

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования  
"Казанский (Приволжский) федеральный университет"  
Елабужский институт (филиал)  
Инженерно-технологический факультет



подписано электронно-цифровой подписью

## Программа дисциплины

Основы производства в легкой и пищевой промышленности Б1.В.ДВ.06.02

Направление подготовки: 44.03.05 - Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)

Профиль подготовки: Технология, информатика

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: очное

Язык обучения: русский

Год начала обучения по образовательной программе: 2019

**Автор(ы):** Сергеева А.Б. , Файзрахманова А.Л.

**Рецензент(ы):** Латипова Л.Н.

### **СОГЛАСОВАНО:**

Заведующий(ая) кафедрой: Латипова Л. Н.

Протокол заседания кафедры No \_\_\_ от "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Учебно-методическая комиссия Елабужского института КФУ (Инженерно-технологический факультет):

Протокол заседания УМК No \_\_\_ от "\_\_\_" \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

## Содержание

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы высшего образования
3. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся
4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий
  - 4.1. Структура и тематический план контактной и самостоятельной работы по дисциплине (модулю)
  - 4.2. Содержание дисциплины
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)
6. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)
  - 6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы и форм контроля их освоения
  - 6.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания
  - 6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
  - 6.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)
  - 7.1. Основная литература
  - 7.2. Дополнительная литература
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)
11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)
12. Средства адаптации преподавания дисциплины к потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Программу дисциплины разработал(а)(и) старший преподаватель, б/с Сергеева А.Б. (Кафедра теории и методики профессионального обучения, Инженерно-технологический факультет) ; старший преподаватель, к.н. Файзрахманова А.Л. (Кафедра теории и методики профессионального обучения, Инженерно-технологический факультет), ALFajzrahmanova@kpfu.ru

### 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Выпускник, освоивший дисциплину, должен обладать следующими компетенциями:

Шифр компетенции	Расшифровка приобретаемой компетенции
ПК-4	Способен разрабатывать и реализовывать проблемное обучение, осуществлять связь обучения по предмету (курсу, программе) с практикой, обсуждать с обучающимися актуальные события современности
ПК-5	Способен к планированию и реализации технологического процесса и процесса труда
УК-1	Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

Выпускник, освоивший дисциплину:

Должен знать:

Модуль 1. Основы производства в легкой промышленности:

- структуру современного текстильного производства;
- классификацию, строение и свойства текстильных волокон;
- основные процессы получения тканей;
- строение и свойства тканей;
- ассортимент нетканых, трикотажных, подкладочных, прокладочных, отделочных материалов, швейных ниток и фурнитуры.
- классификацию одежды;
- этапы изготовления швейных изделий;
- виды ручных стежков и строчек;
- классификацию машинных швов.

Модуль 2. Основы производства в пищевой промышленности:

- классификацию предприятий общественного питания;
- технологический процесс товародвижения в предприятиях общественного питания;
- ассортимент столовой посуды, приборов и столового белья;
- основы рационального питания;
- нетрадиционные системы питания;
- отрасли пищевой промышленности;
- основы мукомольно-крупяной, хлебобулочной, макаронной промышленности;
- основы фрукто-овощеперерабатывающей промышленности;
- основы молочной и масло-жировой промышленности;
- основы крахмальной, сахарной и кондитерской промышленности;
- основы мясной и рыбной промышленности.

Должен уметь:

Модуль 1. Основы производства в легкой промышленности:

- определять волокнистый состав материалов и вид ткацкого переплетения;
- определять лицевую и изнаночную сторону в тканях; направления долевой и уточной нити;
- выбирать материал для швейных изделий.
- планировать свою работу;
- соблюдать правила ТБ и противопожарной безопасности;

- работать со справочной литературой;
- выполнять ручные, машинные и влажно-тепловые работы.

Модуль 2. Основы производства в пищевой промышленности:

- анализировать предприятия общественного питания;
- составлять меню предприятий общественного питания;
- составлять меню с учетом принципов рационального питания;
- распознавать продовольственные товары по внешним отличительным признакам;
- распознавать ассортимент;
- проводить органолептическую оценку качества продовольственных товаров.

Должен владеть:

Модуль 1. Основы производства в легкой промышленности:

- навыками выбора пакета материалов для изготовления одежды;
- навыками выполнения ручных стежков и строчек, машинных швов и влажно-тепловых работ.

Модуль 2. Основы производства в пищевой промышленности:

- навыками органолептической оценки качества пищевых и вкусовых продуктов.

Должен демонстрировать способность и готовность:

Модуль 1. Основы производства в легкой промышленности:

- определять органолептическим методом волокнистый состав и свойства текстильных материалов;
- выбирать пакет материалов для изготовления швейных изделий
- выполнять ручные, машинные и влажно-тепловые работы при изготовлении швейных изделий

Модуль 2. Технология приготовления пищи:

- применять полученные знания на практике.

## 2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы высшего образования

Данная учебная дисциплина включена в раздел "Б1.В.ДВ.06.02 Дисциплины (модули)" основной профессиональной образовательной программы 44.03.05 "Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки) (Технология, информатика)" и относится к дисциплинам по выбору. Осваивается на 1 курсе в 1, 2 семестрах.

## 3. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 зачетных(ые) единиц(ы) на 288 часа(ов).

Контактная работа - 144 часа(ов), в том числе лекции - 36 часа(ов), практические занятия - 54 часа(ов), лабораторные работы - 54 часа(ов), контроль самостоятельной работы - 0 часа(ов).

Самостоятельная работа - 72 часа(ов).

Контроль (зачёт / экзамен) - 72 часа(ов).

Форма промежуточного контроля дисциплины: экзамен в 1 семестре; экзамен во 2 семестре.

## 4. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

### 4.1 Структура и тематический план контактной и самостоятельной работы по дисциплине (модулю)

N	Разделы дисциплины / модуля	Семестр	Виды и часы контактной работы, их трудоемкость (в часах)			Самостоятельная работа
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	
1.	Тема 1. Классификация и свойства текстильных волокон	1	2	0	2	4
2.	Тема 2. Процессы получения тканей	1	2	2	2	4
3.	Тема 3. Строение тканей	1	2	2	4	6

N	Разделы дисциплины / модуля	Семестр	Виды и часы контактной работы, их трудоемкость (в часах)			Самостоятельная работа
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	
4.	Тема 4. Свойства тканей	1	2	2	6	4
5.	Тема 5. Ассортимент трикотажных полотен, натурального и искусственного меха, натуральной и искусственной кожи, прикладных материалов	1	0	4	2	4
6.	Тема 6. Классификация одежды. Процессы изготовления легкой одежды.	1	4	4	4	4
7.	Тема 7. Технология ручных, машинных и влажно-тепловых работ	1	6	2	16	6
8.	Тема 8. Клеевое и сварное соединение деталей одежды	1	0	2	0	4
9.	Тема 9. Предприятия общественного питания	2	4	12	4	12
10.	Тема 10. Основы рационального питания	2	2	6	2	10
11.	Тема 11. Основы пищевой промышленности	2	12	18	12	14
	Итого		36	54	54	72

## 4.2 Содержание дисциплины

### Тема 1. Классификация и свойства текстильных волокон

Текстильные волокна. Виды текстильных волокон. Химический состав волокон.

Свойства текстильных волокон: геометрические, механические, физико-химические.

Натуральные волокна. Первичная обработка, строение, свойства волокон растительного и животного происхождения.

Химические волокна. Первичная обработка, способы получения и свойства искусственных волокон. Первичная обработка, способы получения и свойства синтетических волокон

### Тема 2. Процессы получения тканей

Прядение. Основные процессы прядения. Системы прядения. Особенности прядения льна, шерсти, натурального шелка, пряжи из химических волокон. Классификация, свойства, дефекты пряжи и нитей.

Ткацкое производство. Подготовка пряжи и нитей к ткачеству. Устройство ткацкого станка. Получение ткани на ткацком станке.

Отделка тканей. Этапы отделки. Особенности отделки льняные, шерстяных и шелковых тканей. Специальные виды отделки

### Тема 3. Строение тканей

Основные показатели строения тканей. Плотность ткани. Толщина ткани. Ткацкие переплетения (простые и мелкозорчатые, сложные и крупнозорчатые).

Волокнистый состав тканей. Классификация тканей по составу. Способы определения волокнистого состава. Влияние волокнистого состава на свойства тканей.

Влияние строения на свойства тканей

### Тема 4. Свойства тканей

Геометрические свойства тканей: длина, ширина, толщина, поверхностная плотность.

