

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Алтайский государственный гуманитарно-педагогический университет
имени В.М. Шукшина»
(АГПУ им. В.М. Шукшина)

Кафедра изобразительного искусства, технологии и дизайна



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.08.04 ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ МАТЕРИАЛОВ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Направление подготовки	44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)
Профили подготовки	Изобразительное искусство и Технология
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	очная

Составитель
канд. пед. наук, доцент кафедры
изобразительного искусства, технологии и дизайна

И.Б. Соловьева

Бийск 2023

РЕКОМЕНДОВАНА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ

На заседании кафедры изобразительного искусства, технологии и дизайна

(протокол № 9 от «07» июля 2023 г.)

Заведующий кафедрой



Н.С. Мамырина

1.

ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью дисциплины является обеспечить в совокупности с другими дисциплинами профессионально-педагогическую подготовку студентов

Задачи дисциплины:

- сформировать знания о технологиях обработки материалов и пищевых продуктов
- сформировать умения и владения по обработке материалов и пищевых продуктов

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» (Б1.О.08.04) относится к дисциплинам обязательной части предметно-методического модуля Технология.

Областью профессиональной деятельности бакалавров, на которую ориентирует дисциплина «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов», является образование.

Освоение дисциплины готовит к работе с объектом профессиональной деятельности бакалавров - обучение.

Для освоения дисциплины «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» обучающиеся используют знания, умения, способы деятельности и установки, сформированные в ходе изучения школьного предмета Технология.

Освоение данной дисциплины является необходимой основой для последующего изучения дисциплин: Передовые производственные технологии, Техническое творчество и основы проектирования, Дизайн и декоративно-прикладное творчество, Технологии обработки конструкционных материалов, Технологии швейных изделий, Технологии домашнего хозяйства, Основы обработки пищевых продуктов в предмете «Технология», педагогической практики, а также для подготовки и выполнения выпускной квалификационной работы.

3. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Профессиональные компетенции по профилю:

ППК-1 - Способен планировать и применять технологические процессы изготовления объектов труда в профессиональной педагогической деятельности

- ППК-1.1 Владеет знаниями о традиционных, современных и перспективных технологических процессах

- ППК-1.2 Демонстрирует умения эксплуатации учебного оборудования при создании объектов труда

- ППК-1.3 Демонстрирует навыки планирования и применения изучаемых технологий при изготовлении объектов труда

ППК-2 - Способен осуществлять проектную деятельность при создании предметной среды

- ППК-2.1- Владеет знаниями в области проектирования предметной среды, разработки конструкторской и технологической документации, в том числе с использованием цифровых инструментов и программных сервисов

ППК-2.2 - Демонстрирует владение методами проектирования и конструирования при создании предметной среды

ППК-2.3 - Демонстрирует навыки разработки объектов предметной среды и новых технологических решений

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- традиционные, современные и перспективные технологические операции ручной и механической обработки материалов и пищевых продуктов, принципы контроля качества; теоретические основы разработки технологии обработки материалов и приготовления пищи.

Уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности; классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование; выбирать инструменты и оборудование для обработки материалов и пищевых продуктов, осуществлять доступными средствами контроль качества; выполнять художественное оформление изделий;

- разрабатывать технологическую документацию для организации технологических процессов обработки материалов и пищевых продуктов.

Владеть:

- навыками планирования технологического процесса изготовления объектов труда; - навыками осуществления механической и тепловой обработки материалов и пищевых продуктов;

- навыками проектирования технологических процессов обработки конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 20 зачетных единиц

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 20 зачетных единиц

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		1
Аудиторные занятия (всего)	108	108
Лекции	32	32
Лабораторные работы	58	58
Практические работы	18	18
В том числе пр. подготовка	18	18
Самостоятельная работа (всего)	81	81
В том числе:		
Изучение материалов лекции	31	31
Подготовка к лабораторным занятиям	10	10
Оформление лабораторных работ	20	20
Подготовка к практическим занятиям	10	10
Оформление практических работ	10	10
Контроль (подготовка к экзамену)	27	27
Вид промежуточной аттестации:	экзамен	экзамен
Общая трудоемкость часы	216	216
зачетные единицы	6	6

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Содержание раздела
ЛЕКЦИИ		
1	Основы организации производства	Организация производства. Основные элементы структуры технологии: действия, операции, этапы. Технологический процесс и технологическая карта
2	Технологии обработки конструкционных материалов	Технологии обработки конструкционных материалов (древесины и древесных материалов; металлов и сплавов; пластмасс). Особенности обработки композитов. Оборудование и инструменты, виды и методы

		обработки, соединения деталей. Задачи и основные направления автоматизации производства. Технологии обработки конструкционных материалов на оборудовании с ЧПУ.
3	Технологии обработки текстильных материалов	Основы организации швейного производства. Общие сведения о швейных изделиях. Основные этапы изготовления швейных изделий. Технология соединения деталей в изделия, виды швов. Контроль качества. Швейное оборудование, инструменты, приспособления. Современные цифровые технологии в производстве швейных изделий. Графические редакторы, САПРы, 3D программы в швейном производстве. Перспективные технологии, тренды в производстве швейных изделий. Экологические проблемы утилизации отходов швейного производства. Организация рабочих мест при выполнении работ по изготовлению швейных изделий. Основные приемы работы с оборудованием для изготовления швейных изделий.
4	Технологии обработки пищевых продуктов	Организация питания. Значение белков, жиров, углеводов, витаминов, воды для организма человека. Виды обработки пищевых продуктов, их характеристика. Классификация, ассортимент и кулинарное назначение полуфабрикатов. Принципы производства и сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами. Технологические процессы приготовления первых и вторых блюд, салатов, закусок, бутербродов, напитков. Санитарно-гигиенические нормы обработки и хранения готовых блюд. Контроль качества готовой продукции. Характеристика основных видов сырья для кондитерских изделий. Классификация специальных видов питания.
ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ		
	Технологии обработки пищевых продуктов	Гигиенические основы и принципы питания. Значение белков, жиров, углеводов, витаминов, воды для организма человека. Виды обработки пищевых продуктов, их характеристика. Санитарно-гигиеническая безопасность пищевых продуктов. Технологические процессы приготовления. Классификация, ассортимент и кулинарное назначение полуфабрикатов. Процесс кулинарной обработки мучных кулинарных и кондитерских изделий. Контроль качества готовой продукции. Сервировка стола.

