Солтүстік Қазақстан кәсіптік-педагогикалық колледжі
Северо-Казахстанский профессионально-педагогический колледж

«БЕКІТЕМІН» /
«УТВЕРЖДАЮ»
Директордың оқу ісі жөніндегі орынбасары / заместитель директора по учебной работе
_____Ю.А. Данилов_
қолы аты-жөні
«___»_____20__ ж.

ЕМТИХАН СҰРАҚТАРЫ
ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ ВОПРОСЫ

Мамандық /Специальность: 0107000 «Технология»
Курс: IV (четвёртый)
Топ/ Группа: №3
Оқу жылы/ Учебный год: 2019-2020.

Петропавл қ.
Г. Петропавловск

Предмет: «Практикум в учебных мастерских»

1. Классификация и характеристика текстильных материалов
2. Оборудование, инструменты и приспособления для обработки текстильных материалов
3. Классификация швейных изделий
4. Общие сведения об одежде
5. Современные стилевые направления моды
6. Ручные стежки и строчки
7. Машинные швы
8. Влажно-тепловые работы

Преподаватель специальных дисциплин: _____ Мусина Г.К.

Предмет: «Технология конструирования и моделирования»

1.Общие сведения об одежде. Одежда, её функции и классификация.

2. Силуэты одежды, их характеристика.

3. Основные требования, предъявляемые к одежде.

4. Общие сведения о строении тела человека. Характеристика внешней формы человека.

5. Телосложение человека, типы телосложения.

6. Конструктивные пояса.

7. Мерки. Снятие мерок.

8. Зрительные иллюзии в одежде.

Преподаватель специальных дисциплин: _____ Мусина Г.К.

Предмет: «Технология приготовления пищи»

1. Значение и способы тепловой кулинарной обработки.

2. Характеристика заправочных супов. Приготовление и отпуск щей, борщей, рассольников, жидких солянок

3. Холодные супы и их характеристика. Приготовление и отпуск окрошки мясной, овощной, свекольника.

4. Классификация супов. Заправочные супы.

5. Прозрачные супы. Бульон с фрикадельками, уха.

6. Значение овощных блюд и гарниров в питании. Правила варки овощей.

7. Понятия о блюдах и гарнирах из тушенных овощей и запеченных овощей. Приготовление и отпуск капусты тушенной, рагу из овощей, голубцов овощных.

8. Блюда и гарниры из вареных овощей. Картофель отварной, картофельное пюре

9. Значение в питании блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий.

10. Общие правила варки каш. Приготовление рассыпчатых каш.

11. Приготовление и отпуск блюд из отварных макаронных изделий.

12. Приготовление и отпуск блюд из мяса, тушенного мелкими кусками. Приготовление гуляша, плова.

13. Приготовление и отпуск блюд из мяса, жаренного мелкими кусками: бефстроганов, поджарки.

14. Кухня народов мира

15. Блюда казахской национальной кухни.

16. Лечебное питание. Основные принципы лечебно-профилактического питания.

Преподаватель специальных дисциплин: _____ Мусина Г.К.

Предмет: «Методика преподавания технологии»

1. Курс «Методика преподавания технологии» и его задачи.
2. Воспитание обучающихся в процесс трудового обучения.
3. Реализация дидактических принципов в процессе обучения.
4. Реализация методов обучения в процессе трудовой подготовки.
5. Личность учителя художественного труда, его функции и задачи.
6. Формы организации учебных занятий по художественному труду.
7. Типы уроков, их планирование и содержание
8. Экскурсия как форма учебной работы, подготовка и методика их проведения
9. Характеристика заключительного инструктажа
10. Методика обучения школьников конструированию и моделированию швейных изделий
11. Методика обучения школьников культуре питания
12. Методика обучения школьников культуре дома
13. Методика обучения школьников дизайну и технологии
14. Методика обучения школьников декоративно-прикладному искусству
15. Характеристика вводного инструктажа
16. Характеристика текущего инструктажа

Преподаватель специальных дисциплин: _____ Мусина Г.К.

Предмет: «Художественная обработка материалов»

1. Технология бисероплетения
2. Технология валяния
3. Технология вышивания
4. Технология изготовления квиллинга
5. Технология изготовления оригами
6. Народные промыслы.
7. История возникновения и технология лоскутного шитья
8. Технология вышивания гладью
9. Технология ковроткачества
10. Технология изготовления батика.
11. Технология изготовления коллажа.
12. Отделка национальных костюмов, предметов домашнего убранства
13. Орнаментация. Виды и техника выполнения.
14. Декоративно-прикладное искусство казахского народа
15. Техника торцевания
16. Декоративно-оформительская работа.

Преподаватель специальных дисциплин: _____ Мусина Г.К.

Предмет: «Психология»

1. История возникновения психологии как науки.
2. Методы психологии.
3. Понятие о внимании и его физиологических основах.
4. Понятия об ощущениях, их рефлекторная природа.
5. Понятие о памяти и ее физиологических основах.
6. Понятие о воображении. Виды воображения.
7. Понятие о мышлении. Виды мышления, мыслительные операции.
8. Понятие об эмоциях и чувствах.
9. Волевые качества личности, их формирование.
10. Типы темперамента и их психологическая характеристика.
11. Понятие о характере. Черты характера.
12. Понятие о способностях, таланте и гениальности.
13. Физиологическая перестройка организма в подростковом возрасте.
14. Юность – как социально-психологическое явление.
15. Педагогические способности учителя.
16. Индивид и личность. Структура личности.

Преподаватель: _____ Сыздыкова А.С.

Предмет: «Педагогика»

1. Предмет и задачи педагогики, ее основные педагогические понятия
2. Урок как основная форма организации учебной работы
3. Классификация типов уроков
4. Методы обучения, их классификация
5. Система образования в Республике Казахстан
6. Классный руководитель, его функции и обязанности
7. Педагогическое мастерство учителя
8. Сущность и содержание процесса воспитания
9. Методы воспитания
10. Речь учителя как условие педагогического мастерства
11. Поликультурное воспитание
12. Возникновение и развитие педагогики.
13. Управление педагогическим процессом.
14. Основная документация деятельности учителя
15. Формирование и развитие личности учащегося
16. Методы стимулирования познавательной деятельности учащихся

Преподаватель: _____ Мухамбетова А.К.