Механические свойства тканей: разрывная нагрузка, удлинение, несминаемость, драпируемость.

Физические свойства тканей: гигроскопичность, воздухопроницаемость, паропроницаемость пылеемкость, пылепроницаемость, теплозащитные свойства.

Оптические свойства тканей: блеск, колорит, цвет. Виды рисунков на ткани.

Технологические свойства тканей: трение и цепкость, осыпаемость, усадка, прорубаемость раздвижка нитей в швах, способность к формованию при ВТО.

### **Тема 5. Ассортимент трикотажных полотен, натурального и искусственного меха, натуральной и искусственной кожи, прикладных материалов**

Производство трикотажных полотен. Ассортимент трикотажных полотен. Виды трикотажных переплетений.

Натуральная и искусственная кожа: ассортимент, особенности получения, применение.

Натуральный и искусственный мех. Ассортимент пушно-меховых полуфабрикатов. Способы получения искусственного меха. Свойства меха.

Производство нетканых материалов. Способы производства и классификация нетканых материалов.

Ассортимент прикладных материалов. Прокладочные и подкладочные материалы. Утепляющие материалы.

Ассортимент отделочных материалов. Фурнитура. Материалы для скрепления деталей одежды.

Выбор материалов для одежды. Характеристика материалов по назначению. Выбор материалов для швейных изделий.

### **Тема 6. Классификация одежды. Процессы изготовления легкой одежды.**

Ассортимент швейных изделий. Определение понятия "одежда". Функции одежды. Требования, предъявляемые к одежде. Характеристика ассортимента и классификация швейных изделий.

Детали кроя. Обозначение конструктивных линий и срезов деталей кроя одежды. Направление нити основы на деталях кроя.

Процессы изготовления легкой одежды. Создание моделей, разработка конструкции модели, лекал и плана раскладки лекал. Виды лекал. Подготовка ткани к раскрою и раскрой изделий. Пошив изделий.

### **Тема 7. Технология ручных, машинных и влажно-тепловых работ**

Технология ручных работ. Организация рабочего места и ТБ при выполнении ручных работ. Инструменты и приспособления для ручных работ. Виды ручных стежков: прямые, косые, петельные, петлеобразные, крестообразные и специальные. Строчки, выполняемые этими стежками. Терминология ручных работ.

Технические условия на выполнение ручных работ.

Технология машинных работ. Оборудование рабочего места для выполнения машинных операций. Виды машинных швов: соединительные, краевые, отделочные. Их назначение, рисунки, схемы, технические условия на их выполнение. Средства механизации. Терминология машинных работ. Безопасность труда при выполнении машинных операций. Технические условия на выполнение машинных работ.

Технология влажно - тепловых работ. Организация рабочего места для выполнения операций ВТО. Назначение операций ВТО и их сущность. Оборудование и приспособления для ВТО швейных изделий. Режимы ВТО.

Терминология влажно- тепловых работ. Безопасность труда при ВТО. Технические условия на выполнение влажно - тепловых работ.

### **Тема 8. Клеевое и сварное соединение деталей одежды**

Клеевое соединение материалов. Сварка термопластичных материалов. Сущность клеевого метода соединения деталей одежды. Виды клеевых материалов. Дефекты клеевых соединений. Параметры ВТО при клеевом соединении. Сваривание термопластичных материалов термоконтантной, высокочастотной и ультразвуковой сваркой.

### **Тема 9. Предприятия общественного питания**

Понятие предприятия общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. Типы предприятий общественного питания. Ресторан. Бар. Кафе. Столовая. Закусочная. Буфет. Классы предприятий общественного питания.

Технологический процесс товародвижения на предприятиях общественного питания. Планирование товарооборота на предприятиях общественного питания.

Информационное обеспечение предприятий общественного питания. Средства информации. Принципы составления меню. Виды меню.

Столовая посуда, приборы, столовое белье. Виды столовой посуды и столовых приборов.

### **Тема 10. Основы рационального питания**

Рациональное питание. Принципы рационального питания. Белки, суточные нормы, содержание в продуктах.

Жиры, суточные нормы, содержание в продуктах. Углеводы, суточные нормы, содержание в продуктах.

Минеральные вещества, суточные нормы, содержание в продуктах. Витамины, суточные нормы, содержание в продуктах. Вода, суточные нормы, содержание в продуктах. Распределение рациона.

Нетрадиционные системы питания.

### **Тема 11. Основы пищевой промышленности**

Пищевая промышленность. Отрасли пищевой промышленности. Производственные процессы. Характеристика

пищевой промышленности России. Пищевая промышленность разных стран. Пищевая промышленность

Татарстана. Мукомольно-крупяная, хлебобулочная, макаронная промышленности. Фрукто- и

овощеперерабатывающая промышленности. Масложировая и молочная промышленности. Крахмальная, сахарная

и кондитерская промышленности. Мясная и рыбная промышленности.

## **5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)**

Самостоятельная работа обучающихся выполняется по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия. Самостоятельная работа подразделяется на самостоятельную работу на аудиторных занятиях и на внеаудиторную самостоятельную работу. Самостоятельная работа обучающихся включает как полностью самостоятельное освоение отдельных тем (разделов) дисциплины, так и проработку тем (разделов), осваиваемых во время аудиторной работы. Во время самостоятельной работы обучающиеся читают и конспектируют учебную, научную и справочную литературу, выполняют задания, направленные на закрепление знаний и отработку умений и навыков, готовятся к текущему и промежуточному контролю по дисциплине.

Организация самостоятельной работы обучающихся регламентируется нормативными документами, учебно-методической литературой и электронными образовательными ресурсами, включая:

Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 5 апреля 2017 года №301).

Письмо Министерства образования Российской Федерации №14-55-996ин/15 от 27 ноября 2002 г. "Об активизации самостоятельной работы студентов высших учебных заведений".

Положение от 29 декабря 2018 г. № 0.1.1.67-08/328 "О порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования "Казанский (Приволжский) федеральный университет".

Положение № 0.1.1.67-06/241/15 от 14 декабря 2015 г. "О формировании фонда оценочных средств для проведения текущей, промежуточной и итоговой аттестации обучающихся федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования "Казанский (Приволжский) федеральный университет".

Положение № 0.1.1.56-06/54/11 от 26 октября 2011 г. "Об электронных образовательных ресурсах федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего профессионального образования "Казанский (Приволжский) федеральный университет".

Регламент № 0.1.1.67-06/66/16 от 30 марта 2016 г. "Разработки, регистрации, подготовки к использованию в учебном процессе и удаления электронных образовательных ресурсов в системе электронного обучения федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего образования "Казанский (Приволжский) федеральный университет".

Регламент № 0.1.1.67-06/11/16 от 25 января 2016 г. "О балльно-рейтинговой системе оценки знаний обучающихся в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего образования "Казанский (Приволжский) федеральный университет".

Регламент № 0.1.1.67-06/91/13 от 21 июня 2013 г. "О порядке разработки и выпуска учебных изданий в федеральном государственном автономном образовательном учреждении высшего профессионального образования "Казанский (Приволжский) федеральный университет".

## 6. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)

### 6.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы и форм контроля их освоения

Этап	Форма контроля	Оцениваемые компетенции	Темы (разделы) дисциплины
<b>Семестр 1</b>			
	<b>Текущий контроль</b>		
1	Лабораторные работы	УК-1 , ПК-5 , ПК-4	1. Классификация и свойства текстильных волокон 2. Процессы получения тканей 3. Строение тканей 4. Свойства тканей 5. Ассортимент трикотажных полотен, натурального и искусственного меха, натуральной и искусственной кожи, прикладных материалов 6. Классификация одежды. Процессы изготовления легкой одежды. 7. Технология ручных, машинных и влажно-тепловых работ
2	Реферат	УК-1 , ПК-5 , ПК-4	1. Классификация и свойства текстильных волокон 2. Процессы получения тканей 3. Строение тканей 4. Свойства тканей 5. Ассортимент трикотажных полотен, натурального и искусственного меха, натуральной и искусственной кожи, прикладных материалов 6. Классификация одежды. Процессы изготовления легкой одежды. 7. Технология ручных, машинных и влажно-тепловых работ 8. Клеевое и сварное соединение деталей одежды