5.2. Разделы дисциплин и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Лекц.	Практ зан	Лаб. раб	СРС	Исп. интерактивн. форм	Всего
1	Основы организации производства	2	-	-	4	-	6
2	Технологии обработки конструкционных материалов	10	-	26	24	-	60
3	Технологии обработки текстильных материалов	10	-	26	24	-	60
4	Технологии обработки пищевых продуктов	10	18	6	29	4 ч, работа в малых группах	63
	Всего	32	18	58	81	4	189
	В том числе в интерактивной форме		4				
	В том числе пр. подготовка		18				

6. ЛАБОРАТОРНЫЙ ПРАКТИКУМ

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)
1	Технологии обработки конструкционных материалов	Рабочее место столяра и правила техники безопасности в столярной мастерской. Приемы выполнения работ ручными инструментами для обработки древесины	4
		Организация рабочего места для механической обработки древесины и правила техники безопасности. Приемы станочной обработки древесины	6
		Организация рабочего места для ручной обработки металлов и правила техники безопасности. Приемы выполнения работ	4
		Организация рабочего места для механической обработки металлов и правила техники безопасности. Приемы обработки.	6
		Технологии обработки конструкционных материалов на оборудовании с ЧПУ	6
2	Технологии обработки текстильных материалов	Организация рабочих мест при выполнении работ по изготовлению швейных изделий.	1
		Инструктаж по технике безопасности	1
		Основные приемы работы с оборудованием для изготовления швейных изделий.	4
		Ручные стежки и строчки. Терминология ручных работ. Технические условия выполнения.	8
		Машинные швы. Терминология машинных работ. Технические условия выполнения.	8
		ВТО. Терминология работ. Технические условия выполнения.	4
3	Технологии	Подготовка посуды и инвентаря к приготовлению	2

	обработки пищевых продуктов	пищи, знакомство с оборудованием. Правила санитарии и гигиены	
		Технологические процессы приготовления бутербродов, напитков, салатов, закусок, первых блюд	3
		Сервировка стола	1

7. ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА КУРСОВЫХ (ПРОЕКТОВ) РАБОТ

Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен.

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основы организации производства

а) основная литература

1. Сушко, А. В. Организация производства на предприятии. Теория и практика [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. В. Сушко, М. А. Суздальова, Е. В. Полицинская. — Электрон. Текстовые данные. — Томск : Томский политехнический университет, 2017. — 93 с. — ISBN 978-5-4387-0736-3. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/84023.html>

2. Организация производства на предприятиях : учебное пособие для бакалавров / составители О. П. Смирнова. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2022. — 103 с. — ISBN 978-5-4497-1368-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/115097.html>

а) дополнительная литература

3. Организация производства на предприятиях : учебное пособие для СПО / составители О. П. Смирнова. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2022. — 83 с. — ISBN 978-5-4488-1440-2, 978-5-4497-1419-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/115098.html>

4. Кустова, И. А. Организация производства : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 121 с. — ISBN 978-5-4488-1239-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106838.html>

5. Сысоев Л.В. Организация производства на промышленных предприятиях [Электронный ресурс] : конспект лекций / Л.В. Сысоев. — Электрон. текстовые данные. — М. : Московская государственная академия водного транспорта, 2011. — 119 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/46295.html>

Технологии обработки текстильных материалов

а) основная литература

1. Начальная обработка деталей швейных изделий. В 2-х частях. Ч. 1 : учебное пособие / составители Н. Г. Москаленко, Е. А. Слюсарева. — Саратов : Профобразование, 2021. — 85 с. — ISBN 978-5-4488-1164-7 (ч. 1), 978-5-4488-1165-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/105145.html> Ч. 2 : учебное пособие / составители Н. Г. Москаленко, Е. А. Слюсарева. — Саратов : Профобразование, 2021. — 135 с. — ISBN 978-5-4488-1162-3 (ч. 2), 978-5-4488-1165-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/105146.html>

2. Хамматова, В. В. Ручные и машинные швы : учебно-методическое пособие / В. В. Хамматова, Е. В. Кумпан, Г. Р. Залялютдинова. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2018. — 88 с. — ISBN 978-5-7882-2607-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/100605.html>

б) дополнительная литература

1. Алахова, С. С. Технология контроля качества производства швейных изделий [Электронный ресурс] : учебное пособие / С. С. Алахова, Е. М. Лобацкая, А. Н. Махонь. — Электрон. текстовые данные. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2014. — 288 с. — 978-985-503-431-6. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/67755.html>

2. Бодрякова Л.Н. Технология изделий легкой промышленности [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.Н. Бодрякова, А.А. Старовойтова. — Электрон. текстовые данные. — Омск: Омский государственный институт сервиса, 2013. — 165 с. — 978-5-93252-288-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/18263.html>

3. Иконникова, Галина Анатольевна. Производственное обучение портных по пошиву легкого платья [Электронный ресурс] : учебное пособие для учащихся образовательных учреждений начального профессионального образования / Г. А. Иконникова. - М. : Академия, 2006. - 95 с. : ил., табл. - (Начальное профессиональное образование. Легкая промышленность). - Электрон. версия печ. публикации Рекомендовано Мин. образования. Федеральный комплект учебников

Полный текст документа доступен с компьютеров локальной сети АГППУ им. В. М. Шукшина <http://www2.bigpi.biysk.ru/library/403/403.html>

4. Крючкова, Галина Алексеевна. Технология и материалы швейного производства : учебник для начального профессионального образования / Г. А. Крючкова. - М. : Академия, 2004. - 384 с. : ил. - (Профессиональное образование. Легкая промышленность). - Библиогр.: с. 376. - 30 000 экз.. - ISBN 5-7695-1240-7

5. Мохор, Г. В. Технология швейного производства. Лабораторный практикум : пособие / Г. В. Мохор. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 72 с. — ISBN 978-985-503-731-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/84902.html>

6. Соловьева, Ирина Борисовна. Технология сборки и монтажа мужских костюмов : учебное пособие для пединститутов по специальности 030600 "Технология и предпринимательство" / И. Б. Соловьева. - Бийск : Бийский педагогический гос. университет им. В. М. Шукшина, 2002. - 73 с. : ил. -4. Сотникова, Т.С. Технология одежды : рабочая тетрадь : учебное пособие для начального профессионального образования / Т. С. Сотникова. - М. : Академия, 2006. - 144 с.

