

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

Технологический практикум (обслуживающий труд)

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-2	Способен разрабатывать рабочую программу по предмету, курсу на основе примерных основных образовательных программ
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

Обучающийся, освоивший дисциплину (модуль):

Должен знать:

Модуль 1. Швейный практикум

Модуль 2 Кулинарный практикум

- основные правила приготовления блюд и кулинарных изделий;
- технику безопасности при обработке пищевых продуктов;
- основные способы получения продукции;
- назначение и конструкцию оборудования, приспособлений и инструментов;
- приемы выполняемых работ при наиболее распространенных видах ручной, механической и тепловой обработки пищевых продуктов в учебных мастерских;

Должен уметь:

Модуль 1. Швейный практикум

Модуль 2 Кулинарный практикум

- выполнять правила охраны труда, составлять необходимую документацию и проводить инструктажи по технике безопасности при обработке пищевых продуктов;
- соблюдать санитарно-гигиенические нормы и правила;
- давать полную органолептическую оценку приготовленных блюд и кулинарных изделий;
- подбирать сырье и полуфабрикаты дляготавливаемых блюд и кулинарных изделий;
- выбирать оборудование, инструменты и приспособления для обработки пищевых продуктов.

Должен владеть:

Модуль 1. Швейный практикум

Модуль 2 Кулинарный практикум

- навыками приготовления блюд и кулинарных изделий по заданной рецептуре;

Должен демонстрировать способность и готовность:

применять полученные знания, умения, компетенции на практике

2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП ВО

Данная дисциплина (модуль) включена в раздел "Б1.В.ДВ.03.02 Дисциплины (модули)" основной профессиональной образовательной программы 44.03.01 "Педагогическое образование (Технология)" и относится к дисциплинам по выбору.

Осваивается на 1, 3 курсах в 1, 2, 5, 6 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 - 52 часа(ов), в том числе лекции - 16 часа(ов), практические занятия - 0 часа(ов), лабораторные работы - 36 часа(ов), контроль самостоятельной работы - 0 часа(ов).

Самостоятельная работа - 215 часа(ов).

Контроль (зачёт / экзамен) - 21 часа(ов).

Форма промежуточного контроля дисциплины: зачет с оценкой в 1 семестре; зачет с оценкой во 2 семестре; зачет с оценкой в 5 семестре; экзамен в 6 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. Начальная обработка полочек и спинки. Обработка карманов.	1	2	0	2	24
2.	Тема 2. Обработка застёжек	1	0	0	4	30
3.	Тема 3. Обработка воротников и соединение их с изделием. Обработка рукавов и соединение их с изделием.	1	2	0	4	36
4.	Тема 4. Последовательность изготовления поясных и плечевых изделий. Проектирование и изготовление поясного или плечевого изделия (компетенция "Технология моды", World Skills)	2	2	0	6	30
5.	Тема 5. Разработка технологической карты на изготовление поясного изделия	2	2	0	4	30
6.	Тема 6. Изучение и анализ оценочных материалов для демонстрационного экзамена компетенции WORLDSKILLS	2	0	0	0	30
7.	Тема 7. Технологические процессы приготовления супов, соусов, блюд и гарниров из овощей и грибов, из круп, бобовых и макаронных изделий, из яиц и творога	5	2	0	2	10
8.	Тема 8. Технологические процессы приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, из мяса, из птицы и кролика.	5	2	0	6	10
9.	Тема 9. Технологические процессы приготовления сладких блюд, напитков	6	2	0	4	9
10.	Тема 10. Технологические процессы приготовления изделий из теста	6	2	0	4	6

N	Разделы дисциплины / модуля	Семестр	Виды и часы контактной работы, их трудоемкость (в часах)			Самостоятельная работа
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	
	Итого		16	0	36	215

4.2 Содержание дисциплины (модуля)

Тема 1. Начальная обработка полочек и спинки. Обработка карманов.

Обработка вытачек и подрезов. Обработка кокеток. Отделка изделий. Отделка оборками, воланами, рюшами и буфами. Обработка мелких деталей: поясов, хлястиков, клапанов, шлевок.

Виды карманов. Особенности обработки накладных, прорезных карманов, карманов в шве и с отрезным бочком. Соединения кармана с основной деталью.

Тема 2. Обработка застежек

Виды петель: обметанные, обтачные, воздушные. Виды застежек-молний и особенности их обработки.

Правила обработки боковых и плечевых срезов. Обработка бортов цельнокроеными и притачными подбортами. Виды потайных застежек и особенности их обработки. Обработка застежки втачными и настрочными планками.

Тема 3. Обработка воротников и соединение их с изделием. Обработка рукавов и соединение их с изделием.