Этап	Форма контроля	Оцениваемые компетенции	Темы (разделы) дисциплины
3	Тестирование	УК-1 , ПК-4 , ПК-5	1. Классификация и свойства текстильных волокон 2. Процессы получения тканей 3. Строение тканей 4. Свойства тканей 5. Ассортимент трикотажных полотен, натурального и искусственного меха, натуральной и искусственной кожи, прикладных материалов 6. Классификация одежды. Процессы изготовления легкой одежды. 7. Технология ручных, машинных и влажно-тепловых работ 8. Клеевое и сварное соединение деталей одежды
4	Творческое задание	УК-1 , ПК-4 , ПК-5	3. Строение тканей 5. Ассортимент трикотажных полотен, натурального и искусственного меха, натуральной и искусственной кожи, прикладных материалов
	<b>Экзамен</b>	ПК-4, ПК-5, УК-1	
<b>Семестр 2</b>			
	<b>Текущий контроль</b>		
1	Лабораторные работы	УК-1 , ПК-5 , ПК-4	9. Предприятия общественного питания 10. Основы рационального питания 11. Основы пищевой промышленности
2	Реферат	УК-1 , ПК-5 , ПК-4	9. Предприятия общественного питания 10. Основы рационального питания 11. Основы пищевой промышленности
3	Презентация	УК-1 , ПК-5 , ПК-4	9. Предприятия общественного питания
	<b>Экзамен</b>	ПК-4, ПК-5, УК-1	

#### 6.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Форма контроля	Критерии оценивания				Этап
	Отлично	Хорошо	Удовл.	Неуд.	
<b>Семестр 1</b>					
<b>Текущий контроль</b>					
Лабораторные работы	Оборудование и методы использованы правильно. Проявлена превосходная теоретическая подготовка. Необходимые навыки и умения полностью освоены. Результат лабораторной работы полностью соответствует её целям.	Оборудование и методы использованы в основном правильно. Проявлена хорошая теоретическая подготовка. Необходимые навыки и умения в основном освоены. Результат лабораторной работы в основном соответствует её целям.	Оборудование и методы частично использованы правильно. Проявлена удовлетворительная теоретическая подготовка. Необходимые навыки и умения частично освоены. Результат лабораторной работы частично соответствует её целям.	Оборудование и методы использованы неправильно. Проявлена неудовлетворительная теоретическая подготовка. Необходимые навыки и умения не освоены. Результат лабораторной работы не соответствует её целям.	1
Реферат	Тема раскрыта полностью. Продемонстрировано превосходное владение материалом. Используются надлежащие источники в нужном количестве. Структура работы соответствует поставленным задачам. Степень самостоятельности работы высокая.	Тема в основном раскрыта. Продемонстрировано хорошее владение материалом. Используются надлежащие источники. Структура работы в основном соответствует поставленным задачам. Степень самостоятельности работы средняя.	Тема раскрыта слабо. Продемонстрировано удовлетворительное владение материалом. Используются источники и структура работы частично соответствуют поставленным задачам. Степень самостоятельности работы низкая.	Тема не раскрыта. Продемонстрировано неудовлетворительное владение материалом. Используются источники недостаточны. Структура работы не соответствует поставленным задачам. Работа несамостоятельна.	2



Форма контроля	Критерии оценивания				Этап
	Отлично	Хорошо	Удовл.	Неуд.	
Тестирование	86% правильных ответов и более.	От 71% до 85 % правильных ответов.	От 56% до 70% правильных ответов.	55% правильных ответов и менее.	3
Творческое задание	Продемонстрирован высокий уровень знаний и умений, необходимых для выполнения задания. Работа полностью соответствует требованиям профессиональной деятельности. Отличная способность применять имеющиеся знания и умения для решения практических задач. Высокий уровень креативности, самостоятельности. Соответствие выбранных методов поставленным задачам.	Продемонстрирован средний уровень знаний и умений, необходимых для выполнения задания. Работа в основном соответствует требованиям профессиональной деятельности. Хорошая способность применять имеющиеся знания и умения для решения практических задач. Средний уровень креативности, самостоятельности. Выбранные методы в целом соответствуют поставленным задачам.	Продемонстрирован низкий уровень знаний и умений, необходимых для выполнения задания. Работа частично соответствует требованиям профессиональной деятельности. Удовлетворительная способность применять имеющиеся знания и умения для решения практических задач. Низкий уровень креативности, самостоятельности. Выбранные методы частично соответствуют поставленным задачам.	Продемонстрирован неудовлетворительный уровень знаний и умений, необходимых для выполнения задания. Работа не соответствует требованиям профессиональной деятельности. Неудовлетворительная способность применять имеющиеся знания и умения для решения практических задач. Недостаточный уровень креативности, самостоятельности. Выбранные методы не соответствуют поставленным задачам.	4
Экзамен	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой дисциплины, усвоил взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявил творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.	Обучающийся обнаружил полное знание учебно-программного материала, успешно выполнил предусмотренные программой задания, усвоил основную литературу, рекомендованную программой дисциплины, показал систематический характер знаний по дисциплине и способен к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.	Обучающийся обнаружил знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справился с выполнением заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой дисциплины, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.	Обучающийся обнаружил значительные пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий и не способен продолжить обучение или приступить по окончании университета к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.	
<b>Семестр 2</b>					
<b>Текущий контроль</b>					

Форма контроля	Критерии оценивания				Этап
	Отлично	Хорошо	Удовл.	Неуд.	
Лабораторные работы	Оборудование и методы использованы правильно. Проявлена превосходная теоретическая подготовка. Необходимые навыки и умения полностью освоены. Результат лабораторной работы полностью соответствует её целям.	Оборудование и методы использованы в основном правильно. Проявлена хорошая теоретическая подготовка. Необходимые навыки и умения в основном освоены. Результат лабораторной работы в основном соответствует её целям.	Оборудование и методы частично использованы правильно. Проявлена удовлетворительная теоретическая подготовка. Необходимые навыки и умения частично освоены. Результат лабораторной работы частично соответствует её целям.	Оборудование и методы использованы неправильно. Проявлена неудовлетворительная теоретическая подготовка. Необходимые навыки и умения не освоены. Результат лабораторной работы не соответствует её целям.	1
Реферат	Тема раскрыта полностью. Продемонстрировано превосходное владение материалом. Используются надлежащие источники в нужном количестве. Структура работы соответствует поставленным задачам. Степень самостоятельности работы высокая.	Тема в основном раскрыта. Продемонстрировано хорошее владение материалом. Используются надлежащие источники. Структура работы в основном соответствует поставленным задачам. Степень самостоятельности работы средняя.	Тема раскрыта слабо. Продемонстрировано удовлетворительное владение материалом. Используются источники и структура работы частично соответствуют поставленным задачам. Степень самостоятельности работы низкая.	Тема не раскрыта. Продемонстрировано неудовлетворительное владение материалом. Используются источники недостаточны. Структура работы не соответствует поставленным задачам. Работа несамостоятельна.	2
Презентация	Превосходный уровень владения материалом. Высокий уровень доказательности, наглядности, качества преподнесения информации. Степень полноты раскрытия материала и использованные решения полностью соответствуют задачам презентации. Используются надлежащие источники и методы.	Хороший уровень владения материалом. Средний уровень доказательности, наглядности, качества преподнесения информации. Степень полноты раскрытия материала и использованные решения в основном соответствуют задачам презентации. Используются источники и методы в основном соответствуют поставленным задачам.	Удовлетворительный уровень владения материалом. Низкий уровень доказательности, наглядности, качества преподнесения информации. Степень полноты раскрытия материала и использованные решения слабо соответствуют задачам презентации. Используются источники и методы частично соответствуют поставленным задачам.	Неудовлетворительный уровень владения материалом. Неудовлетворительный уровень доказательности, наглядности, качества преподнесения информации. Степень полноты раскрытия материала и использованные решения не соответствуют задачам презентации. Используются источники и методы не соответствуют поставленным задачам.	3

Форма контроля	Критерии оценивания				Этап
	Отлично	Хорошо	Удовл.	Неуд.	
<b>Экзамен</b>	Обучающийся обнаружил всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой дисциплины, усвоил взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявил творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.	Обучающийся обнаружил полное знание учебно-программного материала, успешно выполнил предусмотренные программой задания, усвоил основную литературу, рекомендованную программой дисциплины, показал систематический характер знаний по дисциплине и способен к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.	Обучающийся обнаружил знание основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справился с выполнением заданий, предусмотренных программой, знаком с основной литературой, рекомендованной программой дисциплины, допустил погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.	Обучающийся обнаружил значительные пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий и не способен продолжить обучение или приступить по окончании университета к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.	