7. Силаева, Марина Александровна. Пошив изделий по индивидуальным заказам : учебник для начального профессионального образования / М. А. Силаева. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2004. - 528 с. - (Профессиональное образование. Легкая промышленность). - 30 000 экз.. - ISBN 5-7695-1167-27. Труханова, А.Т. Иллюстрированное пособие по технологии легкой одежды : учебное пособие для профессиональных учебных заведений / А. Т. Труханова. - 2-е изд., стер. - М. : Высшая школа : Академия, 2001. - 176 с.

8. Томина Т.А. Выбор методов обработки для изготовления швейного изделия [Электронный ресурс] : методические указания / Т.А. Томина. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2005. — 21 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/50057.html>

9. Томина Т.А. Выбор методов обработки для изготовления одежды с детальным обоснованием метода обработки одного узла [Электронный ресурс] : методические указания / Т.А. Томина. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2005. — 21 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/50056.html>

10. Труханова, Антонина Тимофеевна. Основы технологии швейного производства [Текст] : учебник для учащихся профессиональных учебных заведений / А. Т. Труханова. - 5-е изд., стер. - М. : Высшая школа, 2002. - 336 с. : ил. - 8000 экз.. - ISBN 5-06-004337-1

11. **Труханова, Антонина Тимофеевна.** Иллюстрированное пособие по технологии легкой одежды : учебное пособие для профессиональных учебных заведений / А. Т. Труханова. - 2-е изд., стер. - М. : Высшая школа : Академия, 2001. - 176 с. : ил. - 6 000 экз.. - ISBN 5-06-004207-3

Технологии обработки конструкционных материалов

а) основная литература

1. Соколов, В. П. Материаловедение. Технология конструкционных материалов. Обработка резанием. Материалы и геометрия режущих инструментов. Расчет и выбор элементов режима резания : учебное пособие / В. П. Соколов. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский государственный университет промышленных технологий и дизайна, 2020. — 149 с. — ISBN 978-5-7937-1895-0. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/118394.html>

2. Солнцев, Ю. П. Материаловедение : учебник для вузов / Ю. П. Солнцев, Е. И. Пряхин ; под редакцией Ю. П. Солнцева. — 7-е изд. — Санкт-Петербург : ХИМИЗДАТ, 2020. — 783 с. — ISBN 078-5-93808-345-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/97813.html>

3. Технология конструкционных материалов. Физико-механические основы обработки металлов резанием и металлорежущие станки [Электронный ресурс]: учебное пособие/ В.Е. Гордиенко [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Санкт-Петербургский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2017.— 84 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/74354.html>

б) дополнительная литература

1. Барышев И.В. Столярные работы. Технология обработки древесины [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.В. Барышев. — Электрон. текстовые данные. — Минск: Вышэйшая школа, 2013. — 254 с. — 978-985-06-2301-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20284.html>

2. Гамов Е.С. Художественная, защитная и декоративная обработка древесины [Электронный ресурс] : методические указания к практическим занятиям по дисциплине «Деревообработка» для студентов по профилю подготовки 261400.62 «Технология художественной обработки материалов» / Е.С. Гамов, Н.П. Микляев, И.П. Горбунов. — Электрон. текстовые данные. — Липецк: Липецкий государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2013. — 33 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/22945.html>

3. Мычко В.С. Технология обработки металла на станках с программным управлением [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мычко В.С.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2010.— 446 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/20151.html>

4. Гамов Е.С. Способы обработки древесины [Электронный ресурс] : методические указания к лабораторным работам по дисциплине «Деревообработка» для студентов по профилю подготовки 261400.62 «Технология художественной обработки материалов» / Е.С. Гамов, Н.П. Микляев, И.П. Горбунов. — Электрон. текстовые данные. — Липецк: Липецкий государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2013. — 29 с. — 2227-8397. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/22935.html>

Технологии обработки пищевых продуктов

а) основная литература Постотреть в ЗТИ 181

Аширова, Н. Н. Основы кулинарии : учебно-методическое пособие / Н. Н. Аширова, Е. С. Бычкова, А. А. Дриль. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2017. — 184 с. — ISBN 978-5-7782-3347-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/91272.html>

2. Василенко З.В. Кулинарная характеристика блюд [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Василенко З.В., Болашенко Т.Н.— Электрон. текстовые данные.— Минск:

Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019.— 272 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/94313.html>

б) дополнительная литература

3. 50 000 избранных рецептов кулинарии СССР / составители С. П. Кашин. — Москва : РИПОЛ классик, 2014. — 672 с. — ISBN 978-5-386-07462-3. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/40020.html>

4. Апет, Т. К. Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие / Т. К. Апет. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 350 с. — ISBN 978-985-503-908-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/93398.html>

5. Анфимова, Нина Алексеевна. Кулинария : учебное пособие для учреждений среднего профессионального образования / Н. А. Анфимова, Л. Л. Татарская. - 2-е изд., стер. - М. : Академия, 2002. - 328 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 5-7695-1241-5

6. Ковалев, Николай Иванович. Технология приготовления пищи : учебник для средних специальных учебных заведений / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, М. Н. Кравцова ; ред. М. А. Николаева. - М. : Деловая литература ; М. : ОМЕГА-Л, 2003. - 480 с. - ISBN 5-93211-002-3

