

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

Направление подготовки: 44.03.01 - Педагогическое образование

Профиль подготовки: Технология

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: заочное

Язык обучения: русский

Год начала обучения по образовательной программе: 2018

Содержание

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО
2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП ВО
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 (модуля)
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)
6. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)
7. Перечень литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)
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 (модуля) к потребностям обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
13. Приложение №1. Фонд оценочных средств
14. Приложение №2. Перечень литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)
15. Приложение №3. Перечень информационных технологий, используемых для освоения дисциплины (модуля), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

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 ОПОП ВО

Обучающийся, освоивший дисциплину (модуль), 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

Обучающийся, освоивший дисциплину (модуль):

Должен знать:

Модуль 1. Основы производства в легкой промышленности:

- классификацию одежды;
- этапы изготовления швейных изделий;
- последовательность изготовления швейных изделий с примерками.

Модуль 2. Технология приготовления пищи:

- терминологию в области приготовления пищи;
- особенности технологических процессов первичной обработки продуктов;
- требования к качеству сырья и полуфабрикатов и факторы, влияющие на свойства готовой продукции;
- методы оценки контроля качества;
- классификацию блюд, технологию приготовления определенного ассортимента блюд, особенности и требования к их декорированию и этику потребления.

Должен уметь:

Модуль 1. Основы производства в легкой промышленности:

- планировать свою работу;
- соблюдать правила ТБ и противопожарной безопасности;
- работать со справочной литературой;
- разрабатывать техническую документацию на изготовление изделия.

Модуль 2. Технология приготовления пищи:

- применить полученные теоретические знания на практике;
- производить оценку свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
- осуществлять технологическую обработку продуктов;
- осуществлять контроль над технологическим процессом с эксплуатацией современного оборудования;
- анализировать возможные причины возникновения дефектов и брака и разрабатывать мероприятия по их предупреждению;
- приготовить определенный ассортимент блюд, соблюдая санитарно-гигиенические правила и нормы.

Должен владеть:

Модуль 1. Основы производства в легкой промышленности:

- навыками составления технологической последовательности швейных изделий;
- навыками изготовления швейных изделий

Модуль 2. Технология приготовления пищи:

- рациональными способами эксплуатации оборудования;
- технологией приготовления блюд определенного ассортимента;
- техникой кулинарного декора блюд и этикой их потребления.

Должен демонстрировать способность и готовность:

Модуль 1. Основы производства в легкой промышленности:

- разрабатывать технологический процесс изготовления швейных изделий

Модуль 2. Технология приготовления пищи:

- применять полученные знания на практике.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП ВО

Данная дисциплина (модуль) включена в раздел "Б1.В.ДВ.07.02 Дисциплины (модули)" основной профессиональной образовательной программы 44.03.01 "Педагогическое образование (Технология)" и относится к дисциплинам по выбору.

Осваивается на 1, 3, 4 курсах в 2, 6, 8 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 - 50 часа(ов), в том числе лекции - 14 часа(ов), практические занятия - 24 часа(ов), лабораторные работы - 12 часа(ов), контроль самостоятельной работы - 0 часа(ов).

Самостоятельная работа - 220 часа(ов).

Контроль (зачёт / экзамен) - 18 часа(ов).

Форма промежуточного контроля дисциплины: экзамен во 2 семестре; отсутствует в 6 семестре; экзамен в 8 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. Основы рационального питания. Технологические процессы первичной обработки овощей, плодов, грибов.	8	0	0	4	1
2.	Тема 2. Технологические процессы первичной обработки птицы и дичи	8	0	0	2	1
3.	Тема 3. Технологические процессы первичной обработки рыбы и нерыбных продуктов моря	8	0	2	2	1
4.	Тема 4. Технологические процессы первичной обработки мяса	8	0	2	2	1
5.	Тема 5. Технология кулинарного декора блюд и сервировка стола	8	0	6	2	1
6.	Тема 6. Классификация одежды.	2	4	0	0	80
7.	Тема 7. Процессы изготовления легкой одежды.	2	4	0	0	119
8.	Тема 8. Проектирование и изготовление швейных изделий	6	6	10	0	10
9.	Тема 9. Разработка технологической карты на изготовление швейного изделия	6	0	4	0	6

N	Разделы дисциплины / модуля	Семестр	Виды и часы контактной работы, их трудоемкость (в часах)			Самостоятельная работа
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	
Итого			14	24	12	220

4.2 Содержание дисциплины (модуля)

Тема 1. Основы рационального питания. Технологические процессы первичной обработки овощей, плодов, грибов.