### 6.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

#### Семестр 1

##### Текущий контроль

##### 1. Лабораторные работы

Темы 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7

Лабораторная работа 1. Изучение продольного вида и свойств текстильных волокон

Цель работы. Ознакомление со строением и со свойствами текстильных волокон.

Задания:

1. Изучить продольный вид текстильных волокон.
2. Определить свойства волокон и характер их горения

Лабораторная работа 2. Изучение дефектов внешнего вида тканей

Цель работы. Ознакомление с основными пороками внешнего вида, изучение внешних признаков наиболее распространенных пороков тканей.

Задания:

1. Изучить описание пороков внешнего вида тканей.
2. Просмотреть образцы тканей и определить пороки их внешнего вида.

Лабораторная работа 3. Определение в ткани долевой и уточной нити, лицевой и изнаночной сторон

Цель работы. Изучить основные признаки определения основной и изнаночной стороны в ткани, долевых и уточных нитей ткани.

Задания:

1. Определить лицевую и изнаночную стороны предложенных образцов ткани.
2. Определить направление уточных и долевых нитей предложенных образцов ткани.

Лабораторная работа 4. Ткацкие переплетения

Цель работы. Ознакомление с различными видами ткацких переплетений.

Задания. 1. Изучить классификацию ткацких переплетений.

2. Определить вид переплетения предложенных образцов ткани.

Лабораторная работа 5. Определение волокнистого состава тканей

Цель работы. Освоение методов распознавания текстильных волокон.

Задания:

1. Изучить отличительные признаки тканей различного волокнистого состава.
2. Определить волокнистый состав предложенных образцов ткани.

Лабораторная работа 6. Определение структурных характеристик тканей

Цель работы. Изучение методов определения линейных размеров, структурных характеристик ткани.

Задания:

1. Освоить методы определения линейных размеров, показателей структурных характеристик ткани.
2. Определить линейные размеры, структурные характеристики ткани.

Лабораторная работа 7. Механические свойства тканей

Цель работы. Ознакомление с механическими свойствами тканей; изучение методов для измерения деформации растяжения и сминаемости материала в одежде.

Задания:

1. Изучить методику измерения деформации растяжения материала с применением швейной нитки.
2. Подготовить одежду, разметить на ней участки измерения деформаций растяжения, указать направления измерения (продольное, поперечное, диагональное).
3. Провести измерения деформаций растяжения материала в одежде.
4. Определить сминаемость предложенных образцов ткани.

Лабораторная работа 8. Выбор материалов для одежды

Цель работы: Научиться правильно подбирать материалы для одежды, учитывая ее назначение и конструкцию.

Задания. 1. Изобразить на формате А4 эскиз модели.

2. К данной модели подобрать различные текстильные материалы.
3. Обосновать выбор материалов.

Лабораторная работа 9. Детали кроя

Цель работы: Ознакомиться с наименованием конструктивных срезов и линий деталей кроя швейных изделий; научиться определять наименование деталей кроя, конструктивных срезов и линий деталей кроя швейных изделий, а также направление нити основы.

Порядок выполнения работы:

1. Изучить предложенную модель швейного изделия.
2. Зарисовать детали кроя данной модели.
3. Определить и записать наименование конструктивных срезов и линий каждой детали.
4. Определить и записать направление нити основы на каждой детали.

Лабораторная работа 10. Ручные стежки и строчки

Цель работы: Ознакомление с приемами выполнения ручных работ и процессом образования ручных стежков.

Порядок выполнения работы:

1. Изучить образцы ручных стежков.
2. На отдельных лоскутах ткани выполнить по строчке ручных стежков.
3. Результаты работы оформить в альбом.

Лабораторная работа 11. Выполнение машинных строчек

Цель работы: научиться выполнять параллельные прямые строчки на швейной машине.

1. Заправить швейную машину.
2. Выполнить образцы параллельных строчек на заданном расстоянии друг от друга (строчки выполняются по прямой, под острым и прямым углом, а также по спирали).
3. Результаты работы оформить в альбом.

Лабораторная работа 12. Машинные швы

Цель работы: Ознакомление с различными видами швов и видами машинных строчек.

Порядок выполнения работы

1. Ознакомиться с техническими условиями на выполнение швов.
2. Выполнить образцы машинных соединительных, краевых и отделочных швов.
4. Зарисовать каждый шов, показать размеры, написать название шва.

## **2. Реферат**

Темы 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

1. Ассортимент хлопчатобумажных тканей.
2. Ассортимент льняных тканей.
3. Ассортимент шелковых тканей.
4. Ассортимент шерстяных тканей.
5. Ассортимент тканей по назначению.
6. Основные виды бельевых трикотажных полотен.
7. Основные виды трикотажных полотен для верхних изделий.
8. Классификация трикотажных переплетений.

9. Красители, применяемые при крашении и печатании тканей.
10. Основные способы получения печатных рисунков на ткани.
11. Термоклеевые прокладочные материалы.
12. Швейные нитки.
13. Одежная фурнитура.
14. Текстильные отделочные материалы.
15. Способы производства искусственной кожи.
16. Технологический процесс производства натуральной кожи.
17. Утепляющие материалы.
18. Основные виды, строение и свойства пушно-меховых полуфабрикатов.
19. Современные способы изготовления меховых пластин.
20. Технология выделки пушно-меховых полуфабрикатов.
21. Выбор материалов для одежды.
22. Виды новых текстильных материалов.
23. Уход за швейными материалами и изделиями
24. Ассортимент швейных изделий.
25. Виды машинных строчек.
26. Изготовление легкой женской одежды по индивидуальным заказам.
27. Виды швейных машин, применяемых при изготовлении швейных изделий.
28. Виды и характеристика термопластичных клеевых материалов для одежды.
29. Особенности технологии изготовления одежды с применением клеевых материалов.
30. Особенности применения сварных соединений при изготовлении одежды.
31. Технологическое оборудование для влажно-тепловых работ.
32. Ручные стежки и строчки.
33. Организация поточного производства швейных изделий.
34. Нормирование расхода материалов.
35. Подготовка материалов к раскрою и раскрой швейных изделий.
36. Совершенствование процессов экспериментального, подготовительного и раскройного производства.
37. САПР в швейном производстве.
38. Приспособления для швейных машин.

### 3. Тестирование

Темы 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8

1. К поливинилспиртовым волокнам относится:

- а) нитрон;
- б) виол;
- в) пенька;
- г) хлорин.

2. К поливинилхлоридным волокнам относятся:

- а) виол;
- б) хлорин;
- в) спандекс;
- г) поливинилхлорид.

3. Вставьте пропущенное слово.

\_\_\_\_\_ - это расстояние между концами распрямленного волокна.

4. Вставьте пропущенное слово.

\_\_\_\_\_ - это отношение между концами нераспрямленного волокна к длине волокна.

5. Вставьте пропущенное слово.

Деформация, исчезающая мгновенно после снятия нагрузки называется \_\_\_\_\_.

6. Какое волокно применяют для производства лечебного белья:

- а) виол;
- б) хлорин;
- в) нитрон.

7. К синтетическим волокнам относятся:

- а) поливинилхлоридное;
- б) полинозное;
- в) медно-аммиачное;
- г) спандекс.

8. Хлопчатобумажная нить, скрученная с плющенкой, называется:

- а) волокой;
- б) прядевом;

в) канителью.

9. Волока или плющенка в виде спирали называется:

а) канителью;

б) мишурой;

в) прядевом.

10. Капроновое волокно горит:

а) желтым пламенем, распространяя кисловатый запах;

б) голубовато-желтым пламенем, распространяя запах сургуча;

в) желтым пламенем, с выделением черной копоти.

11. К порокам крашения относится:

а) належки;

б) непрокрас;

в) засечки.

12. Простые крупноузорчатые ткацкие переплетения образуются:

а) двумя системами нитей;

б) тремя системами нитей;

в) четырьмя системами нитей;

г) пятью системами нитей.

13. Конец оборванной пряжи из натурального шелка выглядит:

а) в виде кисточки с разлетевшимися в разные стороны волоконцами;

б) в виде неоднородной кисточки из прямых остроконечных волокон разной длины и толщины;

в) в виде связанной массы волоконца.

14. Печать по беленой или светлоокрашенной ткани называется:

а) прямая;

б) выравная;

в) резервная.

15. Числитель раппорта сатинового переплетения показывает:

а) число основных нитей в раппорте;

б) число уточных нитей в раппорте;

в) число всех нитей в раппорте.