7. Матюхина, Зинаида Петровна. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии [Текст] : учебник для начального профессионального образования / З. П. Матюхина. - М. : Академия, 2007. - 208 с. - (Начальное профессиональное образование. Общественное питание). - 5000 экз.. - ISBN 978-5-7695-3587-1
Рекомендовано Мин. образования

8. Монахова, Галина Михайловна. Кулинарные работы [Текст] : 10 - 11 классы : учебное пособие / Г. М. Монахова. - М. : Академия, 2004. - 208 с. - (Профессиональная подготовка школьников). - 5100 экз.. - ISBN 5-7695-1301-2

9. Соловьева, Ирина Борисовна. Основы рационального питания : учебное пособие по части курса / И. Б. Соловьева, С. П. Казанцева. - Бийск : Бийский педагогический гос. университет им. В. М. Шукшина, 2009. - 45 с. - 50 экз.. - ISBN 978-5-85127-539-5

10. Пряности, специи, приправы [Текст] : учебное пособие / авт.-сост.: И. Б. Соловьева, С. П. Казанцева. - Бийск : Алтайская гос. академия образования им. В. М. Шукшина, 2014. - 82 с. : цв.ил. - (Вузу - 75 лет). - 100 экз.. - ISBN 978-5-85127-770-2

11. Сопина, Лидия Николаевна. Пособие для повара : учебное пособие для профессиональных учебных заведений / Л. Н. Сопина. - 3-е изд., стер. - М. : Академия, 2002. - 240 с. - ISBN 5-7695-0520-6

12. Усов, Владимир Васильевич. Основы кулинарного мастерства [Текст] : учебное пособие для студентов среднего профессионального образования / В. В. Усов. - М. : Академия, 2007. - 608 с. - (Основы кулинарного мастерства). - 3000 экз.. - ISBN 978-5-7695-2252-9

в) программное обеспечение

№	Наименование программы	№№ лицензий и лицензионных соглашений, № договоров	аудитории
1.	Win10PRO PQR OEM	Контракт №19/5-ЭА от 18.11.2019 (Поставка программно-аппаратного комплекса Студент)	2-215 2-201
2.	Антивирус Касперского	Сублицензионный договор №СЦ-00000310 от 01.03.2022 Лицензия № 26FE-220305-102626-1-2263 (370)	2-215 2-201
3.	Модульная	Договор № 9108 ООО «Лаборатория	Дирекция,

	информационная система «Шахты»	ММИС» от 14.03.2022г; Акт оказания услуг № 9108	кафедры
4.	Автоматизированная библиотечная информационная система «Ирбис»	Договор №128/29-02-12 от 29.02.2012г.; Договор №С 2-05-11 от 12.05.2012г.; Договор № С 4-06-14, от 17 июня 2014г. (ФГБОУ ВПО "Омский государственный технический университет")	Библиотека читальный зал
5.	Консультант Плюс	Договор №1127 от 30.12.2021г ООО «Юркомп»	2-215 2-201
6.	ABBYY FineReader	Код позиции: AF90-3S1P03-102, AF90-3S1P05-102	Кафедра
7.	Photoshop Extended CS4 11.0	Certificate Number 6255746	Кафедра
8.	Photoshop Elements 7.0 RU	Certificate Number 6255746	2-215
9.	Autodesk 3ds Max 2012 Education New SLM EN	Serial No: 366-04977004	Кафедра
10.	CorelDRAW Graphics Suite X4 Education License	Software Number: LCCDGSX4MIULAA	2-215
11.	Flash Pro CS5 11 Windows Russian	Certificate Number 8229084	2-215
12.	Nero 8 Standart Licence	Certificate A4-VL-CERT-ENG-1.0	кафедра
13.	Компас 3D v19 (10 рабочих мест)	Сублицензионный договор № Зск-20-0038 от 02.03.2020г.	2-201
14.	Movavi Video Editor Academic Edition 2020	Лицензионный договор на использование программного обеспечения от 26.02.2021г.	2-215 2-201
15.	Movavi Photo Editor 6	Лицензионный договор на использование программного обеспечения от 26.02.2021г.	2-215 2-201
16.	Astra Linux Special Edition LibreOffice (текстовый редактор, табличный редактор, программа подготовки презентаций, механизм подключения к внешним СУБД, векторный графический редактор, редактор формул) <i>Редактор растровой графики</i> GIMP v2.8.14 <i>Воспроизведение мультимедиа</i> alsa v1.0.25 VLC v2.2.2	Лицензионный договор № РБТ-14/1617-01-ВУЗ на предоставление права использования программы для ЭВМ от 09.11.2017г.	2-215 2-201
17.	ПАК NITRINO	Контракт №19/5-ЭА от 18.11.2019 (Поставка программно-аппаратного комплекса Студент)	2-215 2-201
18.	Операционная система РЭД ОС	Соглашение № 441/11-21У от 30.11.21г. ООО «Ред Софт» Акт приема передачи прав 06.12.2021г. Соглашение о конфиденциальности №440/11-21К	

19	СУБД Ред Базы Данных	Соглашение № 441/11-21У от 30.11.21г. ООО «Ред Софт» Акт приема передачи прав 06.12.2021г. Соглашение о конфиденциальности №440/11-21К	
20	Программный продукт ГЕМБАФЕЙС	Соглашение № 441/11-21У от 30.11.21г. ООО «Ред Софт» Акт приема передачи прав 25.02.2022г. Соглашение о конфиденциальности №440/11-21К	
СПО по лицензионным соглашениям в свободном распространении, в том числе по GNUGeneralPublicLicense и аналогам: 2 ГИС, 7-Zip, Adobe License: Adobe Flash Player; Adobe Reader, AIMP3, BurnAware Free, CCleaner, Defraggler, Far Manager, Firebird, Foxit Reader, GNU (Geniral Public, cense или аналог) Version 2: Auda City; Blender; DB Designer; FileZilla; Inscapе; Open Office 4; Virtual Dub, VLC Media player; Oracle Vertual Box, GNU (Geniral Public License или аналог) Version 3, Gimp; K-LiteKodecPack, XAMPP, Google Chrome, HEFS, IBExpert, MyTestX, Notepad++, Pascal ABC, Денвер, ictnzor, InternetCensor, Non Vigual Desktop Access (NVDA), LibreOffice			

г) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Дистанционные курсы MOODLE – режим доступа: <http://www2.bigpi.biysk.ru/eldek/>

2. Полнотекстовая электронная библиотечная система по действующим договорам IPRbooks <http://www.iprbookshop.ru>

д) перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине:

1. Организация самостоятельной работы студентов в учреждении высшего образования [Электронный ресурс] : методические рекомендации / сост.: Е. Б. Манузина, Е. Э. Норина. - Бийск : Алтайская гос. академия образования им. В. М. Шукшина, 2014. - 84 с. : ил. - (Вузу - 75 лет). - Электрон. версия печ. публикации. –

[Полный текст документа доступен с компьютеров локальной сети АГГПУ им. В. М. Шукшина](#)

2. Дистанционные курсы MOODLE – режим доступа: <http://www2.bigpi.biysk.ru/eldek/>

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа:

Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью, с компьютерами, оснащенными комплектом лицензированного программного обеспечения (лицензионное программное обеспечение: Windows XP, Office2003, Иrbис; Свободно распространяемое программное обеспечение: 7Zip, Adobe Flash Player, Google Chrome, VLC media Player), мультимедиа проектор, экран для представления учебной информации большой аудитории обучающихся. Аудитория с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Учебные аудитории для проведения практических занятий:

Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью, с компьютерами, оснащенными комплектом лицензированного программного обеспечения (лицензионное программное обеспечение: Windows XP, Office2003, Иrbис; Свободно распространяемое программное обеспечение: 7Zip, Adobe Flash Player, Google Chrome, VLC media Player), мультимедиа проектор, экран для представления учебной информации большой аудитории обучающихся.

Учебные аудитории для проведения лабораторных занятий:

Швейная мастерская, укомплектованная специализированной мебелью, швейным оборудованием и оборудованием влажно-тепловой обработки:

- промышленная швейная машина 32 кл
- промышленная швейная машина 1022 кл
- промышленные швейные машины 97 кл
- петельный полуавтомат 25 кл
- промышленная швейная машина 761 Cs .
- промышленные швейные краскометочные машины 51 кл
- промышленная швейная машина 2823 кл
- промышленная швейная машина 335 кл «Минерва»
- промышленная швейная машина 62761-P2 кл «Минерва»
- промышленная швейная машина 34 кл
- промышленная швейная машина подшивочная 85 кл
- промышленная швейная машина 10-B кл
- промышленная швейная машина 862 кл.
- промышленная швейная машина 508 кл.
- промышленная швейная машина 22 кл.
- промышленная швейная машина 827 кл.
- промышленная швейная машина 72207 – 101 – Минерва
- бытовая швейная машина фирмы «Brother» модель XL 5010
- бытовая швейная машина фирмы «Jaguar» модель 181
- утюг
- стол утюжильный
- гладильная доска
- набор колодок для ВТО
- раскройный стол

Комплект плакатов по технологии обработки швейных изделий,

Компьютер, оснащенный комплектом лицензированного программного обеспечения (лицензионное программное обеспечение: Windows XP, Office2003, Ирис; Свободно распространяемое программное обеспечение: 7Zip, Adobe Flash Player, Google Chrome, VLC media Player),

Лаборатория приготовления пищи:

плиты электрические Лысьва, холодильник Чинар, микроволновая печь Samsung, кухонный комбайн Mullinex, блендер Philips, столовые приборы, набор столовый, набор ножей для карвинга, посуда столовая, набор кастрюль, весы технические до 500 г. с гирями, весы ученические до 200 г. с гирями, ложка для сжигания вещества, микроскоп, штатив, пробирки, стаканы, горелка

Лаборатории по обработке древесины и металла

118 Лаборатория,

16 рабочих мест, стол преподавателя с пульт-управлением, встроенный шкаф с доской и вешалкой, силовой шкаф, сверлильный станок 2А-135, электроточило, станок настольно-сверлильный, станок токарно-винторезный 1А-616, станок токарно-винторезный ТВ-7, станок токарно-винторезный ТВ-4, станок точильно-шлифовальный ПШ-305, станок фрезерный НГФ-110, станок фрезерный ОФ-55, набор плакатов по устройству станков, набор плакатов: Кинематические схемы станков, стенд: Нарезание резьбы, стенд: Токарно-винторезный станок

120 Лаборатория,

10 рабочих мест, доска, стол преподавателя, верстаки слесарные (2 шт.), верстаки слесарные с металлическим покрытием (2 шт.), станки настольно-сверлильные (2 шт.), станок фрезерный НГФ-110, отрезная машина СС14SF, ножницы высежные МАКИТАJS 3200, инвертор PRESTIGE 210, шлифмашинка угловая, набор плакатов по ручной обработке

металлов, набор плакатов кинематические схемы станков, ручной инструмент для слесарного дела, ножницы по металлу, набор резьбонарезной, плакаты «Слесарное дело»

121 Лаборатория,

10 рабочих мест, стол преподавателя, встроенный шкаф с доской, столярные верстаки (10 шт.), пылесос 445X, перфоратор MAKITA, резак, BOSCHGOP 250 CE, скобозабиватель, набор стамесок, ножовка, рубанок, струбцина, стусло универсальное, угольник столярный, набор плакатов по ручной обработке древесины, плакаты по ТБ столярное дело, ручной инструмент для столярного дела

