МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Красноярский государственный педагогический университет им. В.П. Астафьева»
(КГПУ им. В.П. Астафьева)

МОДУЛЬ 4 "ПРЕПОДАВАНИЕ ТРУДА (ТЕХНОЛОГИИ) НА УРОВНЕ ОСНОВНОГО ОБЩЕГО ОБРАЗОВАНИЯ "

Практикум по обработке материалов и пищевых продуктов

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	**D9 Физики, технологии и методики обучения**
Учебный план	44.02.07 ПРЕПОДАВАНИЕ В ОСНОВНОМ ОБЩЕМ ОБРАЗОВАНИИ (ПО ПРОФИЛЯМ)
Квалификация	**Учитель труда (технологии) в основной школе**
Форма обучения	**очная**
Общая трудоемкость	
Часов по учебному плану	156
в том числе:	
аудиторные занятия	88
самостоятельная работа	56
контактная работа во время промежуточной аттестации (ИКР)	0

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**4 (2.2)**		**5 (3.1)**		Итого	
Недель	12 5/6		14			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Лекции	8	8	8	8	16	16
Лабораторные	36	36	36	36	72	72
В том числе в форме практ.подготовки	12	12	12	12	24	24
Итого ауд.	44	44	44	44	88	88
Контактная работа	44	44	44	44	88	88
Сам. работа	10	10	46	46	56	56
Часы на контроль			12	12	12	12
Итого	54	54	102	102	156	156

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 370328EE0D79AF44B35C5C6558C29C05
Владелец: Холина Мария Валерьевна
Действителен: с 17.09.2025 до 11.12.2026

Программу составил(и):
ст. преподователь, Лузган Ирина Николаевна;канд. пед. наук, доцент, Песковский Евгений Анатольевич

Рабочая программа дисциплины

разработана в соответствии с ФГОС СПО:
Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 44.02.07 ПРЕПОДАВАНИЕ В ОСНОВНОМ ОБЩЕМ ОБРАЗОВАНИИ (ПО ПРОФИЛЯМ) (приказ Минпросвещения России от 10.01.2025 г. № 5)

составлена на основании учебного плана:
44.02.07 ПРЕПОДАВАНИЕ В ОСНОВНОМ ОБЩЕМ ОБРАЗОВАНИИ (ПО ПРОФИЛЯМ)
утвержденного учёным советом вуза от 25.02.2026 протокол № 3.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Протокол от 11.02.2026 г. № 7

Зав. кафедрой Латынцев Сергей Васильевич

Согласовано с представителями работодателей на заседании НМС УГН(С), протокол №4 от 19.02.2026 г.

Председатель НМС УГН(С)
19.02.2026 г.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Основные цели практикума:
Систематизация знаний:
1. Расширение и углубление теоретических знаний о физико-химических процессах, происходящих при обработке

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	МДК.04
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Знания:
2.1.2	Основы товароведения пищевых продуктов (классификация, виды).
2.1.3	Физико-химические процессы, происходящие при механической и тепловой обработке (изменения массы, структуры, вкуса).
2.1.4	Требования к качеству сырья и готовой продукции.
2.1.5	Правила санитарии, гигиены и личной безопасности на пищевом производстве.
2.1.6	Навыки:
2.1.7	Работа с технологическим оборудованием (весы, овощерезки, плиты).
2.1.8	Механическая кулинарная обработка (мойка, очистка, нарезка).
2.1.9	Применение различных способов тепловой обработки (варка, жарка, запекание).
2.1.10	Соблюдение раздельной обработки сырых и готовых продуктов.
2.1.11	Производственная практика М2
2.2	**Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Последующие дисциплины и практики:
2.2.2	Технологии пищевых производств и процессов.
2.2.3	Материаловедение и технологии конструкционных материалов.
2.2.4	Проектная деятельность: создание продуктов, оформление документации, защита проектов.
2.2.5	Физиология питания и основы рационального питания.
2.2.6	Специализированные практикумы: обработка материалов-2, автоматизация технологических процессов.
2.2.7	Производственные практики на предприятиях пищевой или обрабатывающей промышленности.
2.2.8	Подготовка к демонстрационному экзамену
2.2.9	Подготовка к демонстрационному экзамену
2.2.10	Производственная практика М4
2.2.11	Дизайн и декоративное творчество