16. \_\_\_\_\_ лекала - это лекала, предназначенные для раскроя по ним деталей и проверки их качества.

17. На рабочих лекалах должны быть нанесены:

а) внешний вид модели;

б) допускаемые отклонения от направления нити основы;

в) минимальные и максимальные величины допускаемых надставок на деталях;

г) места измерения основных корректируемых участков и расчетные формулы с числовым выражением.

18. На гладкокрашеных материалах лекала деталей изделия:

а) обязательно раскладывать в одном направлении;

б) допускается раскладывать в противоположных направлениях;

в) допускается раскладывать без соблюдения направления нити основы.

19. Основными факторами, влияющими на величину межлекальных потерь, являются:

а) ширина и вид материала;

б) назначение изделия;

в) форма, размер и число деталей;

г) технология изготовления изделия.

20. Количество полотен в настиле зависит:

а) от толщины ткани;

б) от вида раскладки;

в) от характера лицевой поверхности ткани.

21. Прямыми стежками выполняют:

а) сметочную строчку;

б) стегальную строчку;

в) вспушную строчку;

г) выметочную строчку.

22. Косыми стежками выполняют:

а) наметочную строчку;

б) копировальную строчку;

в) распошивочную строчку;

г) разметочную строчку.

23. Какая из предложенных строчек является строчной временного назначения?

- а) стегальная
- б) подшивочная
- в) выметочная
- г) штуковочная

24. Какая строчка выполняется прямыми стежками?

- а) вспушная
- б) выметочная
- в) подшивочная
- г) распошивочная

25. Какая из перечисленных ниже операций является машинной?

- а) обтачать
- б) продекатировать
- в) заутюжить
- г) пришить

26. \_\_\_\_\_ - соединить две детали с последующим вывертыванием.

27. Какая из предложенных строчек является строчной постоянного назначения?

- а) сметочная
- б) подшивочная
- в) выметочная
- г) заметочная

28. Какой шов является машинным соединительным швом?

- а) окантовочный с открытым срезом
- б) расстрочной
- в) обтачной в кант
- г) московский

29. Шов - это:

- а) ряд повторяющихся стежков
- б) законченный цикл переплетения нитей в ткани
- в) расстояние от срезов деталей до строчки

30. \_\_\_\_\_ - соединить части одной детали или соединить мелкие детали с основными стежками временного назначения.

#### 4. Творческое задание

Темы 3, 5

Составление коллекций тканей по темам:

- Лицевая и изнаночная сторона тканей,
- Ткацкие переплетения,
- Колористическое оформление тканей,
- Ассортимент трикотажных полотен,
- Ассортимент отделочных материалов,
- Ассортимент натурального и искусственного меха,
- Ассортимент фурнитуры

#### Экзамен

Вопросы к экзамену:

1. Материалы, применяемые при изготовлении одежды.
2. Классификация текстильных волокон.
3. Натуральные волокна: строение, первичная обработка, свойства, применение.
4. Основные свойства волокон.
5. Химические волокна: исходное сырье, процессы получения химических волокон, строение, свойства, применение.
6. Способы определения лицевой и изнаночной стороны, основной и уточной нити в ткани.
7. Основные процессы и системы прядения.
8. Ткачество: основные этапы и особенности получения тканей различных переплетений.
9. Классификация тканей по волокнистому составу. Способы определения волокнистого состава тканей.
10. Основные процессы отделки тканей.
11. Специальные виды отделки тканей.
12. Классификация ткацких переплетений.
13. Геометрические свойства тканей.
14. Механические свойства тканей.
15. Технологические свойства тканей.
16. Физические свойства тканей.
17. Оптические свойства тканей. Расцветка тканей и виды рисунков.

18. Трикотажные полотна: особенности производства, строение, свойства.
19. Нетканые материалы. Особенности производства. Ассортимент нетканых материалов.
20. Ассортимент отделочных материалов.
21. Ассортимент швейных ниток.
22. Одежная фурнитура.
23. Натуральная и искусственная кожа.
24. Натуральный и искусственный мех.
25. Подкладочные и прокладочные материалы.
26. Организация рабочего места для выполнения ручных и машинных работ. Санитарно-гигиенические требования к швее при выполнении ручных и машинных работ. Правила пользования швейной машиной.
27. Инструменты и приспособления для выполнения ручных работ.
28. Строчки прямого, косого, петлеобразного, крестообразного и петельного стежков.
29. Техника безопасности при выполнении ручных, машинных и влажно-тепловых работ.
30. Терминология ручных работ.
31. Технические условия на выполнение ручных работ.
32. Классификация машинных швов.
33. Машинные соединительные швы.
34. Машинные краевые швы.
35. Терминология машинных работ.
36. Технические условия на выполнение машинных работ.
37. Способы выполнения влажно-тепловых работ. Основное оборудование для ВТО.
38. Терминология влажно-тепловых работ.
39. Технические условия на выполнение влажно-тепловых работ.
40. Параметры ВТО.
41. Клеевое соединение деталей одежды.
42. Классификация одежды.
43. Наименование конструктивных срезов и линий деталей кроя жакета.
44. Наименование конструктивных срезов и линий деталей кроя брюк и юбки.
45. Основные этапы производства одежды.

## **Семестр 2**

### **Текущий контроль**

#### **1. Лабораторные работы**

Темы 9, 10, 11

1. Анализ предприятий общественного питания
2. Изучение технологического процесса товародвижения на предприятиях общественного питания
3. Составление меню предприятий общественного питания
4. Изучение ассортимента столовой посуды, приборов и белья
5. Рациональное питание
6. Нетрадиционные системы питания
7. Изучение мукомольно-крупяной, хлебобулочной, макаронной промышленности
8. Изучение фрукто- и овощеперерабатывающей промышленности
9. Изучение масложировой и молочной промышленности
10. Изучение крахмальной, сахарной и кондитерской промышленности
11. Изучение мясной и рыбной промышленности

#### **2. Реферат**

Темы 9, 10, 11

1. Сравнительный анализ ресторанов г. Елабуги
2. Сравнительный анализ кафе г. Елабуги
3. Сравнительный анализ Столовых г. Елабуги
4. Анализ меню ресторанов
5. Анализ меню кафе
6. Ассортимент фарфоровой посуды
7. Ассортимент керамической посуды
8. Ассортимент металлической посуды
9. Ассортимент стеклянной и хрустальной посуды
10. Ассортимент посуды из пластмасс
11. Ассортимент столовых приборов
12. Ассортимент деревянной посуды
13. Характеристика столового белья
14. Белки: суточные нормы, значение, содержание в продуктах, избыток



15. Жиры: суточные нормы, значение, содержание в продуктах, избыток
16. Углеводы: суточные нормы, значение, содержание в продуктах, избыток
17. Вода: суточные нормы, значение, содержание в продуктах, избыток
18. Водорастворимые витамины: суточные нормы, значение, содержание в продуктах, избыток
19. Жирорастворимые витамины: суточные нормы, значение, содержание в продуктах, избыток
20. Микроэлементы: суточные нормы, значение, содержание в продуктах, избыток
21. Макроэлементы: суточные нормы, значение, содержание в продуктах, избыток
22. Ультрамикроэлементы: суточные нормы, значение, содержание в продуктах, избыток
23. Принципы рационального питания: суточные нормы, значение, содержание в продуктах, избыток
24. Вегетарианство
25. Раздельное питание
26. Чудо-голодание
27. Система естественного оздоровления
28. Макробиотика
29. Питание по религиозным убеждениям
30. Питание по аюрведе
31. Мукомольная промышленность
32. Хлебобулочная промышленность
33. Макаaronная промышленность
34. Фрукто- и овощеперерабатывающая промышленность
35. Крахмальная промышленность
36. Сахарная промышленность
37. Кондитерская промышленность
38. Мясная промышленность
39. Рыбная промышленность
40. Масложировая промышленность
41. Молочная промышленность

### **3. Презентация**

#### Тема 9

1. Мукомольная промышленность
2. Хлебобулочная промышленность
3. Макаaronная промышленность
4. Фруктоперерабатывающая промышленность
5. Овощеперерабатывающая промышленность
6. Крахмальная промышленность
7. Сахарная промышленность
8. Кондитерская промышленность
9. Мясная промышленность
10. Рыбная промышленность
11. Масложировая промышленность
12. Молочная промышленность
13. Спиртовая промышленность
14. Пивоваренная промышленность
15. Соляная промышленность

### **Экзамен**

#### Вопросы к экзамену:

1. Классификация предприятий общественного питания.
2. Информационное обеспечение предприятий общественного питания.
3. Классификация столовой посуды, приборов, столовое белье.
4. Рациональное питание. Принципы рационального питания.
5. Белки, суточные нормы, содержание в продуктах.
6. Жиры, суточные нормы, содержание в продуктах.
7. Углеводы, суточные нормы, содержание в продуктах.
8. Минеральные вещества, суточные нормы, содержание в продуктах.
9. Витамины, суточные нормы, содержание в продуктах.
10. Вода, суточные нормы, содержание в продуктах.
11. Нетрадиционные системы питания.
12. Пищевая промышленность.
13. Отрасли пищевой промышленности.
14. Характеристика пищевой промышленности России.

