

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Алтайский государственный педагогический университет»
Бийский филиал им. В.М. Шукшина

Кафедра изобразительного искусства, технологии и дизайна



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.07.04 ТЕХНОЛОГИИ ОБРАБОТКИ МАТЕРИАЛОВ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Направление подготовки **44.03.01 Педагогическое образование**

Профиль подготовки **Технология**

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очно-заочная**

Составители:

канд. пед. наук, доцент кафедры
изобразительно искусства, технологии и дизайна
 **И.Б. Соловьева**

канд. пед. наук, доцент кафедры
изобразительно искусства, технологии и дизайна

 **Т.А. Панчук**

Бийск 2026

РЕКОМЕНДОВАНА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ

На заседании кафедры изобразительного искусства, технологии и дизайна

Протокол №5 от 10.02.2026

Заведующий кафедрой изобразительного искусства,
технологии и дизайна



Т.П. Алексеева

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.07.04) относится к дисциплинам обязательной части предметно-методического модуля.

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 6 зачетных единиц

Вид учебной работы	Семестры
	1
Аудиторные занятия (всего)	54
Лекции	10
Лабораторные работы	26
Практические работы	18
В том числе пр. подготовка	18
Самостоятельная работа (всего)	135
В том числе:	
Изучение материалов лекции	35
Подготовка к лабораторным занятиям	26
Оформление лабораторных работ	26
Подготовка к практическим занятиям	24
Оформление практических работ	24
Контроль (подготовка к экзамену)	27
Вид промежуточной аттестации:	экзамен
Общая трудоемкость часы	216
зачетные единицы	6

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Содержание раздела
ЛЕКЦИИ		
1	Технологии обработки конструкционных материалов	Технологии ручной обработки древесины и древесных материалов. Технологии механической обработки древесины. Технологии ручной обработки металлов. Технологии механической обработки металлов. Технологии обработки конструкционных материалов на станках с ЧПУ

2	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.
ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ		
	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. 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	Технологии обработки конструкционных материалов	4	-	14	44	-	62
2	Технологии обработки текстильных материалов	6	-	12	45	-	63
3	Технологии обработки пищевых продуктов	-	18	-	46	4 ч, работа в малых группах	64
	Контроль						27
	Всего	10	18	26	135	4	216
	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	2
		Организация рабочего места для механической обработки древесины и правила техники безопасности. Приемы станочной обработки древесины	4
		Организация рабочего места для ручной обработки металлов и правила техники безопасности. Приемы выполнения работ	2
		Организация рабочего места для механической обработки металлов и правила техники безопасности. Приемы обработки.	4
		Технологии обработки конструкционных материалов на оборудовании с ЧПУ	2
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.	2
		Ручные стежки и строчки. Терминология ручных работ. Технические условия выполнения.	2
		Машинные швы. Терминология машинных работ. Технические условия выполнения.	4
		ВТО. Терминология работ. Технические условия выполнения.	2

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. — 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 АГГПУ им. В. М. Шукшина http://www2.bigpi.biysk.ru/library/403/403.html](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. Технология конструкционных материалов : учебное пособие / А.Г. Багинский [и др.].. — 3-е изд. — Томск : Томский политехнический университет, 2021. — 248 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/134305.html> (дата обращения: 27.03.2026).

2. Сафин Р.Г. Современные технологии переработки древесных материалов : учебное пособие / Сафин Р.Г., Степанова Т.О.. — Казань : Издательство КНИТУ, 2022. — 80 с. — ISBN 978-5-7882-3167-9. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/129257.html>
 3. Петрова, О. В. Изготовление столярных изделий : учебное пособие / О. В. Петрова. — Москва, Вологда : Инфра-Инженерия, 2023. — 168 с. — ISBN 978-5-9729-1198-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/132858.html> (дата обращения: 14.09.2023).
- б) дополнительная литература
1. Технология конструкционных материалов : учебное пособие / А.Г. Багинский [и др.].. — 3-е изд. — Томск : Томский политехнический университет, 2021. — 248 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/134305.html> (дата обращения: 27.03.2026).
 2. Скуратов Д.Л. Обработка металлов резанием, станки, инструмент : учебное пособие для СПО / Скуратов Д.Л., Трусков В.Н., Андрюхина Т.Н.. — Саратов : Профобразование, 2021. — 175 с. — ISBN 978-5-4488-1268-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106835.html> (дата обращения: 27.03.2026).
 3. Закамов, Д. В. Особенности художественной и декоративной обработки древесины : учебное пособие / Д. В. Закамов, Е. А. Морозова, В. С. Муратов. — Москва, Вологда : Инфра-Инженерия, 2022. — 196 с. — ISBN 978-5-9729-1092-2. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/124151.html> (дата обращения: 25.09.2022).