3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

ПК 1.2.: Осуществлять процесс обучения в соответствии с санитарными нормами и правилами, требованиями к обеспечению безопасности организации обучения и воспитания

:	
Знать:	
Уровень 1	знает на удовлетворительном уровне процесс обучения в соответствии с санитарными нормами и правилами, требованиями к обеспечению безопасности организации обучения и воспитания
Уровень 2	знает на хорошем уровне процесс обучения в соответствии с санитарными нормами и правилами, требованиями к обеспечению безопасности организации обучения и воспитания
Уровень 3	знает на отличном уровне процесс обучения в соответствии с санитарными нормами и правилами, требованиями к обеспечению безопасности организации обучения и воспитания
Уметь:	
Уровень 1	умеет осуществлять процесс обучения в соответствии с санитарными нормами и правилами, требованиями к обеспечению безопасности организации обучения и воспитания на удовлетворительном уровне
Уровень 2	умеет осуществлять процесс обучения в соответствии с санитарными нормами и правилами, требованиями к обеспечению безопасности организации обучения и воспитания на хорошем уровне
Уровень 3	умеет осуществлять процесс обучения в соответствии с санитарными нормами и правилами, требованиями к обеспечению безопасности организации обучения и воспитания на отличном уровне

Владеть:	
Уровень 1	владеет процессом обучения в соответствии с санитарными нормами и правилами, требованиями к обеспечению безопасности организации обучения и воспитания на удовлетворительном уровне
Уровень 2	владеет процессом обучения в соответствии с санитарными нормами и правилами, требованиями к обеспечению безопасности организации обучения и воспитания на хорошем уровне
Уровень 3	владеет процессом обучения в соответствии с санитарными нормами и правилами, требованиями к обеспечению безопасности организации обучения и воспитания на отличном уровне
ПК 1.7.: Организовывать индивидуальную и совместную учебно-проектную деятельность обучающихся в соответствующей предметной области	
:	
Знать:	
Уровень 1	знает каким образом организовывать индивидуальную и совместную учебно-проектную деятельность обучающихся в соответствующей предметной области на удовлетворительном уровне
Уровень 2	знает каким образом организовывать индивидуальную и совместную учебно-проектную деятельность обучающихся в соответствующей предметной области на хорошем уровне
Уровень 3	знает каким образом организовывать индивидуальную и совместную учебно-проектную деятельность обучающихся в соответствующей предметной области на отичном уровне
Уметь:	
Уровень 1	умеет организовывать индивидуальную и совместную учебно-проектную деятельность обучающихся в соответствующей предметной области на удовлетворительном уровне на удовлетворительном уровне
Уровень 2	умеет организовывать индивидуальную и совместную учебно-проектную деятельность обучающихся в соответствующей предметной области на удовлетворительном уровне на хорошем уровне
Уровень 3	умеет организовывать индивидуальную и совместную учебно-проектную деятельность обучающихся в соответствующей предметной области на удовлетворительном уровне на отличном уровне
Владеть:	
Уровень 1	владеет опытом организовывать индивидуальную и совместную учебно-проектную деятельность обучающихся в соответствующей предметной области на удовлетворительном уровне на удовлетворительном уровне
Уровень 2	владеет опытом организовывать индивидуальную и совместную учебно-проектную деятельность обучающихся в соответствующей предметной области на удовлетворительном уровне на хорошем уровне
Уровень 3	владеет опытом организовывать индивидуальную и совместную учебно-проектную деятельность обучающихся в соответствующей предметной области на удовлетворительном уровне на отличном уровне
ПК 2.2.: Реализовывать рабочие программы внеурочной деятельности в соответствии с санитарными нормами и правилами, требованиями к обеспечению безопасности организации обучения и воспитания	
:	
Знать:	
Уровень 1	знает как реализовывать рабочие программы внеурочной деятельности в соответствии с санитарными нормами и правилами, требованиями к обеспечению безопасности организации обучения и воспитания на удовлетворительном уровне
Уровень 2	знает как реализовывать рабочие программы внеурочной деятельности в соответствии с санитарными нормами и правилами, требованиями к обеспечению безопасности организации обучения и воспитания на хорошем уровне
Уровень 3	знает как реализовывать рабочие программы внеурочной деятельности в соответствии с санитарными нормами и правилами, требованиями к обеспечению безопасности организации обучения и воспитания на отличном уровне
Уметь:	
Уровень 1	умеет реализовывать рабочие программы внеурочной деятельности в соответствии с санитарными нормами и правилами, требованиями к обеспечению безопасности организации обучения и воспитания на удовлетворительном уровне
Уровень 2	умеет реализовывать рабочие программы внеурочной деятельности в соответствии с санитарными нормами и правилами, требованиями к обеспечению безопасности