Виды воротников. Особенности обработки обтачных, воротников, одинарных и съемных воротников. Способы втачивания воротников в горловину в изделиях с застежкой доверху и в изделиях с отложными лацканами.

Виды рукавов. Обработка шлиц в рукавах. Способы обработки низа рукавов. Способы обработки разрезов на рукавах и соединения манжет с рукавами.

Тема 4. Последовательность изготовления поясных и плечевых изделий. Проектирование и изготовление поясного или плечевого изделия (компетенция "Технология моды", World Skills)

Правила снятия мерок. Работа с журналами мод. Корректировка выкроек поясных и плечевых изделий.

Подготовка ткани к раскрою и раскрой ткани. Подготовка поясного и плечевого изделия к примерке и проведение примерок. Дефекты посадки плечевых и поясных изделий: причины и способы устранения.

Изготовление лекал. Раскрой поясного или плечевого изделия. Подготовка изделия к примерке, проведение примерки. Пошив изделия.

Тема 5. Разработка технологической карты на изготовление поясного изделия

Производственный процесс изготовления швейных изделий. Понятие технологической последовательности изготовления швейных изделий. Понятие "технологически неделимая операция". Разработка технологической последовательности изготовления поясного изделия. Использование оценочных материалов для демонстрационного экзамена компетенции "Технология моды" для оценки выполненной работы по изготовлению поясного изделия.

Тема 6. Изучение и анализ оценочных материалов для демонстрационного экзамена компетенции WORLDSKILLS

Изучение и анализ оценочных материалов для демонстрационного экзамена компетенции WORLDSKILLS.

Разработка технологической последовательности изготовления поясного изделия. Использование оценочных материалов для демонстрационного экзамена компетенции "Технология моды" для оценки выполненной работы по изготовлению поясного изделия.

Тема 7. Технологические процессы приготовления супов, соусов, блюд и гарниров из овощей и грибов, из круп, бобовых и макаронных изделий, из яиц и творога

Технологические процессы приготовления супов. Значение супов в питании. Бульоны. Заправочные супы. Прозрачные супы. Супы-пюре. Сладкие супы.

Технологические процессы приготовления соусов. Характеристика соусов. Сырье и полуфабрикаты для соусов. Требования к качеству и хранению соусов.

Технологические процессы приготовления блюд и гарниров из овощей и грибов. Блюда и гарниры из вареных овощей. Блюда и гарниры из припущенных овощей. Из тушеных овощей. Из жаренных овощей. Требования к качеству и хранению.

Технологические процессы приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий. Значение блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий. Требования к качеству блюд.

Технологические процессы приготовления блюд из яиц и творога. Требования к качеству блюд.

Тема 8. Технологические процессы приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря, из мяса, из птицы и кролика.

Технологические процессы приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Блюда из отварной рыбы. Блюда из припущенной рыбы. Блюда из тушеной рыбы. Блюда из жареной рыбы. Блюда из запеченной рыбы.

Требования к качеству рыбных блюд.

Технологические процессы приготовления блюд из мяса. Блюда из отварного мяса и субпродуктов. Блюда из припущенного мяса. Из тушеного мяса. Блюда из запеченного мяса. Требования к качеству блюд.

Технологические процессы приготовления блюд из птицы и кролика. Блюда из отварной и припущенной птицы, дичи и кролика. Блюда из жареной птицы, дичи и кролика. Блюда из тушеной птицы, дичи и кролика. Требования к качеству.

Тема 9. Технологические процессы приготовления сладких блюд, напитков

Технологические процессы приготовления сладких блюд. Значение сладких блюд в питании. Желированные сладкие блюда. Мороженое. Горячие сладкие блюда. Требования к качеству.

Технологические процессы приготовления напитков. Значение напитков в питании. Чай. Кофе. Холодные безалкогольные напитки. Требования к качеству.

Тема 10. Технологические процессы приготовления изделий из теста

Технологические процессы приготовления изделий из теста. Характеристика сырья. Мука. Сорта муки. Производство муки. Процессы, происходящие при замесе. Рецепт. Дрожжевое тесто. Песочное тесто. Бисквитное тесто. Заварное тесто. Приготовление изделий из теста. Пирог. Печенье. Торты. Заварное пирожное.

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 планируемым результатам 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://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.
лабораторные работы	Модуль 1. Швейный практикум 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. Модуль 2. 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.
зачет с оценкой	Зачет нацелен на комплексную проверку освоения дисциплины. 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.
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.03.02 Технологический практикум (обслуживающий труд)

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. Швейный практикум

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. Кулинарный практикум

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. Швейный практикум

1. 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>
2. 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>
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. Кулинарный практикум

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.03.02 Технологический практикум (обслуживающий
труд)

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.