**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**
**ІЗМАЇЛЬСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ**
**ФАКУЛЬТЕТ УПРАВЛІННЯ, АДМІНІСТРУВАННЯ ТА ІНФОРМАЦІЙНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ**
**КАФЕДРА ТЕХНОЛОГІЧНОЇ І ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ ТА ЗАГАЛЬНОТЕХНІЧНИХ ДИСЦИПЛІН**

# РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

## ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ПРАКТИКУМ

*(назва навчальної дисципліни)*

**освітній ступінь** молодший бакалавр
*(назва освітнього ступеня)*

**галузь знань** 01 Освіта / Педагогіка
*(шифр і назва галузі знань)*

**спеціальність** 014 Середня освіта
*(код і назва спеціальності)*

**предметна спеціальність** 014.10 Трудове навчання та технології

**освітня програма** «Середня освіта: трудове навчання та технології»
*(код і назва спеціальності)*

**тип дисципліни** обов’язкова
*(обов’язкова / вибіркова / факультативна)*

Ізмаїл – 2020

**ПОГОДЖЕНО**:
Гарант освітньо-професійної програми

_____ Л.В.Драгієва
*(підпис, ініціали, прізвище)*

**РЕКОМЕНДОВАНО:**
кафедрою технологічної і професійної освіти та загальнотехнічних дисциплін
протокол № 1 від 27 серпня 2020 р.

Завідувач кафедри_____ О.В. Федорова
*(підпис, ініціали, прізвище)*

**ПОГОДЖЕНО**:
Голова ради з якості вищої освіти факультету управління, адміністрування та інформаційної діяльності
_____ О.І.Яковенко
*(підпис, ініціали, прізвище)*

**Розробники програми**: канд. пед. наук, доцент Букатова О.М.

**Рецензенти програми**: д.філос.н., проф. Куліненко Л.Б.

канд. фіз.-мат. наук, доцент О.В. Федорова

© Яренчук Л.Г., Букатова О.М. 2021
© ІДГУ, 2021

## 1. ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

| **Найменування показників** | **Розподіл годин за навчальним планом** | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | ***Денна*** | | | ***Заочна*** | | |
| *Кількість кредитів: 15* | *Лекції*: | | | | | |
| | - | | | - | | |
| *Модулів: 3* | *Практичні заняття*: | | | | | |
| | ***1М*** | ***2М*** | ***3М*** | ***1М*** | ***2М*** | ***3М*** |
| | *90* | *60* | *74* | *18* | *12* | *14* |
| *Рік вивчення дисципліни за навчальним планом: 1, 2* | *Лабораторні заняття:* | | | | | |
| | - | | | - | | |
| *Семестр: 1,2,3* | *Семінарські заняття*: | | | | | |
| | - | | | - | | |
| *Тижневе навантаження (год.):* | *Консультації:* | | | | | |
| - аудиторне: 11,2 | - | | | - | | |
| - самостійна робота:16,8 | *Індивідуальні заняття:* | | | | | |
| *Форма підсумкового контролю: залік* | - | | | - | | |
| *Мова навчання: українська* | *Самостійна робота:* | | | | | |
| | ***1М*** | ***2М*** | ***3М*** | ***1М*** | ***2М*** | ***3М*** |
| | *90* | *60* | *76* | *150* | *116* | *140* |

## 2. МЕТА ДИСЦИПЛІНИ

**Предмет** вивчення навчальної дисципліни техніка і технологічні процеси виготовлення виробів із різноманітних матеріалів.

**Метою** вивчення дисципліни є: формування у студентів розуміння технологічних процесів обробки різноманітних матеріалів, професійних умінь та навичок роботі з інструментами, приладами та технологічним обладнанням, їх якісної оцінки, розуміння механічних, хімічних та біологічних технологій та їх залежність від змін, що відбуваються з матеріалами під впливом технологічних факторів.

**Передумови** для вивчення дисципліни знання з дисциплін природничо-наукової підготовки та основних дисциплін циклу професійної та практичної підготовки.

**Міждисциплінарні зв'язки** основи проектування, моделювання та технічного дизайну, нарисна геометрія та креслення, вища математика та ін.

## 3. ОЧІКУВАНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти компетентностей та програмних результатів навчання відповідно до освітньо-професійної програми «Середня освіта: трудове навчання та технології».