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.— Режимдоступа: <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

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

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	
Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)

Учебные аудитории для проведения лабораторных занятий: Швейная мастерская, укомплектованная специализированной мебелью, швейным оборудованием и оборудование 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 краеобметочные 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-В 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 «Iaguar» 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, Ирбис; Свободно распространяемое программное обеспечение: 7Zip, Adobe Flash Player, Google Chrome, VLC media Player),	Российская Федерация, 659300 г. Бийск, ул. Советская, 11
Ауд. 110 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	Российская Федерация, 659300 г. Бийск, ул. Советская, 11
Ауд. 126 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Специализированная мебель. Технические средства обучения: проектор, компьютер, экран, доска, наличие подключения к сети	Российская Федерация, 659300 г. Бийск, ул. Советская, 9, учебный корпус 3

Интернет	
Лабораторные занятия Мастерские по обработке конструкционных материалов 16 рабочих мест, рабочее место преподавателя, оснащенное учебной мебелью. Шкафы для хранения оборудования, инструментов, материалов, учебных пособий, учебников и т.д. (4 шт.). Мастерская, оснащенная оборудованием, позволяющим обучающимся осваивать умения и навыки, предусмотренные профессиональной деятельностью: ручная и механическая обработка древесины; ручная и механическая обработка металлов.	Российская Федерация 659333 Алтайский край, г. Бийск, ул. Советская, д. 9
Ауд. 133 Компьютерный класс Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Специализированная мебель. Технические средства обучения: компьютеры, наличие подключения к сети Интернет, переносное оборудование Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа Win10PRO PQR OEM Контракт №19/5-ЭА от 18.11.2019 (Поставка программно-аппаратного комплекса Студент) Антивирус Касперского Сублицензионный договор №6206 от 11.12.2023 Лицензия № 9kcsj-cv7du-cs39n-3v42c(250) Консультант Плюс Договор №26 от 28.12.2023г ООО «Юркомп» Photoshop Elements 7.0 RU Certificate Number 6255746 CorelDRAW Graphics Suite X4 Education License Software Number: LCCDGSX4MIULAA Flash Pro CS5 11 Windows Russian Certificate Number 8229084 Movavi Video Editor Academic Edition 2020 Лицензионный договор на использование программного обеспечения от 26.02.2021г. Movavi Photo Editor 6 Лицензионный договор на использование программного обеспечения от 26.02.2021г. Astra Linux Special Edition LibreOffice (текстовый редактор, табличный редактор, программа подготовки презентаций, механизм подключения к внешним СУБД, векторный графический редактор, редактор формул) Редактор растровой графики GIMP v2.8.14 Воспроизведение мультимедиа Alsa v1.0.25 VLC v2.2.2 ПАК NITRINO Лицензионный договор № РБТ-14/1617-01-БУЗ на предоставление права использования программы для ЭВМ от 09.11.2017г. Контракт №19/5-ЭА от 18.11.2019 (Поставка программно-аппаратного комплекса Студент) 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	Российская Федерация, 659300 г. Бийск, ул. Советская, 9, учебный корпус 3

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) Айрен v2.3–редактор тестов, LibreOffice	
Ауд. 222 Компьютерный класс Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации Специализированная мебель. Технические средства обучения: компьютеры, наличие подключения к сети Интернет, переносное оборудование Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа Win10PRO PQR OEM Контракт №19/5-ЭА от 18.11.2019 (Поставка программно-аппаратного комплекса Студент) Антивирус Касперского Сублицензионный договор №6206 от 11.12.2023 Лицензия № 9kcsj-cv7du-cs39n-3v42c(250) Консультант Плюс Договор №26 от 28.12.2023г ООО «Юркомп» Компас 3D v19 (10 рабочих мест) Сублицензионный договор № 3ск-20-0038 от 02.03.2020г. Movavi Video Editor Academic Edition 2020 Лицензионный договор на использование программного обеспечения от 26.02.2021г. Movavi Photo Editor 6 Лицензионный договор на использование программного обеспечения от 26.02.2021г. Astra Linux Special Edition LibreOffice (текстовый редактор, табличный редактор, программа подготовки презентаций, механизм подключения к нешним СУБД, векторный графический редактор, редактор формул) Редактор растровой графики GIMP v2.8.14 Воспроизведение мультимедиа alsa v1.0.25 VLC v2.2.2 ПАК NITRINO Лицензионный договор № РБТ-14/1617-01-ВУЗ на предоставление права использования программы для ЭВМ от 09.11.2017г. Контракт №19/5-ЭА от 18.11.2019 (Поставка программно-аппаратного комплекса Студент) 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) Айрен v2.3–	Российская Федерация, 659300 г. Бийск, ул. Советская, 9, учебный корпус 3