	организации обучения и воспитания на хорошем уровне
Уровень 3	умеет реализовывать рабочие программы внеурочной деятельности в соответствии с санитарными нормами и правилами, требованиями к обеспечению безопасности организации обучения и воспитания на отличном уровне
Владеть:	
Уровень 1	владеет рабочие программой внеурочной деятельности в соответствии с санитарными нормами и правилами, требованиями к обеспечению безопасности организации обучения и воспитания на удовлетворительно уровне
Уровень 2	владеет рабочие программой внеурочной деятельности в соответствии с санитарными нормами и правилами, требованиями к обеспечению безопасности организации обучения и воспитания на хорошем уровне
Уровень 3	владеет рабочие программой внеурочной деятельности в соответствии с санитарными нормами и правилами, требованиями к обеспечению безопасности организации обучения и воспитания на отличном уровне

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Литература и эл. ресурсы	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. Основы обработки пищевых продуктов						
1.1	Основы обработки пищевых продуктов /Лек/	4	2	ПК 1.2. ПК 1.7. ПК 2.2.	Л1.1 Л1.2 Л1.8		
1.2	Первичная обработка: сортировка, очистка, промывание, разделение, измельчение (резка, протирание). /Лаб/	4	4	ПК 1.2. ПК 1.7. ПК 2.2.	Л1.1 Л1.8		
1.3	Тепловая обработка: варка (в воде, на пару, припускание), жарка (на сковороде, во фритюре), тушение, запекание. /Лаб/	4	4	ПК 1.2. ПК 1.7. ПК 2.2.	Л1.1 Л1.8		
1.4	Технология приготовления блюд /Лек/	4	2	ПК 1.2. ПК 1.7. ПК 2.2.	Л1.1 Л1.8		
1.5	Блюда из овощей и грибов (салаты, винегреты). /Лаб/	4	2	ПК 1.2. ПК 1.7. ПК 2.2.	Л1.1 Л1.2 Л1.8		
1.6	Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий (каши, гарниры). /Лаб/	4	4	ПК 1.2. ПК 1.7. ПК 2.2.	Л1.1 Л1.8		
1.7	Блюда из рыбы и морепродуктов. /Лаб/	4	4	ПК 1.2. ПК 1.7. ПК 2.2.	Л1.1 Л1.4 Л1.8		
1.8	Приготовление напитков (чай, кофе, компоты, какао). /Лаб/	4	4	ПК 1.2. ПК 1.7. ПК 2.2.	Л1.1 Л1.8		
1.9	Консервирование: методы (замораживание, сушка, маринование, стерилизация). /Лаб/	4	2	ПК 1.2. ПК 1.7. ПК 2.2.	Л1.1 Л1.8		
1.10	Культура питания и безопасность /Лек/	4	4	ПК 1.2. ПК 1.7. ПК 2.2.	Л1.1 Л1.2 Л1.8		
1.11	Органолептический анализ качества продуктов и блюд. /Лаб/	4	2	ПК 1.2. ПК 1.7. ПК 2.2.	Л1.1 Л1.8		
1.12	Правила оформления и подачи блюд, сервировка стола. /Лаб/	4	6	ПК 1.2. ПК 1.7. ПК 2.2.	Л1.1 Л1.8		
1.13	Санитарные требования, гигиена и техника безопасности при работе на кухне. /Лаб/	4	2	ПК 1.2. ПК 1.7. ПК 2.2.	Л1.1 Л1.8		
1.14	Санитарные требования, гигиена и техника безопасности при работе на кухне. /Ср/	4	4	ПК 1.2. ПК 1.7. ПК 2.2.	Л1.1 Л1.8		
1.15	Правила оформления и подачи блюд, сервировка стола. /Ср/	4	4	ПК 1.2. ПК 1.7. ПК 2.2.	Л1.1 Л1.8		
1.16	Блюда из теста /Ср/	4	2	ПК 1.2. ПК 1.7. ПК 2.2.	Л1.1 Л1.8		
1.17	Блюда из теста /Лаб/	4	2	ПК 1.2. ПК 1.7. ПК 2.2.	Л1.1		
	Раздел 2. Основы обработки текстильных материалов						