## Інформація про компетентності та відповідні їм програмні результати навчання за дисципліною

| Шифр | Назва |
|---|---|
| **Загальні компетентності (ЗК)** | |
| ЗК 3 | Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. |
| ЗК 8 | Здатність працювати в команді. |
| ЗК 9 | Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. |
| ЗК 10 | Здатність застосовувати набуті знання в практичних ситуаціях. |
| **Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)** | |
| ФК 5 | Здатність до оволодіння знаннями з художнього конструювання, формоутворення, колористики, вироблення прагнення й уміння постійно вдосконалювати свою професійну майстерність, світосприйняття. |
| ФК 6 | Знання основних питань техніки та виробництва, знання мови техніки-креслення; графічна освіченість (здатність до графічної грамотності). |
| ФК 7 | Здатність до побудови креслень, розроблення проектно- конструкторської документації, внесення й оформлення змін у зв'язку з корективами, які виникають у процесі реалізації проекту. |
| ФК 8 | Здатність творчо підходити до трудової діяльності, глибоко аналізувати виробничі процеси, виготовляти вироби за допомогою ручних інструментів, верстатів, додаткового технологічного обладнання. |
| ФК 9 | Здатність визначати властивості та здійснювати добір матеріалів для виготовлення виробів; здатність розробляти технологію виготовлення виробів і розраховувати оптимальні режими обробки матеріалів. |
| ФК 11 | Здатність дотримуватись вимог трудової дисципліни, охорони праці, протипожежної безпеки, правил раціональної та безпечної експлуатації інструментів і технологічного обладнання, захисту довкілля. |
| **Програмні результати навчання (ПРН)** | |
| ПРН 5 | Уміти знаходити, обробляти та аналізувати інформацію з різних джерел, насамперед, за допомогою інформаційних технологій. |
| ПРН 9 | Вміти організовувати творчу проєктно-технологічну та предметно-перетворювальну діяльність. |
| ПРН 10 | Володіти інформаційно-комунікаційними технологіяминавчання і застосовувати їх в освітньому процесі; самостійно вивчати нові питання професійно – практичних дисциплін за різноманітними інформаційними технологіями. |
| ПРН 11 | Вміти визначати властивості та здійснювати добір матеріалів для виготовлення виробів, розробляти технологію виготовлення виробів і розраховувати оптимальні режими обробки матеріалів, встановлювати технічно обґрунтовані нормативи використання матеріальних, трудових, та енергетичних ресурсів. |
| ПРН 12 | Вміти обробляти сировину та матеріали, виготовляти вироби за допомогою ручних, електрифікованих інструментів і технологічного обладнання, дотримуватись вимог з охорони праці, протипожежної безпеки, захисту довкілля. |
| ПРН 13 | Вміти виготовляти та презентувати вироби декоративно- прикладного мистецтва та технічної творчості. |
| ПРН 15 | Володіти фундаментальними знаннями з формотворення, колористики й орнаментики, методикою креативного пошуку та технологією художньої обробки матеріалів. |
| ПРН 16 | Аналізувати фізичні явища і процеси з погляду фундаментальних фізичних теорій, принципів і знань, а також на основі відповідних математичних методів; користуватись математичним апаратом фізики, математичними та числовими методами, які часто використовуються у фізиці та вищій математиці. |
| ПРН 18 | Організовувати співпрацю учнів і вихованців та ефективно працювати в команді |

| | |
|---|---|
| | (педагогічному колективі ЗЗСО, інших професійних об'єднаннях, позашкільних закладах); організовувати самостійну роботу учнів та здійснювати їх поточний інструктаж. |
| ПРН19 | Здатність вчитися упродовж життя і вдосконалювати з високим рівнем автономності здобуті під час навчання компетентності; усвідомлювати соціальну значущість майбутньої професії, сформованість мотивації до здійснення професійної діяльності. |

## Матриця відповідності компетентностей результатам навчання за дисципліною

| Шифр компетентності | Результати навчання | | | |
|---|---|---|---|---|
| | Знання | Уміння | Комунікація | Автономність та відповідальність |
| ЗК 3 | | ПРН 19 | | ПРН 19 |
| ЗК 8 | | | ПРН 18 | |
| ЗК 9 | ПРН 10 | ПРН 5, ПРН 10 | | |
| ЗК 10 | | ПРН 11 | | |
| ФК 5 | ПРН 15 | ПРН 15 | | |
| ФК 6 | | ПРН 9, ПРН 16 | | ПРН 9 |
| ФК 7 | | ПРН 12, ПРН 13 | ПРН 13 | |
| ФК 8 | | ПРН 12 | | |
| ФК 9 | | ПРН 11, ПРН 13 | ПРН 13 | |
| ФК 11 | | ПРН 12 | | ПРН 18 |