редактор тестов, LibreOffice	
Помещение для самостоятельной работы	
Ауд. 335 Читальный зал аудитория для самостоятельной работы Специализированная мебель. Технические средства обучения: моноблоки, многофункциональное устройство «Pantum», специализированное рабочее место «ЭлНот300»: ноутбук с программным обеспечением для незрячих и слабовидящих людей (программа экранного доступа для незрячих и слабовидящих, экранный увеличитель и программа для создания, хранения и управления текстовыми и голосовыми заметками). Voco Professional: гарнитура Jabra с Windows- приложением для преобразования речи в текст, читающая машина Eye-Pal Vision? Электронный ручной видео-увеличитель Rudy. Специальное устройство для чтения «говорящих книг» (тифлофлешплеер) «Victor Reader Stream» Специализированное программное обеспечение для создания цифровых гворящих книг в формате DAISY «Easy Converter» Перечень лицензионного программного обеспечения. Автоматизированная библиотечная информационная система «Ирбис» Антивирус Касперского Консультант Плюс	Российская Федерация, 659333, Алтайский край, г. Бийск, ул. Владимира Короленко, д. 53
ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ТЕХНОПАРК «КВАНТОРИУМ ИМ. К.Д. УШИНСКОГО» МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КАБИНЕТОВ	
Ауд. 1-102 Кабинет для проведения занятий технологической направленности Комплект учебной мебели. Технические средства: интерактивный комплекс с вычислительным блоком и мобильным креплением, ноутбуки, образовательный конструктор с комплектом датчиков, образовательный набор по механике, мехатронике и робототехнике (6 комплектов), образовательный набор по электронике, электромеханике и микропроцессорной технике, образовательный набор для изучения многокомпонентных робототехнических систем и манипуляционных роботов, комплект для изучения операционных систем реального времени и систем управления автономных мобильных роботов, четырёхосевой учебный робот-манипулятор с модульными сменными насадками, комплект полей и соревновательных элементов, образовательный модуль для углубленного изучения механики, мехатроники и САУ, лаборатория исследования окружающей среды, альтернативных источников энергии, материалов и инженерных конструкций, автономный робот манипулятор с колесами всенаправленного движения, базовый робототехнический набор, ресурсный робототехнический набор, датчик цвета базового робототехнического набора, ультразвуковой датчик базового робототехнического набора, зарядное устройство, образовательный набор по изучению технологий реверсивного инжиниринга, образовательный набор по изучению аддитивных технологий и быстрого прототипирования, станок лазерной резки с числовым программным управлением и системой фильтрации воздуха.	Российская Федерация, 659333, Алтайский край, г. Бийск, ул. Владимира Короленко, д. 53

Перечень лицензионного программного обеспечения. ПО Microsoft Win 10 Professional Microsoft Office - 2019 Цифровые лаборатории по физике, химии, биологии ПО Releon Camera 1.1, Releon Lite 3.63 Оборудование технологического профиля (Роботы, 3d сканер, 3d принтер) Учебно-исследовательские лаборатории биосигналов и нейротехнологий ПО BiTronies Studio 5.1.10 Цифровые микроскопы ПО TouP Cam Интерактивный комплекс с вычислительным блоком и мобильным креплением ПО Ikar ПАК NITRINO Станок лазерной резки с ЧПУ и системой фильтрации воздуха (облачный режим www.gweikecloud.com) Антивирус Касперского СПО по лицензионным соглашениям в свободном распространении, в том числе по GNUGeneralPublicLicense и аналогам: Adobe Reader, 7-Zip, Google Chrome, Far Manager, Libre Office	
--	--

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 44.03.01 Педагогическое образование профиль Технология (квалификация «бакалавр»), реализуемой при подготовке обучающихся в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего профессионального образования «Алтайский государственный педагогический университет Бийский филиал имени В.М. Шукшина». Фонд оценочных средств направлен на проверку уровня сформированности компетенций, заявленных в программе дисциплины в соответствии с учебным планом Педагогическое образование профиль Технология (квалификация «бакалавр»).