2.1	Основы материаловедения: Классификация тканей (хлопчатобумажные, шерстяные, синтетические), их свойства, артикул, определение лицевой стороны и направления нитей. /Лек/	5	2	ПК 1.2. ПК 1.7. ПК 2.2.	Л1.5 Л1.6		
2.2	Классификация тканей (хлопчатобумажные, шерстяные, синтетические), их свойства, артикул, определение лицевой стороны и направления нитей. /Лаб/	5	4	ПК 1.2. ПК 1.7. ПК 2.2.	Л1.5 Л1.6		
2.3	Классификация тканей (хлопчатобумажные, шерстяные, синтетические), их свойства, артикул, определение лицевой стороны и направления нитей. /Ср/	5	4	ПК 1.2. ПК 1.7. ПК 2.2.	Л1.5 Л1.6		
	Раздел 3. Организация работ: Правила техники безопасности, организация рабочего места для ручных и машинных работ (освещение, положение корпуса).						
3.1	Организация работ: Правила техники безопасности, организация рабочего места для ручных и машинных работ (освещение, положение корпуса). /Лек/	5	2	ПК 1.2. ПК 1.7. ПК 2.2.	Л1.3 Л1.5 Л1.6Л2.1		
3.2	Правила техники безопасности, организация рабочего места для ручных и машинных работ (освещение, положение корпуса). /Лаб/	5	4	ПК 1.2. ПК 1.7. ПК 2.2.	Л1.3 Л1.5 Л1.6 Л1.7Л2.2		
3.3	Правила техники безопасности, организация рабочего места для ручных и машинных работ (освещение, положение корпуса). /Ср/	5	4	ПК 1.2. ПК 1.7. ПК 2.2.	Л1.3 Л1.5 Л1.6		
3.4	Часы на контроль /Экзамен/	5	12	ПК 1.2. ПК 1.7. ПК 2.2.	Л1.3 Л1.5 Л1.6		
	Раздел 4. Технология выполнения операций						
4.1	Ручные работы: Стежки, строчки, временное соединение деталей. /Лаб/	5	4	ПК 1.2. ПК 1.7. ПК 2.2.	Л1.3 Л1.5 Л1.6		
4.2	Машинные работы: Типы машинных швов (соединительные, краевые, отделочные), работа на швейном оборудовании. /Лаб/	5	4	ПК 1.2. ПК 1.7. ПК 2.2.	Л1.3 Л1.5 Л1.6		
4.3	Влажно-тепловая обработка (ВТО): Разглаживание, приутюживание, сутюживание, оттягивание. /Лаб/	5	4	ПК 1.2. ПК 1.7. ПК 2.2.	Л1.3 Л1.5 Л1.6		
4.4	Обработка узлов изделия /Лек/	5	2	ПК 1.2. ПК 1.7. ПК 2.2.	Л1.3 Л1.5 Л1.6		
4.5	Обработка срезов, карманов, застежек, воротников, рукавов. /Лаб/	5	12	ПК 1.2. ПК 1.7. ПК 2.2.	Л1.3 Л1.5 Л1.6		
4.6	Обработка срезов, карманов, застежек, воротников, рукавов. /Ср/	5	12	ПК 1.2. ПК 1.7. ПК 2.2.	Л1.3 Л1.5 Л1.6		
4.7	Ручные работы: Стежки, строчки, временное соединение деталей. /Ср/	5	8	ПК 1.2. ПК 1.7. ПК 2.2.	Л1.3 Л1.5 Л1.6		
4.8	Машинные работы: Типы машинных швов (соединительные, краевые, отделочные), работа на швейном оборудовании. /Ср/	5	6	ПК 1.2. ПК 1.7. ПК 2.2.	Л1.3 Л1.5 Л1.6		
4.9	Влажно-тепловая обработка (ВТО): Разглаживание, приутюживание, сутюживание, оттягивание. /Ср/	5	4	ПК 1.2. ПК 1.7. ПК 2.2.	Л1.3 Л1.5 Л1.6		
	Раздел 5. Контроль качества выполненной работы						
5.1	Контроль качества выполненной работы /Лек/	5	2	ПК 1.2. ПК 1.7. ПК 2.2.	Л1.3 Л1.5 Л1.6		