## 4. ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛІНИ

| № з/п | Назви модулів / тем | Кількість годин (денна форма навчання) | | | | | | | Кількість годин (заочна форма навчання) | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Аудиторні | Лекції | Семінарські (практичні) | Лабораторні | Консультації | Індивідуальні заняття | Самостійна робота | Аудиторні | Лекції | Семінарські (практичні) | Лабораторні | Консультації | Індивідуальні заняття | Самостійна робота |
| **Модуль 1. Обробка текстильних матеріалів** | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1. | Організація робочого місця, інструменти та пристосування необхідні для ручних робіт. | 4 | - | 4 | - | - | - | 4 | 2 | - | 2 | - | - | - | 6 |
| 2. | Строчки прямого стібка | 4 | - | 4 | - | - | - | 4 | - | - | - | - | - | - | 8 |
| 3. | Строчки навскісного стібка | 4 | - | 4 | - | - | - | 4 | 2 | - | 2 | - | - | - | 6 |
| 4. | Строчки петлеподібного і хрестоподібного стібка | 4 | - | 4 | - | - | - | 4 | - | - | | - | - | - | 8 |
| 5. | Строчки спеціального стібка | 4 | - | 4 | - | - | - | 4 | 2 | - | 2 | - | - | - | 6 |
| 6. | Технологія виконання з'єднувальних швів | 4 | - | 4 | - | - | - | 4 | - | - | | - | - | - | 8 |
| 7. | Технологія виконання крайових швів | 4 | - | 4 | - | - | - | 4 | 2 | - | 2 | - | - | - | 6 |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 8. | Технологія виконання оздоблювальних швів | 4 | - | 4 | - | - | - | 4 | - | - | - | - | - | - | 8 |
| 9. | Обробка зрізів деталей | 4 | - | 4 | - | - | - | 4 | 2 | - | 2 | - | - | - | 6 |
| 10. | Обробка внутрішніх та зовнішніх кутиків. Пошиття кухонного фартуха | 4 | - | 4 | - | - | - | 4 | - | - | | - | - | - | 8 |
| 11. | Оздоблюючі деталі та з'єднання їх з виробом | 4 | - | 4 | - | - | - | 4 | 2 | - | 2 | - | - | - | 6 |
| 12. | Технологія пошиття наволочок. | 4 | - | 4 | - | - | - | 4 | - | - | | - | - | - | 8 |
| 13. | Пошиття спецодягу | 4 | - | 4 | - | - | - | 4 | 2 | - | 2 | - | - | - | 6 |
| 14. | Обробка накладних кишень | 4 | - | 4 | - | - | - | 4 | | - | | - | - | - | 8 |
| 15. | Види кокеток та їх обробка | 4 | - | 4 | - | - | - | 4 | 2 | - | 2 | - | - | - | 6 |
| 16. | Види підрізів та їх обробка | 4 | - | 4 | - | - | - | 4 | | - | | - | - | - | 8 |
| 17. | Види рельєфів та їх обробка | 4 | - | 4 | - | - | - | 4 | 2 | | 2 | - | - | - | 6 |
| 18. | Обробка горловини без коміра | 4 | - | 4 | - | - | - | 4 | - | - | - | - | - | - | 6 |
| 19. | Пошиття нічної сорочки | 4 | - | 4 | - | - | - | 4 | - | - | - | - | - | - | 6 |
| 20. | Виготовлення набору для новонародженого | 4 | - | 4 | - | - | - | 4 | - | - | - | - | - | - | 4 |
| 21. | Види комірів, їх обробка і з'єднання з горловиною | 2 | - | 2 | - | - | - | 2 | - | - | - | - | - | - | 4 |
| 22. | Способи обробки низу рукавів без манжет | 2 | - | 2 | - | - | - | 2 | - | - | - | - | - | - | 4 |
| 23. | Обробка манжет в рукавах | 2 | - | 2 | - | - | - | 2 | - | - | - | - | - | - | 4 |
| 24. | З'єднання манжет з низом рукавів | 4 | - | 4 | - | - | - | 4 | - | - | - | - | - | - | 4 |
| **Проміжний контроль** | | + | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - |
| **Разом:** | | **90** | **-** | **90** | **-** | **-** | **-** | **90** | **18** | **-** | **18** | **-** | **-** | **-** | **150** |
| **Модуль 2. Технічні види праці** | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1. | Ручна обробка металів | 14 | - | 14 | - | - | - | 18 | 2 | - | 2 | - | - | - | 22 |
| 2. | Механічна обробка металів | 16 | - | 16 | - | - | - | 10 | 4 | - | 4 | - | - | - | 30 |
| 3. | Ручна обробка деревини | 20 | - | 20 | - | - | - | 20 | 2 | - | 2 | - | - | - | 42 |
| 4. | Механічна обробка деревини | 10 | - | 10 | - | - | - | 12 | 4 | - | 4 | - | - | - | 22 |
| **Проміжний контроль** | | + | | | | | | | | | | | | | |
| **Разом:** | | **60** | **-** | **60** | **-** | **-** | **-** | **60** | **12** | | **12** | | | | **116** |
| **Модуль 3. Обробка продуктів харчування** | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1. | Організація роботи та безпека праці під час виконання технологічних операцій та процесів з | 2 | - | 2 | - | - | - | 2 | 2 | - | 2 | - | - | - | 8 |

| | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | обробки продуктів харчування. | | | | | | | | | | | | | | |
| 2. | Фізіологія харчування | 6 | - | 6 | - | - | - | 6 | - | - | - | - | - | - | 8 |
| 3. | Обладнання виробництва продуктів харчування | 6 | - | 6 | - | - | - | 6 | - | - | - | - | - | - | 8 |
| 4. | Підготовчі роботи щодо обробки продуктів харчування | 6 | - | 6 | - | - | - | 6 | - | - | - | - | - | - | 8 |
| 5. | Види технологічних процесів з обробки продуктів харчування. | 6 | - | 6 | - | - | - | 6 | - | - | - | - | - | - | 8 |
| 6. | Столовий етикет | 4 | - | 4 | - | - | - | 6 | 2 | - | 2 | - | - | - | 8 |
| 7. | Зберігання продуктів | 4 | - | 4 | - | - | - | 4 | - | - | - | - | - | - | 8 |
| 8. | Технологія приготування супів | 4 | - | 4 | - | - | - | 4 | 2 | - | 2 | - | - | - | 8 |
| 9. | Технологія приготування соусів | 4 | - | 4 | - | - | - | 4 | 2 | - | 2 | - | - | - | 8 |
| 10. | Технологія приготування страв з круп, бобових та макаронних виробів | 4 | - | 4 | - | - | - | 4 | - | - | - | - | - | - | 8 |
| 11. | Технологія приготування страв з овочів та грибів | 4 | - | 4 | - | - | - | 4 | - | - | - | - | - | - | 8 |
| 12. | Технологія приготування страв і закусок із риби і нерибних продуктів моря. | 4 | - | 4 | - | - | - | 4 | 2 | - | 2 | - | - | - | 8 |
| 13. | Технологія приготування страв із м’яса та птиці | 4 | - | 4 | - | - | - | 4 | 2 | - | 2 | - | - | - | 8 |
| 14. | Технологія приготування страв з яєць та сиру | 4 | - | 4 | - | - | - | 4 | - | - | - | - | - | - | 8 |
| 15. | Технологія приготування солодких страв | 4 | - | 4 | - | - | - | 4 | - | - | - | - | - | - | 8 |
| 16. | Технологічні процеси приготування виробів з тіста | 4 | - | 4 | - | - | - | 4 | 2 | - | 2 | - | - | - | 10 |
| 17. | Технологічні процеси приготування холодних страв і закусок. | 4 | - | 4 | - | - | - | 4 | - | - | - | - | - | - | 10 |
| **Проміжний контроль** | | | + | | | | | | | | | | | | |
| **Разом:** | | **74** | **-** | **74** | **-** | **-** | **-** | **76** | **14** | **-** | **14** | **-** | **-** | **-** | **140** |
| **Всього:** | | **224** | **-** | **224** | **-** | **-** | **-** | **226** | **44** | **-** | **44** | **-** | **-** | **-** | **406** |

# 5. ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

## *5.1. Зміст навчальної дисципліни за темами*

### *Модуль 1. Обробка текстильних матеріалів*

*Тема 1. Організація робочого місця, інструменти та пристосування необхідні для ручних робіт.* Правила та принципи організації робочого місця для ручних робіт з обробки текстильних матеріалів. Вимоги охорони праці щодо виконання робіт з ручної обробки текстильних матеріалів. Необхідні інструменти та пристосування для виконання ручних робіт з обробки текстильних матеріалів.

*Тема 2. Строчки прямого стібка*. Види строчок прямого стібка. Застосування строчок прямого стібка Технологія виконання строчок прямого стібка.

*Тема 3. Строчки навскісного стібка*. Види строчок навскісного стібка. Застосаування строчок навскісного стібка. Технологія виконання строчок навскісного стібка.

*Тема 4. Строчки петлеподібного і хрестоподібного стібка.* Різновид строчки петлеподібного і хрестоподібного стібка. Використання строчки петлеподібного і хрестоподібного стібка. Технологія виконання строчки петлеподібного і хрестоподібного стібка

*Тема 5. Строчки спеціального стібка*. Різновид строчки спеціального стібка. Використання строчки спеціального стібка. Технологія виконання строчки спеціального стібка

*Тема 6. Технологія виконання з'єднувальних швів.* Різновид з'єднувальних швів. Використання з'єднувальних швів

*Тема 7. Технологія виконання крайових швів*. Різновид крайових швів. Використання крайових швів.

*Тема 8. Технологія виконання оздоблювальних швів*. Різновид оздоблювальних швів. Використання оздоблювальних швів

*Тема 9. Обробка зрізів деталей*. Різновиди обробки зрізів деталей. Застосування обробки зрізів деталей в процесі пошиття текстильних виробів. Технологія обробки зрізів деталей текстильних виробів.

*Тема 10. Обробка внутрішніх та зовнішніх кутиків. Пошиття кухонного фартуха.* Технологія обробки внутрішніх та зовнішніх кутиків. Застосування обробки внутрішніх та зовнішніх кутиків. Технологічні етапи пошиття кухонного фартуха.

*Тема 11. Оздоблюючі деталі та з'єднання їх з виробом*. Поняття та види оздоблюючи деталей. Способи з'єднання оздоблюючих деталей з текстильним виробом. Технологія з'єднання оздоблюючи деталей з виробом.

*Тема 12. Технологія пошиття наволочок.* Види швів та строчок, що застосовуються в процесі пошиття наволочок. Використання фурнітури в процесі пошиття наволочок. Технологічні етапи пошиття наволочок.

*Тема 13. Пошиття спецодягу*. Поняття та різновид спецодягу. Підбір тканини та фурнітури для спецодягу. Технологічні етапи пошиття спецодягу. Види швів та строчок, що використовуються в процесі пошиття спецодягу.

*Тема 14. Обробка накладних кишень*. Різноманітність способів обробки кишень. Особливості технологічних процесів обробки кишень. Технологія обробки кишень.

*Тема 15. Види кокеток та їх обробка*. Використання кокеток у процесі пошиття текстильних виробів. Підбір тканини для пошиття швейних виробів з кокеткою. Особливості обробки кокеток. Технологія виготовлення та обробки кокетки.