15. Пищевая промышленность Татарстана.
16. Производство крупы
17. Производство муки
18. Производство хлеба и хлебобулочных изделий
19. Производство макаронных изделий
20. Производство консервов овощных и плодово-ягодных
21. Свежие овощи и овощи
22. Производство молока
23. Производство молочных консервов
24. Производство кисломолочных продуктов
25. Производство мороженого
26. Производство сыров
27. Производство фруктово-ягодных сахарных кондитерских изделий
28. Производство мучных кондитерских изделий
29. Производство мясных консервов
30. Производство рыбных консервов

#### 6.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

В КФУ действует балльно-рейтинговая система оценки знаний обучающихся. Суммарно по дисциплине (модулю) можно получить максимум 100 баллов за семестр, из них текущая работа оценивается в 50 баллов, итоговая форма контроля - в 50 баллов.

Для зачёта:

56 баллов и более - "зачтено".

55 баллов и менее - "не зачтено".

Для экзамена:

86 баллов и более - "отлично".

71-85 баллов - "хорошо".

56-70 баллов - "удовлетворительно".

55 баллов и менее - "неудовлетворительно".

Форма контроля	Процедура оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	Этап	Количество баллов
<b>Семестр 1</b>			
<b>Текущий контроль</b>			
Лабораторные работы	В аудитории, оснащённой соответствующим оборудованием, обучающиеся проводят учебные эксперименты и тренируются в применении практико-ориентированных технологий. Оцениваются знание материала и умение применять его на практике, умения и навыки по работе с оборудованием в соответствующей предметной области.	1	30
Реферат	Обучающиеся самостоятельно пишут работу на заданную тему и сдают преподавателю в письменном виде. В работе производится обзор материала в определённой тематической области либо предлагается собственное решение определённой теоретической или практической проблемы. Оцениваются проработка источников, изложение материала, формулировка выводов, соблюдение требований к структуре и оформлению работы, своевременность выполнения. В случае публичной защиты реферата оцениваются также ораторские способности.	2	5
Тестирование	Тестирование проходит в письменной форме или с использованием компьютерных средств. Обучающийся получает определённое количество тестовых заданий. На выполнение выделяется фиксированное время в зависимости от количества заданий. Оценка выставляется в зависимости от процента правильно выполненных заданий.	3	5
Творческое задание	Обучающиеся выполняют задания, требующие создания уникальных объектов определённого типа. Тип объекта, его требуемые характеристики и методы его создания определяются потребностями профессиональной деятельности в соответствующей сфере либо целями тренировки определённых навыков и умений. Оцениваются креативность, владение теоретическим материалом по теме, владение практическими навыками.	4	10

Форма контроля	Процедура оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций	Этап	Количество баллов
<b>Экзамен</b>	Экзамен нацелен на комплексную проверку освоения дисциплины. Экзамен проводится в устной или письменной форме по билетам, в которых содержатся вопросы (задания) по всем темам курса. Обучающемуся дается время на подготовку. Оценивается владение материалом, его системное освоение, способность применять нужные знания, навыки и умения при анализе проблемных ситуаций и решении практических заданий.		50
<b>Семестр 2</b>			
<b>Текущий контроль</b>			
Лабораторные работы	В аудитории, оснащенной соответствующим оборудованием, обучающиеся проводят учебные эксперименты и тренируются в применении практико-ориентированных технологий. Оцениваются знание материала и умение применять его на практике, умения и навыки по работе с оборудованием в соответствующей предметной области.	1	35
Реферат	Обучающиеся самостоятельно пишут работу на заданную тему и сдают преподавателю в письменном виде. В работе производится обзор материала в определенной тематической области либо предлагается собственное решение определенной теоретической или практической проблемы. Оцениваются проработка источников, изложение материала, формулировка выводов, соблюдение требований к структуре и оформлению работы, своевременность выполнения. В случае публичной защиты реферата оцениваются также ораторские способности.	2	5
Презентация	Обучающиеся выполняют презентацию с применением необходимых программных средств, решая в презентации поставленные преподавателем задачи. Обучающийся выступает с презентацией на занятии или сдает её в электронном виде преподавателю. Оцениваются владение материалом по теме презентации, логичность, информативность, способы представления информации, решение поставленных задач.	3	10
<b>Экзамен</b>	Экзамен нацелен на комплексную проверку освоения дисциплины. Экзамен проводится в устной или письменной форме по билетам, в которых содержатся вопросы (задания) по всем темам курса. Обучающемуся дается время на подготовку. Оценивается владение материалом, его системное освоение, способность применять нужные знания, навыки и умения при анализе проблемных ситуаций и решении практических заданий.		50

## 7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

### 7.1 Основная литература:

Модуль 1. Основы производства в легкой промышленности:

- Дрозд М. И. Основы материаловедения - Минск: Издательство 'Вышэйшая школа', 2011 - 431с. - URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=507059>
- Кирсанова Е. А.. Материаловедение (Дизайн костюма): Учебник - Москва: ООО 'Научно-издательский центр ИНФРА-М', 2013 - 395с. - URL <http://znanium.com/bookread2.php?book=363810>
- Бессонова Н. Г. и др. Материалы для отделки одежды: Учебное пособие - Москва: ООО 'Научно-издательский центр ИНФРА-М', 2015 - 144с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=473209>
- Шершнева Л.П. и др. Проектирование швейных изделий в САПР: учебник: 1 - Москва: ООО 'Научно-издательский центр ИНФРА-М', 2016 - 288с. - <http://znanium.com/bookread2.php?book=545299>
- Технологические процессы в сервисе. Технология швейных изделий: Лабораторный практикум: уч. пос. / И.Н.Каграманова, Н.М.Конопальцева. - М.: ИД ФОРУМ: ИНФРА-М, 2011. - 304 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование). (п) ISBN 978-5-8199-0424-4 - <http://znanium.com/bookread2.php?book=203931>
- Швейные нитки и клеевые материалы для одежды: Учебное пособие / Б.А. Бузов, Н.А. Смирнова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 192 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=400597>

Модуль 2. Основы производства в пищевой промышленности:

- Технология продукции общественного питания: Лабораторный практикум / Липатова Л. П. - 2-е изд., испр. и доп. - М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 376 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-00091-119-8  
URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=518473>
- Шабурова Г. В. Технологии пищевых производств в вопросах и ответах (общая и специальная технология) [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Г. В. Шабурова, А. А. Курочкин. - Пенза: ПГТА, 2009. - 98 с. - URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=494735>

3. Троянская Н.А. Кулинария: Учебное пособие / И.Г. Мальчикова, Е.О. Мурадова, Н.Н. Рамзаева и др. - М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2006. - 368 с.: ил.; 60x90 1/16. - (Сервис). (переплет) ISBN 5-98281-067-3 URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=103288>

## 7.2. Дополнительная литература:

Модуль 1. Основы производства в легкой промышленности:

1. Шустов Ю. С. и др. Текстильное материаловедение: лабораторный практикум: Учебное пособие: - Москва: ООО 'Научно-издательский центр ИНФРА-М', 2016 - 341с. - URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=541445>
2. Иванова В. Я. Материаловедение изделий из кожи: Учебное пособие - Москва: ООО 'Научно-издательский центр ИНФРА-М', 2011 - 208с. - URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=260235>
3. Бузов Б. А. и др. Швейные нитки и клеевые материалы для одежды: Учебное пособие - Москва: ООО 'Научно-издательский центр ИНФРА-М', 2013 - 192с. - URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=400597>
4. Проектирование изделий легкой промышленности в САПР (САПР одежды): Учебное пособие / Г.И.Сурикова, О.В.Сурикова, В.Е.Кузьмичев и др. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013 - 336с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование). (п) ISBN 978-5-8199-0546-3, -<http://znanium.com/bookread2.php?book=404404>
5. Материалы для отделки одежды: Учебное пособие / Н.Г. Бессонова, Б.А. Бузов. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 144 с. <http://znanium.com/bookread2.php?book=473209>
6. Технология швейных изделий: История моды мужских костюмов и особенности процессов индустриального произв.: Уч.пос. / Под общ. ред. П.Н.Умнякова - М.: Форум: НИЦ Инфра-М, 2013-264 с. - <http://znanium.com/bookread2.php?book=356842>