5.2	Проверка точности кроя, качества строчек, соответствия цветов материалов, финальная отделка. /Лаб/	5	4	ПК 1.2. ПК 1.7. ПК 2.2.	Л1.3 Л1.5 Л1.6		
5.3	Проверка точности кроя, качества строчек, соответствия цветов материалов, финальная отделка. /Ср/	5	8	ПК 1.2. ПК 1.7. ПК 2.2.	Л1.3 Л1.5 Л1.6		

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Контрольные вопросы и задания

Основные вопросы по видам обработки
Первичная обработка: Что относится к первичной обработке продуктов? (Очистка, удаление несъедобных частей, придание формы).
Способы обработки: Назовите основные способы обработки пищевых продуктов (механические, термические, химические, физико-химические).
Тепловая обработка: Чем отличается «припускание» от варки в большом объеме воды?
Виды грибов: К какому виду грибов относятся: лисички, рыжики, сыроежки, опята, грузди? (Пластинчатые).
Технология: При какой температуре рекомендуется запекать овощи?
Мясные продукты: Каковы основные отличия органолептических характеристик разных видов мясной продукции?.
Овощи: Назовите виды тепловой обработки, используемые при приготовлении фаршированного перца (тушение, припускание, запекание).
Безопасность: Какие методы используют для повышения срока годности без изменения качества продукта? (Новые технологии, инактивация ферментов).
Теоретические основы и организация
Влияние температуры на содержание витаминов в молочной продукции.
Правила техники безопасности при работе с оборудованием (нарезка, тепловые аппараты).
Механизмы изменения веса продуктов при тепловой обработке.

Пример задания (тест)
Какую цель преследует механическая обработка продуктов?
А) Изменение химического состава.
Б) Удаление несъедобных частей и загрязнений.
В) Стерилизация продукта.
Предложить меню недели.

Основные контрольные вопросы по темам:
1. Материаловедение и виды волокон
Назовите основные виды натуральных (растительные, животные) и химических (искусственные, синтетические) волокон.
Какими свойствами обладают хлопчатобумажные, льняные, шерстяные и шелковые ткани?
Какие ткани электризуются в наибольшей степени (синтетические)?
Что такое гигроскопичность, и почему она важна для летних тканей?