124 Лаборатория,

10 рабочих мест, стол преподавателя, встроенный шкаф с доской, шкаф силовой, плакатница, сверлильный станок, станок заточной, пылесос Д-3,5М, электропила торцовочная KOPBET, станок рейсмусовый, станок пильный KOPBET, станок токарный по дереву KOPBET, станок токарный по дереву KOPBET-76, станки токарные по дереву (5 шт.), станок циркульно-пильный, станок шлифовальный KOPBET, электролобзик HITACHI, электрорубанок MAKITA, Электрофрезер MAKITA, машина шлифовальная MAKITA, дрель аккумуляторная MAKITA, компрессор AMUCO, наборы плакатов: по устройству станков, кинематические схемы станков, стенды :токарный станок по дереву, рейсмусовый станок, набор токарных резцов, плакаты: деревообработка, токарное дело

Учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций:

Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью, с компьютерами, оснащенными комплектом лицензированного программного обеспечения (лицензионное программное обеспечение: Windows XP, Office2003, Иrbис; Свободно распространяемое программное обеспечение: 7Zip, Adobe Flash Player, Google Chrome, VLC media Player), мультимедиа проектор, экран для представления учебной информации большой аудитории обучающихся.

Учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации:

Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью, с компьютерами, оснащенными комплектом лицензированного программного обеспечения (лицензионное программное обеспечение: Windows XP, Office2003, Иrbис; Свободно распространяемое программное обеспечение: 7Zip, Adobe Flash Player, Google Chrome, VLC media Player) с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Помещения для самостоятельной работы:

Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью, с компьютерами, оснащенными комплектом лицензированного программного обеспечения (лицензионное программное обеспечение: Windows XP, Office2003, Иrbис; Свободно распространяемое программное обеспечение: 7Zip, Adobe Flash Player, Google Chrome, VLC media Player) с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Читальный зал, оснащенный автоматизированными и обычными рабочими местами, с компьютерами, оснащенными комплектом лицензированного программного обеспечения (Лицензионное программное обеспечение: Windows XP, Office2003, Kaspersky. Свободно распространяемое программное обеспечение: Google Chrome, 7Zip), копировальной машиной, принтерами, сканерами, с наличием автоматизированных рабочих мест для пользователей с проблемами зрения: специальное программное обеспечение, тифлофлешплееры , электронная лупа, читающая машина. Для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ специализированные сервисы и информационные ресурсы при помощи программно-аппаратных комплексов:

- тифло-флеш-плееров Victor Reader Stream с удобной системой навигации;
- АРМ с проводными гарнитурами Jabra UC VOICE 550 Duo и Windows- приложением для преобразования речи в текст VOCO. Professional .;

- электронного видео-увеличителя Ruby.;
- сканирующего и читающего устройства Eye-Pal Vision;
- специализированного программного обеспечения Easy Converter для создания цифровых говорящих книг в формате DAIZY.

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования:

Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью: шкаф для хранения учебных наглядных пособий, обеспечивающих тематические иллюстрации; стол, стул, компьютер, принтер, учебно-методические пособия.

10. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

10.1 Методические рекомендации

по организации изучения дисциплины для преподавателей

Дисциплина «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» состоит из 3 модулей. Основной формой занятий по изучению дисциплины является прослушивание лекций, выполнение практических, лабораторных и самостоятельных работ студентов по изучению литературы, подготовке и оформлению лабораторных и практических работ.

Лабораторные занятия проводятся в специализированной аудитории. Перед занятиями оборудование должно быть подготовлено соответствующим образом. В начале каждого цикла лабораторных работ со студентами необходимо проводить инструктаж по технике безопасности. На видном месте в аудитории должны быть вывешены плакаты, установлены модели и другие наглядные пособия.

На занятиях рекомендуется индивидуальная и групповая форма работы. Студентам, закончившим работу раньше, рекомендуется предложить работу по совершенствованию приобретаемых навыков на материалах более высокой степени сложности обработки. По окончании занятия оборудование приводится в порядок самими студентами.

Для активизации учебного процесса при изучении дисциплины эффективно применение презентаций по различным темам.

10.1 Методические рекомендации

по организации изучения дисциплины для студентов

Дисциплина «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» состоит из 3 модулей. Основной формой занятий по изучению дисциплины является прослушивание лекций, выполнение практических, лабораторных и самостоятельных работ студентов по изучению литературы, подготовке и оформлению лабораторных и практических работ.

Прежде всего, следует внимательно ознакомиться с рабочей учебной программой и подобрать рекомендуемую литературу. Рекомендуется придерживаться последовательности изучения разделов и тем, предложенной в программе.

Приступая к проработке темы, необходимо уяснить круг рассматриваемых вопросов. Затем изучить материал темы по конспекту, рекомендуемой литературе, презентациям; выделить главные вопросы, законспектировать основные положения, ответить на вопросы для самопроверки. Оформить лабораторные работы.

11. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Фонд оценочных средств разработан для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Технологии швейных изделий» и входит в состав соответствующей основной образовательной программы 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями) профили Изобразительное искусство и Технология (квалификация «бакалавр»), реализуемой при подготовке обучающихся в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего профессионального образования «Алтайский государственный гуманитарно-педагогический университет имени В.М. Шукшина». Фонд оценочных средств направлен на проверку уровня сформированности

компетенций, заявленных в программе дисциплины в соответствии с учебным планом 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями) профили Изобразительное искусство и Технология (квалификация «бакалавр»).

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Компетенции ППК-1 (Способен планировать и применять технологические процессы изготовления объектов труда в профессиональной педагогической деятельности), ППК-2 – (Способен осуществлять проектную деятельность при создании предметной среды) формируются на первом этапе формирования компетенций.