*Тема 16. Види підрізів та їх обробка*. Застосування підрізів у процесі пошиття текстильного виробу. Особливості технологічних операцій у процесі виконання різних підрізів. Технології обробки підрізів.

*Тема 17. Види рельєфів та їх обробка*. Застосування рельєфів в процесі виготовлення текстильних виробів. Особливості обробки рельєфів текстильних виробів. Технології обробки рельєфів в процесі пошиття текстильних виробів.

*Тема 18. Обробка горловини без коміра*. Особливості обробки горловини без коміра. Види текстильного одягу з використанням горловини без коміра. Технологічні операції обробки горловини без коміра у процесі виготовлення текстильного виробу.

*Тема 19. Пошиття нічної сорочки*. Підбір тканини для пошиття нічної сорочки. Особливості виконання швів та строчок у процесі пошиття нічної сорочки. Технологічні процеси та операції у пошитті нічної сорочки. Використання оздоблюючи матеріалів у процесі виготовлення виробу «Нічна сорочка».

*Тема 20. Виготовлення набору для новонародженого*. Склад набору для новонародженого. Особливості вибору тканини для комплекту для новонародженого. Види швів для пошиття комплекту для новонародженого. Технологія виготовлення комплекту для новонародженого.

*Тема 21. Види комірів, їх обробка і з'єднання з горловиною*. Різновид комірів текстильних виробів. Види з'єднань коміру з горловиною. Види швів та строчок у процесі з'єднання коміру з горловиною. Технологічні операцію з'єднання коміру з горловиною.

*Тема 22. Способи обробки низу рукавів без манжет*. Особливості обробки низу рукавів без манжет. Технологічні операції обробки низу рукавів без манжет.

*Тема 23. Обробка манжет в рукавах*. Види манжет в рукавах. Особливості обробки манжет в рукавах. Технології обробки манжет в рукавах.

*Тема 24. З'єднання манжет з низом рукавів.* Особливості процесу з'єднання манжет з низом рукавів. Види швів та строчок, що використовуються у процесі з'єднання манжет з низом рукавів. Технології з'єднання манжет з низом рукавів.

### ***Модуль 2. Технічні види праці***

*Тема 1.Ручан обробка металів*

Організація роботи та безпека праці в навчальній майстерні. Основні поняття теорії ручної обробки металевих конструкційних матеріалів. Виготовлення виробів з дроту. Виготовлення виробів з тонкого листового металу товщиною до 1 мм. Виготовлення виробів з сортового прокату. Виготовлення виробів з заготовок методом об'ємного штампування. Слюсарно – складальні роботи.

*Тема 2. Механічна обробка металів*

Вступ. Обробка металів на токарному верстаті. Будова токарно – гвинторізного верстата. Керування верстатом та його налагоджування. Виготовлення виробів типу «валик гладенький», «втулка гладенька». Виготовлення виробів типу «валик ступінчатий», «втулка ступінчата». Виготовлення виробів, що мають конічні поверхні. Виготовлення виробів, що мають різьбу. Виготовлення виробів, що мають фасонні поверхні. Обробка

металів на фрезерних верстатах. Будова горизонтально – фрезерного верстата. Керування верстатом і його налагоджування. Фрезерування плоских зовнішніх поверхонь. Фрезерування плоских внутрішніх поверхонь. Фрезерування фасонних поверхонь.

*Тема 3.Ручна обробка деревини.*

Організація роботи та безпека праці в навчальній майстерні. Основні поняття теорії ручної обробки деревинних конструкційних матеріалів. Виготовлення виробів прямокутної форми, що не мають з'єднань. Виготовлення виробів профільної форми, що не мають з'єднань. Виготовлення виробі, що мають з'єднання на цвяхах, шурупах та на клею. Виготовлення виробів, що мають кутові кінцеві шипові з'єднання. Виготовлення виробів, що мають кутові серединні шипові з'єднання. Виготовлення виробів, що мають кутові ящикові шипові з'єднання. Ремонтні роботи. Оздоблення поверхонь шляхом відтворення текстури однієї породи деревини на поверхні іншої.

*Тема 4. Механічна обробка деревини*

Організація роботи та безпека праці в навчальній майстерні механічної обробки деревини. Основні поняття теорії механічної обробки деревинних конструкційних матеріалів. Обробка заготовок на круглопиляльних і стрічкопиляльних верстатах. Обробка заготовок на фугувальних, рейсмусових і фрезерних верстатах. Виготовлення виробів на токарних верстатах.

***Модуль 3. Обробка продуктів харчування***

*Тема 1. Організація роботи та безпека праці під час виконання технологічних операцій та процесів з обробки продуктів харчування.* Содержание инструктажа по охране труда студентов в учебной лаборатории; общие требования; до начала и в процессе работы; по окончании работы; санитарно-гигиенические требования проведения занятий в учебной лаборатории; уборка лаборатории; личная гигиена студентов; техника безопасности; при пользовании газовыми плитами; при пользовании электрической плиткой; при пользовании режущими інструментами; при работе с горячими жидкостями (вода, жир и т. д.)