2. Предварительная обработка ткани (Отделочное производство)
Что такое «суровая ткань» и почему она требует отделки?
Опишите процесс опаливания: цель и методы.
Для чего проводят расшлихтовку?
В чем заключается процесс отварки и беления тканей?
Что такое мерсеризация и зачем она нужна?

3. Технология крашения и печатания
Назовите основные виды красителей для разных типов волокон.
Чем отличается крашение от печатания (набивки) ткани?
Что такое «bio-wash» (биообработка) и «peach effect»?

4. Конфекционирование и раскрой
Как определить долевую нить, лицевую и изнаночную стороны ткани?
Что такое усадка ткани и как ее избежать (декатировка)?
Назовите этапы подготовки ткани к раскрою.
Каковы основные правила техники безопасности при работе с электроприборами (утюг) и режущими инструментами?

5. Влажно-тепловая обработка (ВТО)
Каковы основные виды ВТО (приутюживание, разутюживание, заутюживание)?
Как выбрать температурный режим для глажения различных тканей (хлопок, шелк, синтетика)?
Что такое склеивание тканей и где оно применяется?

Тестовые задания:
1) Как называется процесс переплетения нитей пряжи между собой для получения тканей:
1 прядение
2 ткачество
3 отделка ткани

2) Какие детали швейной машины участвуют в заправке верхней нити:
1 игла
2 нитепритягиватель
3 прижимная лапка
4 регулятор длины стежка
5 нитенаправитель

3) Для обработки нижнего среза изделия используют машинные швы:
1 стачной
2 настрочной
3 вподгибку с закрытым срезом
4 накладной
5 вподгибку с открытым срезом

4) Мерки снимают с ……стороны фигуры.
1 правой 2 левой

5) По каким признакам определяют нить основы в ткани?
1 по кромке
2 по рисунку
3 по степени растяжения

6)Укажите последовательность изготовления фартука:
а) построение выкройки;
б) моделирование;
в) снятие мерок;
г) раскрой ткани;
д) пошив.
1 _____ 2 _____ 3 _____ 4 _____ 5 _____

7) Мерка, измеряемая от линии талии до желаемой длины изделия:
а) Сб; б) Ди; в) Шн.

8) Конструирование – это:
а) построение чертежа выкройки изделия
б) процесс изготовления изделия
в) изменение чертежа выкройки в соответствии с выбранной моделью

Практическое задание. Разработайте практическую работу в предлагаемом шаблоне.
Определите:
- Какова цель выполнения работы для ученика? Чему он научится?
- Какие материалы и инструменты потребуются для выполнения работы?
- Какое задание, этапы работы должен выполнить обучающийся, чтобы освоить необходимые операции?
- Сформулируйте пример вывода, который должны сделать обучающиеся по итогам выполнения практической работы.

5.2. Темы письменных работ

1. Современные технологии обработки пищевых продуктов: преимущества и недостатки.
2. Влияние различных методов обработки на качество и питательные свойства продуктов.
3. Инновационные методы консервирования пищевых продуктов.
4. Экологические аспекты обработки и утилизации пищевых отходов.
5. Роль автоматизации в процессах обработки пищевых продуктов.
6. Сравнительный анализ традиционных и современных методов обработки материалов.
7. Влияние тепловой обработки на пищевые продукты: плюсы и минусы.
8. Методы контроля качества при обработке пищевых продуктов.
9. Использование нанотехнологий в обработке пищевых продуктов.
10. Практическое применение биотехнологий в пищевой промышленности.
11. Экономическая эффективность различных методов обработки материалов.
12. Влияние упаковки на сохранность и качество пищевых продуктов при обработке.
13. Гигиенические требования к обработке пищевых продуктов.
14. Технологические процессы обработки материалов в промышленности.