Компетенции, этапы	Показатели	Оценочные средства
ППК-1 I этап	ППК-1.1 - Владеет знаниями о традиционных, современных и перспективных технологических процессах Знает традиционные, современные и перспективные технологические операции ручной и механической обработки материалов и пищевых продуктов, принципы контроля качества	Тест Вопросы к экзамену
	ППК-1.2 - Демонстрирует умения эксплуатации учебного оборудования при создании объектов труда Умеет организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности; классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование; выбирать инструменты и оборудование для обработки материалов и пищевых продуктов, осуществлять доступными средствами контроль качества; выполнять художественное оформление изделий	Отчеты по практическим и лабораторным работам
	ППК-1.3 - Демонстрирует навыки планирования и применения изучаемых технологий при изготовлении объектов труда Владеет навыками планирования технологического процесса изготовления объектов труда; навыками осуществления механической и тепловой обработки материалов и пищевых продуктов	
ППК-2 I этап	ППК-2.1- Владеет знаниями в области проектирования предметной среды, разработки конструкторской и технологической документации, в том числе с использованием цифровых инструментов и программных сервисов Знает теоретические основы разработки технологии обработки материалов и приготовления пищи	Тест Вопросы к экзамену
	ППК-2.2 - Демонстрирует владение методами проектирования и конструирования при создании предметной среды Умеет разрабатывать технологическую документацию для организации технологических процессов обработки материалов и пищевых продуктов	Отчеты по практическим и лабораторным работам

ППК-2.3 - Демонстрирует навыки разработки объектов предметной среды и новых технологических решений Владеет навыками проектирования технологических процессов обработки конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов	Отчеты по практическим и лабораторным работам
--	---

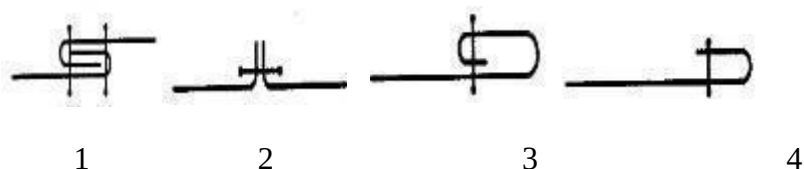
. Примерный перечень вопросов к экзамену

1. Структура технологического процесса.
2. Понятия производственного оборудования, приспособлений, инструментов.
3. Понятие разметки заготовки.
4. Технологии выполнения работ по ручной обработке древесины.
5. Технологии выполнения работ по механической обработке древесины.
6. Технологии выполнения отделочных работ по обработке древесины
7. Понятие слесарной обработки металлов и сплавов.
8. Технологии выполнения токарных работ по обработке металлов и сплавов.
9. Технологии выполнения сверлильных и расточных работ по обработке металлов и сплавов.
10. Технологии выполнения фрезерных работ по обработке металлов и сплавов.
11. Технологии выполнения шлифовальных работ по обработке металлов и сплавов.
12. Технологии выполнения резбонарезных и зубонарезных работ металлов и сплавов.
13. Технологии обработки материалов на токарных станках с ЧПУ.
14. Технологии обработки материалов на фрезерных станках с ЧПУ.
15. Технологии обработки материалов на лазерно-гравировальных машинах.
16. Программные сервисы для подготовки цифровой модели обрабатываемой детали.
17. Универсальные швейные машины
18. Различие машин автоматического и неавтоматического действия
19. Положительные и отрицательные стороны робототехнических комплексов
20. Задачи конструкторско-технологической подготовки швейного производства
21. Оборудование подготовительного цеха
22. Назначение приспособлений малой механизации к швейным машинам. Их краткая характеристика.
23. Дефекты машинной строчки, Причины возникновения. Способы устранения.
24. Назначение и область применения обметочных и стачечно-обметочных машин
25. Приспособления для ВТО.
26. Назначение ВТО. Операции ВТО.
27. Комплексно-механизированные линии и потоки производства одежды
28. Классификация швейного оборудования.
29. Полуавтоматы для поузловой обработки
30. Экологические проблемы утилизации отходов швейного производства. Пути их решения.
31. Современные цифровые технологии в производстве швейных изделий.
32. Графические редакторы в производстве швейных изделий.
33. САПРы в производстве швейных изделий.
34. 3D программы в швейном производстве.
35. Тренды в производстве швейных изделий.
36. Гигиенические основы и принципы питания.
37. Значение белков, жиров, углеводов, витаминов, воды для организма человека.
38. Виды обработки пищевых продуктов, их характеристика.
39. Классификация, ассортимент и кулинарное назначение полуфабрикатов

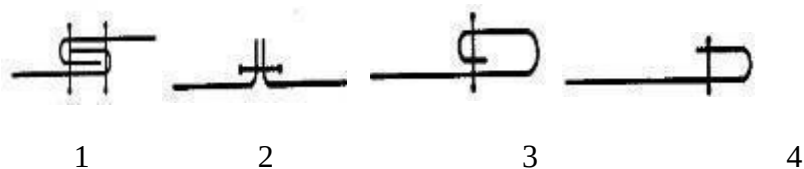
40. Технологические процессы приготовления полуфабрикатов.
41. Санитарно-гигиеническая безопасность пищевых продуктов.
42. Принципы производства и сочетаемости основных продуктов
43. Принцип безопасности, взаимозаменяемости, совместимости, рационального использования сырья.
44. Технологические процессы приготовления бутербродов, напитков.
45. Технологические процессы приготовления первых и вторых блюд.
46. Технологические процессы приготовления салатов, закусок.
47. Санитарно-гигиенические нормы обработки и хранения готовых блюд.
48. Процесс кулинарной обработки мучных кулинарных и кондитерских изделий
49. Контроль качества готовой продукции.
50. Теория рационального и сбалансированного питания.