Технологический процесс механической обработки овощей. Обработка овощей. Обработка плодов. Обработка грибов. Характеристика сырья. картофель и корнеплоды. Капустные, салатные и другие овощи. Салатные, прянолиственные овощи. Плодовые овощи. Использование переработанных овощей. Способы нарезки овощей. Хранение овощных полуфабрикатов

Тема 2. Технологические процессы первичной обработки птицы и дичи

Обработка птицы. Этапы первичной обработки. Размораживание. Опаливание. Удаление головы, шеи, ног, крыльев. Мытье. Обсушивание. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из птицы. Закуски и блюда из мясных продуктов, сельскохозяйственной птицы, дичи. Технологические требования к приготовлению, правила подачи.

Тема 3. Технологические процессы первичной обработки рыбы и нерыбных продуктов моря

Обработка рыбы и нерыбных морепродуктов. Этапы первичной обработки. Размораживание, вымачивание, разделка, приготовление полуфабриката из рыбы и морепродуктов. Закуски и блюда из рыбы и морепродуктов. Технологические требования к приготовлению блюд из рыбы и морепродуктов. Правила подачи блюд из рыбы и морепродуктов.

Тема 4. Технологические процессы первичной обработки мяса

Обработка мяса. Характеристика сырья. Разделка говяжьих полутуш и четвертин. размораживание мяса. Обвалка передней четвертины. Обвалка задней четвертины. Разделка туш свинины, баранины, телятины. Полуфабрикаты из говядины. Крупнокусковые полуфабрикаты. Порционные полуфабрикаты. Мелкокусковые полуфабрикаты. Полуфабрикаты из баранины и свинины. Крупнокусковые. Порционные. Мелкокусковые. Обработка поросенка. Обработка субпродуктов и костей. Обработка туш диких животных.

Тема 5. Технология кулинарного декора блюд и сервировка стола

Кулинарный декор блюд. Виды декора блюд. Технология декорирования блюд овощами. Технология декорирования блюд из птицы. Технология декорирования блюд из рыбы. Технология декорирования супов. Технология декорирования вторых блюд. Технология декорирования десертов. Технология декорирования блюд из творога и яиц. Технология декорирования напитков.

Тема 6. Классификация одежды.

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

Основные сведения о конструкции одежды. Детали кроя. Обозначение конструктивных линий и срезов деталей кроя одежды. Направление нити основы на деталях кроя.

Тема 7. Процессы изготовления легкой одежды.

Процессы изготовления легкой одежды. Создание моделей, разработка конструкции модели, лекал и плана раскладки лекал. Влияние вида лекал и способа раскладки на расход ткани. Виды лекал. Подготовка ткани к раскрою и раскрой изделий. Пошив изделий. использование систем автоматизированного проектирования в швейной промышленности.

Тема 8. Проектирование и изготовление швейных изделий

Правила снятия мерок. Работа с журналами мод. Снятие выкройки поясного или плечевого изделия из журнала. Подготовка выкройки и ткани к раскрою. Изготовление лекал. Раскрой изделий. Особенности раскроя изделий из ткани в клетку и полоску. Подготовка изделия к примерке, проведение примерки. Дефекты посадки и способы их устранения. Пошив изделия.

Тема 9. Разработка технологической карты на изготовление швейного изделия

Производственный процесс изготовления швейных изделий. Понятие технологической последовательности изготовления швейных изделий. Понятие "технологически неделимая операция". Правила составления технического описания модели. Стадии технологического процесса изготовления изделий: заготовительная, монтажная, отделочная. Разработка технологической последовательности изготовления изделия.

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"

Устав федерального государственного автономного образовательного учреждения "Казанский (Приволжский) федеральный университет"

Правила внутреннего распорядка федерального государственного автономного образовательного учреждения высшего профессионального образования "Казанский (Приволжский) федеральный университет"

Локальные нормативные акты Казанского (Приволжского) федерального университета

6. Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю)

Фонд оценочных средств по дисциплине (модулю) включает оценочные материалы, направленные на проверку освоения компетенций, в том числе знаний, умений и навыков. Фонд оценочных средств включает оценочные средства текущего контроля и оценочные средства промежуточной аттестации.

В фонде оценочных средств содержится следующая информация:

- соответствие компетенций планируемому результату обучения по дисциплине (модулю);
- критерии оценивания сформированности компетенций;
- механизм формирования оценки по дисциплине (модулю);
- описание порядка применения и процедуры оценивания для каждого оценочного средства;
- критерии оценивания для каждого оценочного средства;
- содержание оценочных средств, включая требования, предъявляемые к действиям обучающихся, демонстрируемым результатам, задания различных типов.

Фонд оценочных средств по дисциплине находится в Приложении 1 к программе дисциплины (модулю).

7. Перечень литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Освоение дисциплины (модуля) предполагает изучение основной и дополнительной учебной литературы. Литература может быть доступна обучающимся в одном из двух вариантов (либо в обоих из них):

- в электронном виде - через электронные библиотечные системы на основании заключенных КФУ договоров с правообладателями;

- в печатном виде - в Научной библиотеке им. Н.И. Лобачевского. Обучающиеся получают учебную литературу на абонементе по читательским билетам в соответствии с правилами пользования Научной библиотекой.