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

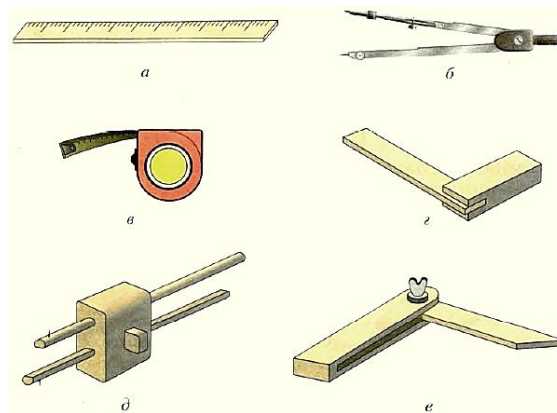
Компетенции ППК-1 (Способен планировать и применять технологические процессы изготовления объектов труда в профессиональной педагогической деятельности), ППК-2 – (Способен осуществлять проектную деятельность при создании предметной среды) формируются на первом этапе формирования компетенций.

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-2.1- Владеет знаниями в области проектирования предметной среды, разработки	Тест Вопросы к

ППК-2 I этап	конструкторской и технологической документации, в том числе с использованием цифровых инструментов и программных сервисов Знает теоретические основы разработки технологии обработки материалов и приготовления пищи	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

. Примеры тестовых заданий к экзамену по модулю Технологии обработки конструкционных материалов

Установите соответствие между инструментами для разметки изображенные на рисунке и их названиями

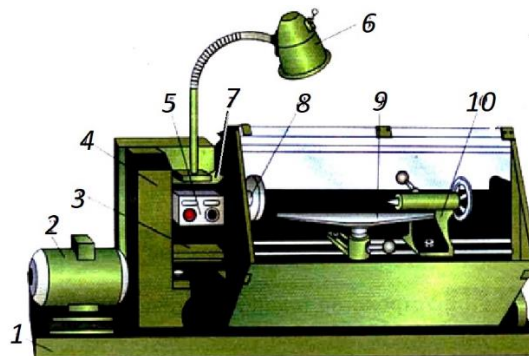


- 1) рейсмус
- 2) линейка
- 3) столярный угольник
- 4) циркуль
- 5) малка
- 6) рулетка
- 7) шаблон

Нож шерхебеля отличается от ножа рубанка:

- A. Нож шерхебеля имеет лезвие заточенное полукругом
- B. Нож шерхебеля имеет лезвие заточенное под углом 30°
- C. Нож шерхебеля изготовлен из более мягкой стали

Установите соответствие между номерами позиций механизмов токарного станка по дереву, изображенных на рисунке и их названиями:



Д. 1 — основание (стол); 2 — электродвигатель; 3 — станина с направляющими; 4 — ограждение ремённой передачи; 5 — кнопочный выключатель; 6 — светильник; 7 — передняя бабка; 8 — шпиндель; 9 — подручник; 10 — задняя бабка; защитный экран

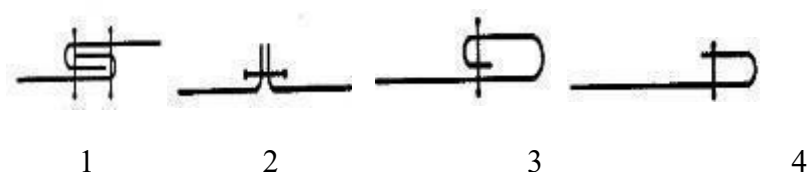
Типовые тестовые задания по модулю Технологии обработки текстильных материалов

1. Назначение приспособлений малой механизации:

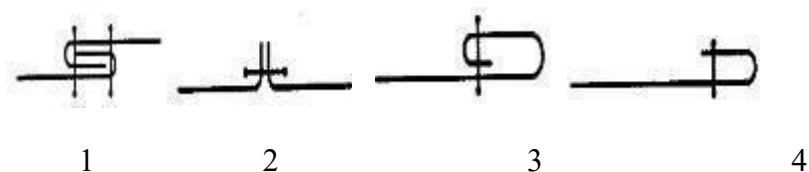
- 1) увеличение скорости
- 2) повышение срока службы машины
- 3) повышение производительности труда, улучшение качества обработки изделий
- 4) облегчение труда работницы

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



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 n-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 процессы изготовления объектов труда в профессиональной педагогической деятельности ППК 1.1 ППК 1.2 ППК 1.3	Уверенно знает традиционные, современные и перспективные технологические операции ручной и механической обработки материалов и пищевых продуктов, принципы контроля качества	Знает традиционные, современные и перспективные технологические операции ручной и механической обработки материалов и пищевых продуктов, принципы контроля качества	Поверхностно знает традиционные, современные и перспективные технологические операции ручной и механической обработки материалов и пищевых продуктов, принципы контроля качества	Не знает традиционные, современные и перспективные технологические операции ручной и механической 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 среды ППК 2.1, ППК 2.2 ППК 2.3	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
	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.