5.3. Перечень видов оценочных средств

Подготовка ответов на основные вопросы, тестовые задания, выполнение практических заданий, подготовка и оформление рефератов по темам

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература (электронные издания с индивидуальным неограниченным количественным доступом)

6.1.1. Основная литература (включает рекомендованную примерной образовательной программой литературу)

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Рагель С. И.	Технология приготовления пищи: учебное пособие	Минск: РИПО, 2023
Л1.2	Антипова Л. В., Дворянинова О. П.	Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи: учебник для спо	Москва: Юрайт, 2026
Л1.3	Лихачев В. Г., Баранов С. Г., Кузьмин А. А.	Материаловедение: учебник для спо	Москва: Юрайт, 2026
Л1.4	Ким И. Н., Ткаченко Т. И., Солодова Е. А.	Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка: учебник для спо	Москва: Юрайт, 2026
Л1.5	Стельмашенко В. И., Розаренова Т. В.	Материаловедение для одежды и конфекционирование: учебник для спо	Москва: Юрайт, 2026
Л1.6	Терская Л. А.	Основы технологии производства из меха: меховая отделка: учебник для спо	Москва: Юрайт, 2025
Л1.7	Карнаух Н. Н.	Охрана труда: учебник для спо	Москва: Юрайт, 2026
Л1.8	Кульнева Н. Г., Голыбин В. А., Последова Ю. И., Федорук В. А.	Технология продукции общественного питания. Практический курс: учебник и практикум для спо	Москва: Юрайт, 2026

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Никифорова Т. А., Волошин Е. В.	Технология обработки, хранения и переработки злаковых, бобовых культур, крупяных продуктов, плодовоовощной продукции и виноградарства: учебное пособие	Оренбург: Оренбургский государственный университет, 2017
Л2.2	Худяков А. Ю.	Методика преподавания технического труда: учебное пособие	Новополоцк : ПГУ им. Евфросинии Полоцкой, 2024

6.3.1 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

Каждый компьютер имеет выход в Интернет, оснащен операционной системой Arch Linux, пакетом свободно распространяемого офисного программного обеспечения LibreOffice (LibreOffice Writer, LibreOffice Calc, LibreOffice Impress), не менее, чем двумя браузерами (Google Chrome, Яндекс браузер (отечественное производства), Opera, Mozilla Firefox), а также следующими программами: Adobe Reader, 7-Zip, Видео- аудиопроигрыватель VLC-плеер, Калькулятор, Набросок на фрагменте экрана (ножницы), Paint.
Компьютеры в лингафонных кабинетах дополнительно оснащены лицензионным программным обеспечением Sanako Study или Норд (отечественное производство).
Имеется специальное лицензионное программное обеспечение: ГеоГебра, Компас 3Д (отечественное производство), ArcGIS, Мовавика (отечественное производство), КонсультантПлюс (отечественное производство), российский мессенджер Max (отечественное производство), Яндекс Телемост (отечественное производство), Антиплагиат.Вуз (отечественное производство).

6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Elibrary.ru: электронная библиотечная система: база данных содержит сведения об отечественных книгах и периодических изданиях по науке, технологии, медицине и образованию. Адрес: http://elibrary.ru. Режим доступа: Индивидуальный неограниченный доступ.
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн». Адрес: https://biblioclub.ru. Режим доступа: Индивидуальный неограниченный доступ. Сайт адаптирован для инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушениями зрения.
3. Электронно-библиотечная система издательства «ЛАНЬ». Адрес: e.lanbook.com. Режим доступа: Индивидуальный неограниченный доступ. Мобильное приложение ЭБС «Лань» оснащено синтезатором речи для работы с учебной и художественной литературой. Сайт адаптирован для инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушениями зрения.
4. Образовательная платформа «Юрайт». Адрес: https://urait.ru. Режим доступа: Индивидуальный неограниченный доступ. Платформа адаптирована для инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушениями зрения.
5. ИС Антиплагиат: система обнаружения заимствований. Адрес: https://krasspu.antiplagiat.ru. Режим доступа: Индивидуальный неограниченный доступ.