Электронные издания доступны дистанционно из любой точки при введении обучающимся своего логина и пароля от личного кабинета в системе "Электронный университет". При использовании печатных изданий библиотечный фонд должен быть укомплектован ими из расчета не менее 0,5 экземпляра (для обучающихся по ФГОС 3++ - не менее 0,25 экземпляра) каждого из изданий основной литературы и не менее 0,25 экземпляра дополнительной литературы на каждого обучающегося из числа лиц, одновременно осваивающих данную дисциплину.

Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля), находится в Приложении 2 к рабочей программе дисциплины. Он подлежит обновлению при изменении условий договоров КФУ с правообладателями электронных изданий и при изменении комплектования фондов Научной библиотеки КФУ.

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

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

Рецепты Джейми Оливера - <http://jaumi-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	<p>Практические занятия по модулю 2 Технология приготовления пищи предполагает выполнение заданий, выступления по заданным вопросам либо выступление каждого студента по заданной теме с презентацией.</p> <p>Необходимо придерживаться следующих требований к презентациям:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. <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"> - Соблюдайте единый стиль оформления, избегайте стилей, которые будут отвлекать от самой презентации. - Для фона предпочтителен белый цвет. - На одном слайде рекомендуется использовать не более трех цветов: один для фона, один для заголовка, один для текста. - Для фона и текста используйте контрастные цвета. - Не стоит злоупотреблять различными анимационными эффектами, они не должны отвлекать внимание от содержания информации на слайде. - Используйте короткие слова и предложения, минимизируйте количество предлогов, наречий, прилагательных. - Заголовки должны привлекать внимание аудитории. - Предпочтительно горизонтальное расположение информации. - Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана. - Если на слайде располагается картинка, надпись должна располагаться под ней. - Для заголовков использовать шрифт не менее 24, для информации использовать шрифт не менее 18. - Нельзя смешивать разные типы шрифтов в одной презентации. - Для выделения информации следует использовать жирный шрифт, курсив или подчеркивание. - Нельзя злоупотреблять прописными буквами (они читаются хуже строчных). - Не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом информации: учащиеся не могут одновременно запомнить не более трех фактов, выводов, определений. - Наибольшая эффективность достигается тогда, когда ключевые пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде.

Вид работ	Методические рекомендации
лабораторные работы	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. 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.
самостоятельная работа	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.
экзамен	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.

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

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем, представлен в Приложении 3 к рабочей программе дисциплины (модуля).

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

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса по дисциплине (модулю) включает в себя следующие компоненты:

Помещения для самостоятельной работы обучающихся, укомплектованные специализированной мебелью (столы и стулья) и оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду КФУ.

Учебные аудитории для контактной работы с преподавателем, укомплектованные специализированной мебелью (столы и стулья).

Компьютер и принтер для распечатки раздаточных материалов.

Мультимедийная аудитория.

Специализированная лаборатория.

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 44.03.01 "Педагогическое образование" и профилю подготовки "Технология".

Приложение 2
к рабочей программе дисциплины (модуля)
Б1.В.ДВ.07.02 Основы производства в легкой и пищевой
промышленности

Перечень литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Направление подготовки: 44.03.01 - Педагогическое образование

Профиль подготовки: Технология

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: заочное

Язык обучения: русский

Год начала обучения по образовательной программе: 2018

Основная литература:

Модуль 1. Основы производства в легкой промышленности:

1. 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>
2. 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>
3. 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. Технология приготовления пищи:

1. 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>
2. 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>

Дополнительная литература:

Модуль 1. Основы производства в легкой промышленности:

1. 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>
2. 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>
3. 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. Технология приготовления пищи:

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 / Кашенко В.Ф., Кашенко 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>

*Приложение 3
к рабочей программе дисциплины (модуля)
Б1.В.ДВ.07.02 Основы производства в легкой и пищевой
промышленности*

Перечень информационных технологий, используемых для освоения дисциплины (модуля), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Направление подготовки: 44.03.01 - Педагогическое образование

Профиль подготовки: Технология

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: заочное

Язык обучения: русский

Год начала обучения по образовательной программе: 2018

Освоение дисциплины (модуля) предполагает использование следующего программного обеспечения и информационно-справочных систем:

Операционная система Microsoft Windows 7 Профессиональная или Windows XP (Volume License)

Пакет офисного программного обеспечения Microsoft Office 365 или Microsoft Office Professional plus 2010

Браузер Mozilla Firefox

Браузер Google Chrome

Adobe Reader XI или Adobe Acrobat Reader DC

Kaspersky Endpoint Security для Windows

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.