*Тема 2. Фізіологія харчування.* Фізіологія харчування як наука; жири і вуглеводи; білки; мінерали; макроелементи; мікроелементи; вітаміни; харчова піраміда; принципи здорового харчування; раціональне харчування.

*Тема 3. Обладнання виробництва продуктів харчування.* Класифікація обладнання; загальні відомості про машини і механізми; машини для обробки овочів; машини для обробки м'яса та риби; машини для приготування тіста та кремі; ваговимірювальне обладнання; варильні обладнання; жарочні-пекарне устаткування; варильно-жарильне і водогрійне обладнання; плити; устаткування для роздачі їжі; марміти; торговельне холодильне обладнання; камери і шафи.

*Тема 4. Підготовчі роботи щодо обробки продуктів харчування.* Підготовчі роботи щодо обробки овочів; підготовчі роботи щодо обробки плодів та ягод; підготовчі роботи щодо обробки грибів; підготовчі роботи щодо

обробки круп, бобових, макаронних виробів та борошна; підготовчі роботи щодо переробки м'яса; особливості обробки риби; підготовка домашньої птиці та дичини

*Тема 5. Види технологічних процесів з обробки продуктів харчування.* Технологічні принципи виробництва продукції громадського харчування Способи обробки сировини; Порціонування кулінарної продукції; Підрозділ способів обробки продуктів по природі діючого початку; Технологічне забезпечення якості кулінарної продукції якість кулінарної продукції

*Тема 6. Столовий етикет.* Основні поняття столового етикету; послідовність подачі страв; правила вживання напоїв до страв; етикет сервірування столу; культура поведінки за столом; основні правила столового етикету; правила використання льняної серветки.

*Тема 7. Зберігання продуктів.* Технологічні властивості продуктів; Зміни білків; Зміни жирів; Зміни вуглеводів; Освіта фарбувальних, смакових та ароматичних речовин; Технологічні принципи виробництва кулінарної продукції; Фактори, що зберігають якість продуктів; Характеристика умов зберігання продуктів; Характеристика методів зберігання продуктів.

*Тема 8. Технологія приготування супів.* Характеристика супу як кулінарної страви. Склад супів. Види супів. Класифікація супів. Вимоги до якості супів. Приготування картопляного супу-пюре. Приготування «Українського» борщу. Правила подачі супів.

*Тема 9. Технологія приготування соусів.* Характеристика соусу як кулінарного виробу. Види соусів. Класифікація соусів. Склад соусів. Вимоги до якості соусів. Приготування часникового соусу. Правила вживання та подачі соусу.

*Тема 10. Технологія приготування страв з круп, бобових та макаронних виробів.* Страви і гарніри з бобових. Страви і гарніри з круп. Каші. Страви і гарніри з макаронних виробів. Вимоги до якості. Приготування крупника гречаного. Приготування биточків манних зі солодким соусом.

*Тема 11. Технологія приготування страв з овочів та грибів.* Страви і гарніри з варених, припущених і тушкованих овочів і грибів. Страви і гарніри з смажених і запечених овочів і грибів. Вимоги якості до приготування страва з овочів та грибів. Приготування страви: «Рагу овочеве». Приготування страви «Запіканка картопляна».

*Тема 12. Технологія приготування страв і закусок із риби і нерибних продуктів моря.* Страви з відварної і припущеної риби. Страви із смаженої і запеченої риби. Страви з нерибних продуктів моря. Вимоги до якості страв з риби. Умови і терміни зберігання. Приготування страви: «Судак під майонезом» та «Омлет з креветками»

*Тема 13. Технологія приготування страв із м’яса та птиці.* Страви з відварної, припущенного і смаженого м'яса та птиці. Страви з тушкованого і запеченого м'яса та птиці. Вимоги до якості страв із м’яса та птиці. Приготування страви: «Яловичина з чорносливом», «Курча тушковане з часниковим соусом».

*Тема 14. Технологія приготування страв з яєць та сиру.* Приготування страв з яєць. Холодні страви з сиру. Відварені страви з сиру. Смажені та

запечені страви з сиру. Вимоги до якості страв з сиру та яєць. Приготування страви «Яйце-пашот з салатом з копченої скумбрії і крутонами», «Сирники»

*Тема 15. Технологія приготування солодких страв.* Холодні солодкі страви. Гарячі солодкі страви. Вимоги до якості солодких страв. Приготування страви: «Фруктовий салат зі сметаною», «Яблука в тісті смажені»

*Тема 16. Технологічні процеси приготування холодних страв і закусок.* Бутерброди. Салати та вінегрети. Холодні страви і закуски з овочів, яєць і грибів. Холодні страви і закуски з риби. Холодні страви і закуски з м'яса. Вимоги до якості холодних страв і закусок. Приготування страви: «Смажена риба під маринадом», «Салат-коктейль з шинкою і сиром».