7. МТО (оборудование и технические средства обучения)	
Кабинет обработки пищевых продуктов: электрическая плита - 1шт., вытяжка - 1 шт., доска маркерная - 1 шт., микроволновая печь- 1 шт., блендер - 1 шт., холодильник - 1 шт., компьютер с выходом в Интернет - 1 шт.	660049, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Перенсона, д. 7, этаж 3, помещение 5, комната 15, площадь 22,1 кв.м.
Мастерская обработки текстильных материалов: комплект швейного набора для проведения школьного практикума по технологии – 1шт., меловая доска - 1 шт.	660049, Красноярский край, г. Красноярск, ул. Перенсона, д. 7, этаж 3, помещение 5, комната 17, площадь 45,2 кв.м.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Основу теоретического обучения студентов составляют лекции. Они дают систематизированные знания студентам о наиболее сложных и актуальных проблемах изучаемой дисциплины. На лекциях особое внимание уделяется не только усвоению студентами изучаемых проблем, но и стимулированию их активной познавательной деятельности, творческого мышления, развитию научного мировоззрения, профессионально-значимых свойств и качеств. Лекции по учебной дисциплине проводятся, как правило, как проблемные в форме диалога (интерактивные). Осуществляя учебные действия на лекционных занятиях, студенты должны внимательно воспринимать действия преподавателя, запоминать складывающиеся образы, мыслить, добиваться понимания изучаемого предмета, применения знаний на практике, при решении учебно-профессиональных задач. Студенты должны аккуратно вести конспект. В случае недопонимания какой-либо части предмета следует задать вопрос в установленном порядке преподавателю. Перед подготовкой к семинарским занятиям студенту необходимо тщательно проработать конспекты лекций, а также детально поработать с основной и дополнительной литературой. Целесообразно готовиться к семинарским занятиям за 1 неделю до их начала, а именно: на основе изучения рекомендованной литературы выписать в контекст основные категории и понятия по учебной дисциплине, подготовить развернутые планы ответов и краткое содержание выполненных заданий. Студент должен быть готов к контрольным опросам на каждом учебном занятии. Одобряется и поощряется инициативные выступления с докладами и рефератами по темам семинарских занятий. Подготовка докладов и рефератов. Реферат представляет письменный материал по определённой теме, в котором собрана информация из одного или нескольких источников. В нем в обобщенном виде представляется материал на определенную тему, включающий обзор соответствующих литературных и других источников. Рефераты могут являться изложением содержания какой-либо научной работы, статьи и т.п. Доклад представляет публичное, развёрнутое сообщение (информирование) по определённому вопросу или комплексу вопросов, основанное на привлечении документальных данных, результатов исследования, анализа деятельности и т.д. При подготовке к докладу на семинаре по теме, указанной преподавателем, студент должен ознакомиться не только с основной, но и дополнительной литературой, а также с последними публикациями по этой тематике в сети Интернет. Необходимо подготовить текст доклада и иллюстративный материал в виде презентации. При подготовке творческих самостоятельных заданий, предусмотрены консультации с преподавателем. Подготовка эссе предусматривает учет следующих требований: обязательное обоснование собственной позиции по теме; обязательно указать ФИО специалистов по теме, избранной вами; план эссе: обоснование выбора темы: анализ предшественников, занимавшихся исследованием данной темы до вас; логичное изложение проблемы; собственная позиция по теме. Требования к рецензии на монографию 1. Атрибуция книги (Автор, выходные данные, тиражность) 2. Какова основная проблема книги? 3.Насколько автору удалось аргументировано обосновать свою позицию (приведите пример) 4. Оцените стиль изложения. 5. Оцените научный аппарат монографии. 6. Что нового для себя вы узнали из данной монографии?

Методические рекомендации студентам по подготовке к промежуточной аттестации. При подготовке к экзамену или зачету студент должен повторно изучить конспекты лекций и рекомендованную литературу, просмотреть решения основных задач, решенных самостоятельно и на семинарах, а также составить ответы на все вопросы, вынесенные на зачет/экзамен.