабораторных занятиях. Работа на практических (семинарских) занятиях. Контрольные работы (не менее 2-х в семестр). Разработка деловой (ролевой) игры по школьному курсу технологии. Зачет.
30	Предпринимательская деятельность в учреждениях образования	Разработка и защита учебного элемента. Разработка и защита интеллектуальной карты по теме. Разработка и защита бизнес-плана. Решение кейсов по разделам. Тестирование. Зачет.
31	Проектирование и разработка продукции общественного питания	Проверочные работы на лекционных занятиях. Решение задач на практических занятиях. Реферат. Аттестация с оценкой.
32	Рисунок и художественная композиция	Освоение теоретического материала и выполнение заданий лабораторных работ. Подготовка реферата и доклада. Коллоквиум. Тестирование. Аттестация с оценкой.

33	Рукоделие	Тестирование. Реферат. Зачет.
34	Современные технологии в дизайне костюма	Освоение теоретического материала и выполнение заданий лабораторных работ. Подготовка реферата и доклада. Коллоквиум. Тестирование. Аттестация с оценкой.
35	Современные технологии обучения	Присутствие на лекционных занятиях. Работа на лабораторных занятиях. Работа на практических (семинарских) занятиях. Контрольные работы (не менее 2-х в семестр). Разработка программы элективного курса. Зачет.
36	Специальное рисование	Освоение теоретического материала и выполнение заданий лабораторных работ. Подготовка реферата и доклада. Коллоквиум. Тестирование. Аттестация с оценкой.
37	Стандартизация, метрология и технические измерения	Тестирование. Написание и защита реферата. Экзамен. Контрольная работа.
38	Теоретическая механика	Тестирование. Написание и защита реферата. Зачет.
39	Теория машин и механизмов, сопротивление материалов	Тестирование. Написание и защита реферата. Зачет.
40	Теплотехника	Тестирование. Написание и защита реферата. Зачет.
41	Технология легкой одежды	Освоение теоретического материала и выполнение заданий лабораторных работ. Подготовка реферата и доклада. Тестирование. Контрольная работа. Аттестация с оценкой.
42	Технология мучных кондитерских изделий	Проверочные работы на лекционных занятиях. Решение задач на практических занятиях. Реферат. Аттестация с оценкой.
43	Технология обработки швейных изделий	Освоение теоретического материала и выполнение заданий лабораторных работ. Подготовка реферата и доклада. Тестирование. Контрольная работа. Зачет.
44	Технология приготовления пищи	Проверочные работы на лекционных занятиях. Решение задач на практических занятиях. Реферат. Аттестация с оценкой.
45	Технология швейного производства	Освоение теоретического материала и выполнение заданий лабораторных работ. Подготовка реферата и доклада. Тестирование. Контрольная работа. Аттестация с оценкой.
46	Товароведение с основами микробиологии	Проверочные работы на лекционных занятиях. Решение задач на практических занятиях. Реферат. Аттестация с оценкой.
47	Художественная обработка материалов	Тестирование. Реферат. Аттестация с оценкой.
48	Швейное оборудование	Подготовка реферата и доклада. Тестирование. Зачет.
49	Швейный практикум	Выполнение заданий лабораторных занятий. Тестирование. Самостоятельная работа по выполнению пооперационной обработки изделия. Реферат. Зачет.
50	Эстетика образа	Реферат. Тестирование. Экзамен.
51	Практика по получению первичных	Выполнение заданий практики. Подготовка и

	профессиональных умений и навыков (технологическая)	защита отчета.
52	Практика по получению первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности	Выполнение заданий практики. Подготовка и защита отчета.
53	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности	Выполнение заданий практики. Подготовка и защита отчета.
54	Преддипломная практика	Отчет о подготовке и проведении открытого урока по технологии. Анализ и самоанализ урока технологии. Отчет об организации внеурочной деятельности по технологии. Отчет о научно-методической работе по теме выпускного квалификационного исследования и заданию научного руководителя. Зачет.