*Тема 17. Технологічні процеси приготування виробів з тіста.* Види та класифікація тіста. Дріжджове тісто. Листкове бездріжджове, заварне, бісквітне тісто. Бездріжджове пісочне, здобне, прісне тісто. Вимоги до якості виробів з тіста. Приготування страви: «Біляши», «Пиріг бісквітний з повидлом», «Сочні з сиром», «Вареники з картоплею та смаженою цибулею».

***5.2. Тематика практичних занять.***

***Модуль 1. Обробка текстильних матеріалів***

1.Організація робочого місця, інструменти та пристосування необхідні для ручних робіт.
2.Строчки прямого стібка
3.Строчки навскісного стібка
4.Строчки петлеподібного і хрестоподібного стібка
5.Строчки спеціального стібка
6.Технологія виконання з'єднувальних швів
7.Технологія виконання крайових швів
8.Технологія виконання оздоблювальних швів
9.Обробка зрізів деталей
10.Обробка внутрішніх та зовнішніх кутиків. Пошиття кухонного фартуха
11.Оздоблюючі деталі та з’єднання їх з виробом
12.Способи обробки низу рукавів без манжет
13.Обробка манжет в рукавах
14.Організація робочого місця, інструменти та пристосування необхідні для ручних робіт.
15.Строчки прямого стібка
16.Строчки навскісного стібка
17.Строчки петлеподібного і хрестоподібного стібка
18.Строчки спеціального стібка
19.Технологія виконання з'єднувальних швів
20.Технологія виконання крайових швів
21.Технологія виконання оздоблювальних швів
22.Обробка зрізів деталей

23.Обробка внутрішніх та зовнішніх кутиків. Пошиття кухонного фартуха
24.Оздоблюючі деталі та з'єднання їх з виробом

***Модуль 2. Технічні види праці***

1.Виготовлення виробів з дроту.
2.Виготовлення виробів з тонкого листового металу товщиною до 1 мм.
3.Виготовлення виробів з тонкого листового металу товщиною до 4 мм і дроту.
4.Виготовлення виробів з сортового прокату.
5.Виготовлення виробів з заготовок методом об'ємного штампування.
6.Слюсарно – складальні роботи.
7.Обробка металів на токарному верстаті.
8.Будова токарно – гвинторізного верстату. Керування верстатом і його налагоджування.
9.Виготовлення виробів типу «валик гладенький», «втулка гладенька».
10. Виготовлення виробів типу «валик ступінчастий», «втулка ступінчаста».
11.Виготовлення виробів, що мають конічні поверхні.
12.Виготовлення виробів, що мають різьбу.
13.Виготовлення виробів, що мають фасонні поверхні.
14.Обробка металів на фрезерних верстатах.
15.Будова горизонтально – фрезерного верстата. Керування верстатом і його налагоджування.
16.Фрезерування плоских зовнішніх поверхонь.
17.Фрезерування плоских внутрішніх поверхонь.
18.Фрезерування фасонних поверхонь.
19.Виготовлення виробів прямокутної форми, що не мають з'єднань.
20.Виготовлення виробів профільної форми, що не мають з'єднань.
21.Виготовлення виробів, що мають з'єднання на цвяхах, шурупах та на клею.
22.Виготовлення виробів, що мають кутові кінцеві шипові з'єднання.
23.Виготовлення виробів, що мають серединні шипові з'єднання.
24.Виготовлення виробів, що мають ящикові шипові з'єднання.
25.Ремонтні роботи. Оздоблення поверхонь шляхом відтворення текстури однієї породи деревини на поверхні іншої.
26.Обробка заготовок на круглопиляльних і стрічкопиляльних верстатах.
27.Обробка заготовок на фугувальних, рейсмусових і фрезерних верстатах.
28.Виготовлення виробів на токарних верстатах.

***Модуль 3. Обробка продуктів харчування***

1.Організація роботи та безпека праці під час виконання технологічних операцій та процесів з обробки продуктів харчування.
2.Фізіологія харчування
3.Обладнання виробництва продуктів харчування
4.Підготовчі роботи щодо обробки продуктів харчування

5.Види технологічних процесів з обробки продуктів харчування.
6.Столовий етикет
7.Зберігання продуктів
8.Технологія приготування супів
9.Технологія приготування соусів
10.Технологія приготування страв з круп, бобових та макаронних виробів
11.Технологія приготування страв з овочів та грибів
12.Технологія приготування страв і закусок із риби і нерибних продуктів моря.
13.Технологія приготування страв із м'яса та птиці
14.Технологія приготування страв з яєць та сиру
15.Технологічні процеси приготування виробів з тіста
16.Технологічні процеси приготування холодних страв і закусок.
17.Технологія приготування солодких страв

### *5.3. Організація самостійної роботи студентів.*

***Модуль 1. Обробка текстильних матеріалів***

| № з/п | Вид роботи | Кількість годин | Форми звітності |
|---|---|---|---|
| 1. | Опрацювання теоретичного матеріалу | 30 | конспекти теоретичних тем |
| 2. | Підготовка до практичних занять | 24 | відповіді на семінарських заняттях |
| 3. | Підготовка до модульного (проміжного) контролю | 4 | модульна контрольна робота |
| 4. | Опрацювання тем, винесених на самостійну підготовку, в т.ч. конспектування за заданим планом | 20 | відповіді на семінарських заняттях та написання доповідей |
| 5. | Робота з інтернет-ресурсами | 2 | індивідуальні завдання, підготовка до МКР, практичних занять |
| 6. | Виконання творчого проекту | 10 | творчий проект |
| | **Разом** | **90** | |