Модуль 2. Основы производства в пищевой промышленности:

1. Тамова М.Ю. Технология продуктов общественного питания: Сборник задач: Учебное пособие / А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова. - М.: Магистр: НИЦ Инфра-М, 2012. - 256 с.: 60x88 1/16. (обложка) ISBN 978-5-9776-0219-8 URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=261674>
2. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие / Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 412 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИль) (Переплёт) ISBN 978-5-98281-114-1 - URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=538703>

## 8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Все о кулинарии - <https://www.povarenok.ru>

Гастроном - <https://www.gastronom.ru>

Едим дома - <https://www.edimdoma.ru/>

Нормативно-техническая документация - [docs.cntd.ru](http://docs.cntd.ru)

Портал для профессионалов швейной промышленности - <http://procapitalist.ru>

Рецепты Джейми Оливера - <http://jaimi-oliver.ru/recepty>

## 9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Вид работ	Методические рекомендации
лекции	Изучение теоретического материала по каждой теме курса предполагает освоение лекционного материала. Для этого необходимо прочитать лекцию по каждой теме, просмотреть видеофайлы или презентации по теме и ответить на вопросы для самоконтроля. При подготовке к лекциям необходимо использовать указанную преподавателем литературу и интернет-источники.
практические занятия	Практические занятия по модулю 2 предполагает выполнение заданий, выступления по заданным вопросам либо выступление каждого студента по заданной теме с презентацией. Необходимо придерживаться следующих требований к презентациям: 1. Презентация не должна быть меньше 10 слайдов и не более 30. 2. Первый лист - это титульный лист, на котором обязательно должны быть представлены: название презентации; фамилия, имя, отчество автора, номер группы. 3. Следующим слайдом должно быть содержание, где представлены основные пункты (элементы) презентации. Желательно, чтобы из содержания по гиперссылке можно перейти на необходимую страницу и вернуться вновь на содержание. 4. Дизайн-эргономические требования: сочетаемость цветов, ограниченное количество объектов на слайде, цвет текста. 5. Последним слайдом презентации должен быть список литературы.

Вид работ	Методические рекомендации
лабораторные работы	<p>Модуль 1. Основы производства в легкой промышленности:</p> <p>Каждая лабораторная работа рассчитана на 2 часа. В ходе выполнения лабораторной работы необходимо изучить теоретические сведения, изложенные в работе, а также методику выполнения работы. Затем выполнить работу и оформить отчет о проделанной работе. В отчете студент самостоятельно и творчески излагает содержание выполненной им работы в соответствии с основными требованиями по обработке экспериментальных данных, используя при этом рекомендованную литературу. При составлении отчета необходимо руководствоваться следующими рекомендациями по его содержанию. 1. Название работы. 2. Определение основных терминов, характеристик и понятий, используемых в работе. 3. Схемы приборов и устройств, краткое описание методик испытаний, формулы, расчеты показателей, погрешность измерений. 4. Виды испытываемых материалов, основные характеристики структуры и свойств. 5. Климатические условия в лаборатории при выполнении работы. 6. Виды проб, их формы и размеры. Основные параметры, режимы и условия проведения испытаний. 7. Результаты испытаний: данные испытаний (наблюдений), их математическая обработка, точность результатов и т.п. (формы представления результатов испытаний приводятся в каждой работе). 8. Анализ и обобщение полученных результатов. Выводы и рекомендации. При выполнении лабораторных работ, составлении и оформлении отчетов по ним важное значение имеет употребление общепринятых терминов и понятий, правильных названий характеристик и показателей. Основные термины и понятия, а также названия характеристик свойств и качества продукции, их определения приводятся в каждой лабораторной работе. При необходимости номенклатура характеристик может быть дополнена из соответствующих нормативно-технических документов, справочников, стандартов, учебной и научно-технической литературы. Выполнение лабораторных работ завершается их сдачей. При сдаче лабораторной работы студенты должны предоставить отчет по лабораторной работе (результаты испытаний) и ответить на контрольные вопросы.</p> <p>Отчет по лабораторным работам по теме "Технология ручных, машинных и влажно-тепловых работ" представляет собой альбом с образцами ручных стежков и строчек и образцов машинных швов. Каждый образец шва должен быть оформлен следующим образом: - наименование образца; - графическое изображение шва; - схематическое изображение шва; - образец шва. При выполнении лабораторных работ, составлении и оформлении отчетов по ним важное значение имеет употребление общепринятых терминов и понятий, правильных названий характеристик и показателей. Основные термины и понятия, а также названия характеристик свойств и качества продукции, их определения приводятся в каждой лабораторной работе. При необходимости номенклатура характеристик может быть дополнена из соответствующих нормативно-технических документов, справочников, стандартов, учебной и научно-технической литературы.</p> <p>Лабораторные работы предполагают изучение основ технологии приготовления пищи в кулинарных мастерских. При работе в мастерских следует соблюдать требования техники безопасности при работе с электрическими приборами, режущими инструментами и соблюдать чистоту. Необходимо иметь спецодежду: халат или фартук, головной убор и перчатки.</p>
самостоятельная работа	<p>При подготовке к самостоятельной работе по дисциплине необходимо внимательно несколько раз прочитать лекционные материалы и литературу по теме, предложенную преподавателем. Вернуться к моментам и темам, вызывающим трудности. При необходимости можно использовать литературу, выбранную студентом самостоятельно.</p>
тестирование	<p>Тестирование проходит в письменной форме. Обучающийся получает определённое количество тестовых заданий. На выполнение выделяется фиксированное время в зависимости от количества заданий. Оценка выставляется в зависимости от процента правильно выполненных заданий. Студенту необходимо выполнить задания на выбор одного или нескольких правильных ответов, задания на установление правильной последовательности, а также задания на установление соответствия.</p>

Вид работ	Методические рекомендации
творческое задание	<p>Все коллекции текстильных материалов оформляются в виде альбома и сдаются по окончании изучения очередного раздела. Коллекция тканей по теме 'Дефекты внешнего вида тканей' представляет собой коллекцию образцов тканей с дефектами, полученными в процессе прядения, качества и отделки. В коллекцию тканей по теме 'Лицевая и изнаночная сторона' должны быть включены образцы тканей как с одинаковым оформлением лицевой и изнаночной стороны (равносторонние), так и с различным оформлением сторон (разносторонние одно- и двухлицевые). Коллекция тканей на тему 'Ткацкие переплетения' представляет собой коллекцию образцов тканей, выработанных простыми, мелкоузорчатыми, сложными и крупноузорчатыми переплетениями. Каждый класс переплетений должен быть представлен образцами тканей, различных по составу, назначению, характеру отделки. В коллекцию тканей различного колористического оформления включаются не только образцы тканей, отличающихся по характеру отделки (суровые, отбеленные, напечатанные и т.д.), но и образцы тканей с различными видами рисунков (в зависимости от формы рисунка, площади занимаемой поверхности, назначения и т.д.). При составлении коллекции трикотажных полотен необходимо подобрать образцы трикотажных полотен, различных по назначению, переплетению (главные, производные, рисунчатые) и характеру отделки (отбеленные, пестровязанные, напечатанные, меланжевые, мулинированные и др.). При составлении коллекций по темам 'Ассортимент отделочных материалов', 'Ассортимент натурального и искусственного меха', 'Ассортимент фурнитуры' необходимо подобрать образцы текстильных материалов, которые применяются при изготовлении как верха одежды, так и в качестве прикладных материалов. Материалы должны быть различными по строению, внешнему виду, назначению.</p>
реферат	<p>Реферат печатается на одной стороне листа белой односортовой бумаги стандартного формата А4 (210 - 297 мм). При оформлении текста реферата следует придерживаться следующих параметров:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- поля: левое - 25 мм, правое - 10 мм, верхнее - 20 мм, нижнее - 20 мм;</li> <li>- ориентация страницы: книжная;</li> <li>- шрифт: Times New Roman или Arial;</li> <li>- кегль: 14 пт (пунктов) - в основном тексте, 12 пт - в рисунках и таблицах (по необходимости);</li> <li>- красная строка: 10 мм;</li> <li>- междустрочный интервал: полуторный - в основном тексте;</li> <li>- расстановка переносов: автоматическая - в основном тексте, отсутствует в заголовках;</li> <li>- выравнивание основного текста: по ширине;</li> <li>- цвет шрифта: черный.</li> </ul>
экзамен	<p>Экзамен нацелен на комплексную проверку освоения дисциплины. Экзамен проводится в устной или письменной форме по билетам, в которых содержатся вопросы (задания) по всем темам курса. Обучающемуся даётся время на подготовку. Оценивается владение материалом, его системное освоение, способность применять нужные знания, навыки и умения при анализе проблемных ситуаций и решении практических заданий.</p>