Типовые тестовые задания

1. Назначение приспособлений малой механизации:
 - 1) увеличение скорости
 - 2) повышение срока службы машины
 - 3) повышение производительности труда, улучшение качества обработки изделий
 - 4) облегчение труда работницы
2. Машины для пришивания фурнитуры относятся к:
 - 1) машинам – полуавтоматам
 - 2) машинам – автоматам
 - 3) машинам – не автоматам
 - 4) стачивающим машинам
3. Назначение паровоздушного манекена:
 - 1) окончательная ВТО
 - 2) внутрипроцессная ВТО
 - 3) дублирование деталей кроя
 - 4) увлажнение швейных изделий
4. Соединительный шов



5. Краевой шов



6. По формуле $\frac{D - d}{2}$ при точении определяют

- а) подачу
 - б) скорость резания
 - в) глубину резания
 - г) время обработки
7. Укажите ручные инструменты, используемые при обработке древесины
 - а) рубанок

- б) отвертка
- в) стамеска
- г) пильный диск
- д) шерхебель

Типовые задания для лабораторных и практических работ

1. Проанализировать требования чертежа и составить технологический маршрут обработки детали.
2. Проанализировать требования чертежа и составить технологический маршрут сборки изделия.
3. Составить операционную карту обработки.
4. Используя рецептуру выполнить расчет продуктов на п-блюдо
5. Охарактеризовать возможности компьютерных программ в процессе обработки текстильных материалов
6. Технологические особенности изготовления изделий из текстильных материалов.
7. Составление технологической последовательности изготовления швейных изделий

Критерии оценки:

Задание оценивается по 100-балльной шкале, которая переводится в пяти балльную шкалу в соответствии с действующим на текущий момент Положением о рейтинговой системе текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации студентов.

Рекомендуемая шкала оценки

Процент правильных ответов	Оценка
До 60%	2
От 60 до 75%	3
От 75 до 87%	4
От 87 до 100%	5

Описание показателей и критериев оценивания компетенций, описание шкал оценивания

- Способен планировать и применять технологические процессы изготовления объектов труда в профессиональной педагогической деятельности (ППК-1);
- Способен осуществлять проектную деятельность при создании предметной среды (ППК-2).

Код и наименование компетенции и для ОП ВО, индикаторы достижения компетенции (ИДК)	Шкала оценивания			
	«отлично»	«хорошо»	«удовлетворительно»	«неудовлетворительно»
	«зачтено»			«не зачтено»
ППК-1 Способен планировать и применять технологические	Уверенно знает традиционные, современные и перспективные технологические операции ручной и механической	Знает традиционные, современные и перспективные технологические операции ручной и механической	Поверхностно знает традиционные, современные и перспективные технологические операции ручной и механической	Не знает традиционные, современные и перспективные технологические операции ручной и механической

процессы изготовления объектов труда в профессиональной педагогической деятельности ППК 1.1 ППК 1.2 ППК 1.3	обработки материалов и пищевых продуктов, принципы контроля качества	обработки материалов и пищевых продуктов, принципы контроля качества	обработки материалов и пищевых продуктов, принципы контроля качества	обработки материалов и пищевых продуктов, принципы контроля качества
	Умеет эффективно использовать организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности; классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование; выбирать инструменты и оборудование для обработки материалов и пищевых продуктов, осуществлять доступными средствами контроль качества; выполнять художественное оформление изделий	Умеет организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности; классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование; выбирать инструменты и оборудование для обработки материалов и пищевых продуктов, осуществлять доступными средствами контроль качества; выполнять художественное оформление изделий	Затрудняется организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности; классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование; выбирать инструменты и оборудование для обработки материалов и пищевых продуктов, осуществлять доступными средствами контроль качества; выполнять художественное оформление изделий	Не умеет организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности; классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование; выбирать инструменты и оборудование для обработки материалов и пищевых продуктов, осуществлять доступными средствами контроль качества; выполнять художественное оформление изделий
	Уверенно владеет навыками планирования технологического процесса изготовления объектов труда; навыками осуществления механической и тепловой обработки материалов и пищевых продуктов	Владеет навыками планирования технологического процесса изготовления объектов труда; навыками осуществления механической и тепловой обработки материалов и пищевых продуктов	Поверхностно владеет навыками планирования технологического процесса изготовления объектов труда; навыками осуществления механической и тепловой обработки материалов и пищевых продуктов	Не владеет планированием технологического процесса изготовления объектов труда; навыками осуществления механической и тепловой обработки материалов и пищевых продуктов
ППК-2 Способен осуществлять проектную деятельность при создании предметной	Уверенно знает теоретические основы разработки технологии обработки материалов и приготовления пищи	Знает теоретические основы разработки технологии обработки материалов и приготовления пищи	Поверхностно знает теоретические основы разработки технологии обработки материалов и приготовления пищи	Не знает теоретические основы разработки технологии обработки материалов и приготовления пищи

среды ППК 2.1, ППК 2.2 ППК 2.3	Умеет эффективно разрабатывать технологическую документацию для организации технологических процессов обработки материалов и пищевых продуктов	Умеет разрабатывать технологическую документацию для организации технологических процессов обработки материалов и пищевых продуктов	Не достаточно эффективно разрабатывать технологическую документацию для организации технологических процессов обработки материалов и пищевых продуктов	Не умеет разрабатывать технологическую документацию для организации технологических процессов обработки материалов и пищевых продуктов
	Уверенно владеет навыками проектирования технологических процессов обработки конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов	Владеет навыками проектирования технологических процессов обработки конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов	Поверхностно владеет навыками проектирования технологических процессов обработки конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов	Не владеет навыками проектирования технологических процессов обработки конструкционных и текстильных материалов, пищевых продуктов

Методические материалы, определяющие процедуры оценивания

Целью промежуточной аттестации по дисциплине «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» является оценка уровня сформированности компетенций в результате изучения дисциплины, а также усвоения обучающимися знаний, приобретения умений, навыков и опыта деятельности.

Процедура оценивания применяется к обучающимся, изучающим дисциплину «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов». Процедура оценивания проводится по окончании изучения дисциплины. Оценка уровня сформированности компетенций на этапах их формирования определяется на основании тестов, вопросов к экзамену, практико-ориентированных заданий. Оценивание проводится в соответствии с приведенными критериями.

Оценивается уровень сформированности компетенций на этапах их формирования в рамках изучения дисциплины, а также уровень знаний, умений, навыков и опыта деятельности, по результатам выставляется оценка. Результаты проведения процедуры в установленном порядке проставляются преподавателем в зачетные книжки обучающихся и электронные ведомости. По результатам проведения процедуры оценивания преподавателем делается вывод о результатах промежуточной аттестации по дисциплине.