Вид работ	Методические рекомендации
презентация	<p>Необходимо придерживаться следующих требований к презентациям:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Презентация не должна быть меньше 10 слайдов и не более 30.</li> <li>2. Первый лист - это титульный лист, на котором обязательно должны быть представлены: название презентации; фамилия, имя, отчество автора, номер группы.</li> <li>3. Следующим слайдом должно быть содержание, где представлены основные пункты (элементы) презентации. Желательно, чтобы из содержания по гиперссылке можно перейти на необходимую страницу и вернуться вновь на содержание.</li> <li>4. Дизайн-эргономические требования: сочетаемость цветов, ограниченное количество объектов на слайде, цвет текста.</li> <li>5. Последним слайдом презентации должен быть список литературы.</li> </ol> <p>Требования к оформлению презентаций.</p> <p>В оформлении презентаций выделяют два блока: оформление слайдов и представление информации на них. Для создания качественной презентации необходимо соблюдать ряд требований, предъявляемых к оформлению данных блоков.</p> <p>Оформление слайдов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Соблюдайте единый стиль оформления, избегайте стилей, которые будут отвлекать от самой презентации.</li> <li>- Для фона предпочтителен белый цвет.</li> <li>- На одном слайде рекомендуется использовать не более трех цветов: один для фона, один для заголовка, один для текста.</li> <li>- Для фона и текста используйте контрастные цвета.</li> <li>- Не стоит злоупотреблять различными анимационными эффектами, они не должны отвлекать внимание от содержания информации на слайде.</li> <li>- Используйте короткие слова и предложения, минимизируйте количество предлогов, наречий, прилагательных.</li> <li>- Заголовки должны привлекать внимание аудитории.</li> <li>- Предпочтительно горизонтальное расположение информации.</li> <li>- Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана.</li> <li>- Если на слайде располагается картинка, надпись должна располагаться под ней.</li> <li>- Для заголовков использовать шрифт не менее 24, для информации использовать шрифт не менее 18.</li> <li>- Нельзя смешивать разные типы шрифтов в одной презентации.</li> <li>- Для выделения информации следует использовать жирный шрифт, курсив или подчеркивание.</li> <li>- Нельзя злоупотреблять прописными буквами (они читаются хуже строчных).</li> <li>- Не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом информации: учащиеся не могут одновременно запомнить не более трех фактов, выводов, определений.</li> <li>- Наибольшая эффективность достигается тогда, когда ключевые пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде.</li> </ul>

#### 10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Освоение дисциплины "Основы производства в легкой и пищевой промышленности" предполагает использование следующего программного обеспечения и информационно-справочных систем:

Операционная система Microsoft Windows Professional 7 Russian

Браузер Google Chrome

Учебно-методическая литература для данной дисциплины имеется в наличии в электронно-библиотечной системе "ZNANIUM.COM", доступ к которой предоставлен обучающимся. ЭБС "ZNANIUM.COM" содержит произведения крупнейших российских учёных, руководителей государственных органов, преподавателей ведущих вузов страны, высококвалифицированных специалистов в различных сферах бизнеса. Фонд библиотеки сформирован с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, учебно-методические комплексы, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. В настоящее время ЭБС ZNANIUM.COM соответствует всем требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования (ФГОС ВО) нового поколения.

Учебно-методическая литература для данной дисциплины имеется в наличии в электронно-библиотечной системе Издательства "Лань" , доступ к которой предоставлен обучающимся. ЭБС Издательства "Лань" включает в себя электронные версии книг издательства "Лань" и других ведущих издательств учебной литературы, а также электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам. ЭБС Издательства "Лань" обеспечивает доступ к научной, учебной литературе и научным периодическим изданиям по максимальному количеству профильных направлений с соблюдением всех авторских и смежных прав.

## **11. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)**

Освоение дисциплины "Основы производства в легкой и пищевой промышленности" предполагает использование следующего материально-технического обеспечения:

Мультимедийная аудитория, вместимостью более 60 человек. Мультимедийная аудитория состоит из интегрированных инженерных систем с единой системой управления, оснащенная современными средствами воспроизведения и визуализации любой видео и аудио информации, получения и передачи электронных документов. Типовая комплектация мультимедийной аудитории состоит из: мультимедийного проектора, автоматизированного проекционного экрана, акустической системы, а также интерактивной трибуны преподавателя, включающей тач-скрин монитор с диагональю не менее 22 дюймов, персональный компьютер (с техническими характеристиками не ниже Intel Core i3-2100, DDR3 4096Mb, 500Gb), конференц-микрофон, беспроводной микрофон, блок управления оборудованием, интерфейсы подключения: USB, audio, HDMI. Интерактивная трибуна преподавателя является ключевым элементом управления, объединяющим все устройства в единую систему, и служит полноценным рабочим местом преподавателя. Преподаватель имеет возможность легко управлять всей системой, не отходя от трибуны, что позволяет проводить лекции, практические занятия, презентации, вебинары, конференции и другие виды аудиторной нагрузки обучающихся в удобной и доступной для них форме с применением современных интерактивных средств обучения, в том числе с использованием в процессе обучения всех корпоративных ресурсов. Мультимедийная аудитория также оснащена широкополосным доступом в сеть интернет. Компьютерное оборудование имеет соответствующее лицензионное программное обеспечение.

Специализированная лаборатория оснащена оборудованием, необходимым для проведения лабораторных работ, практических занятий и самостоятельной работы по отдельным дисциплинам, а также практик и научно-исследовательской работы обучающихся. Лаборатория рассчитана на одновременную работу обучающихся академической группы либо подгруппы. Занятия проводятся под руководством сотрудника университета, контролирующего выполнение видов учебной работы и соблюдение правил техники безопасности. Качественный и количественный состав оборудования и расходных материалов определяется спецификой образовательных программ.

## **12. Средства адаптации преподавания дисциплины к потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

При необходимости в образовательном процессе применяются следующие методы и технологии, облегчающие восприятие информации обучающимися инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья:

- создание текстовой версии любого нетекстового контента для его возможного преобразования в альтернативные формы, удобные для различных пользователей;
- создание контента, который можно представить в различных видах без потери данных или структуры, предусмотреть возможность масштабирования текста и изображений без потери качества, предусмотреть доступность управления контентом с клавиатуры;
- создание возможностей для обучающихся воспринимать одну и ту же информацию из разных источников - например, так, чтобы лица с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения - аудиально;
- применение программных средств, обеспечивающих возможность освоения навыков и умений, формируемых дисциплиной, за счёт альтернативных способов, в том числе виртуальных лабораторий и симуляционных технологий;
- применение дистанционных образовательных технологий для передачи информации, организации различных форм интерактивной контактной работы обучающегося с преподавателем, в том числе вебинаров, которые могут быть использованы для проведения виртуальных лекций с возможностью взаимодействия всех участников дистанционного обучения, проведения семинаров, выступления с докладами и защиты выполненных работ, проведения тренингов, организации коллективной работы;
- применение дистанционных образовательных технологий для организации форм текущего и промежуточного контроля;
- увеличение продолжительности сдачи обучающимся инвалидом или лицом с ограниченными возможностями здоровья форм промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности их сдачи;
- продолжительности сдачи зачёта или экзамена, проводимого в письменной форме, - не более чем на 90 минут;
- продолжительности подготовки обучающегося к ответу на зачёте или экзамене, проводимом в устной форме, - не более чем на 20 минут;
- продолжительности выступления обучающегося при защите курсовой работы - не более чем на 15 минут.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО и учебным планом по направлению 44.03.05 "Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки)" и профилю подготовки Технология, информатика