***Модуль 2. Технічні види праці***

| № з/п | Вид роботи | Кількість годин | Форми звітності |
|---|---|---|---|
| 1. | Підготовка до практичних занять | 24 | Виконання практичних завдань |
| 2. | Підготовка тем, винесених на самостійну підготовку, в т.ч. конспектування за заданим планом | 14 | Самостійні письмові роботи, конспекти |
| 3. | Робота з інтернет - ресурсами | 3 | |
| 4. | Підготовка до модульного контролю | 4 | МКР |
| 5. | Виконання графічних робіт | 15 | Графічна робота |
| | **Разом** | **60** | |

***Модуль 3. Обробка продуктів харчування***

| № з/п | Вид роботи | Кількість годин | Форми звітності |
|---|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1. | Опрацювання теоретичного матеріалу | 20 | конспекти теоретичних тем |
| 2. | Підготовка до практичних занять | 22 | відповіді на семінарських заняттях |
| 3. | Підготовка до модульного (проміжного) контролю | 4 | модульна контрольна робота |
| 4. | Опрацювання тем, винесених на самостійну підготовку, в т.ч. конспектування за заданим планом | 18 | відповіді на семінарських заняттях та написання доповідей |
| 5. | Робота з інтернет-ресурсами | 2 | індивідуальні завдання, підготовка до МКР, практичних занять |
| 6. | Виконання творчого проекту | 10 | творчий проект |
| | **Разом** | **76** | |

## Тематика індивідуальних завдань

Однією з форм самостійної роботи студентів є виконання індивідуальних навчальних завдань.

Вони сприяють поглибленому вивченню студентами теоретичного матеріалу, закріпленню й узагальненню отриманих знань, формуванню вмінь використовувати набуті знання, комплексного вирішення відповідних професійних завдань. Індивідуальні завдання видаються студентам на початку семестра і виконуються кожним студентом самостійно за індивідуальним варіантом.

### *Модуль 1. Обробка текстильних матеріалів*

Для покращення теоретичних знань та набуття практичних навичок з дисципліни «Технологічний практикум (обробка текстильних матеріалів)» передбачено індивідуальні завдання навчально-дослідного характеру, а саме виконання творчого проекту.

Творчий проект – це самостійна творча підсумкова робота, виконана під керівництвом викладача. Якість виконання проекту залежить від того, наскільки міцні знання, вміння і навички, набуті на заняттях «Технологічний практикум (обробка текстильних матеріалів)».

*Орієнтовні теми індивідуальних завдань*

1. Оздоблюючі деталі та з’єднання їх з виробом
2. Строчки петлеподібного і хрестоподібного стібка
3. Строчки спеціального стібка
4. Технологія виконання з'єднувальних швів
5. Технологія виконання крайових швів
6. Технологія виконання оздоблювальних швів
7. Обробка зрізів деталей
8. Обробка внутрішніх та зовнішніх кутиків. Пошиття кухонного фартуха
9. Строчки прямого стібка
10. Строчки навскісного стібка
11. Строчки петлеподібного і хрестоподібного стібка
12. Строчки спеціального стібка

13. Технологія виконання з'єднувальних швів
14. Технологія виконання крайових швів
15. Технологія виконання оздоблювальних швів
16. Обробка зрізів деталей
17. Обробка внутрішніх та зовнішніх кутиків. Пошиття кухонного фартуха
18. Оздоблюючі деталі та з'єднання їх з виробом
19. Способи обробки низу рукавів без манжет
20. Обробка манжет в рукавах
21. Організація робочого місця, інструменти та пристосування необхідні для ручних робіт.
22. Строчки прямого стібка
23. Строчки навскісного стібка

***Модуль 2. Технічні види праці***

Для студентів освітнього ступеня «бакалавр» з дисципліни «Технологічний практикум» (технічні види праці) передбачені індивідуальні завдання навчально – дослідного характеру, а саме виконання графічних робіт.

*Орієнтовний перелік графічних завдань:*

1. Скласти креслення токарного різця.
2. Скласти креслення розточувального прохідного різця.
3. Скласти креслення підрізного різця.
4. Скласти креслення спеціального широкого різця.
5. Скласти креслення конічної розвертки.
6. Скласти креслення плашкотримача.
7. Скласти креслення воротки.
8. Скласти креслення мітчика.
9. Скласти креслення плашки для нарізування різьби на токарних верстатах.
10. Скласти креслення електричного точила моделі СЗШ – 1; ЄТ – 75.
11. Скласти креслення ручної дискової електропилки.
12. Скласти креслення електричного рубанка.
13. Скласти креслення фальцгебеля.
14. Скласти креслення зензубеля.
15. Скласти креслення шпунтубеля.
16. Скласти креслення грунтубеля.
17. Скласти креслення шталя.
18. Скласти креслення кальовки.
19. Скласти креслення горбача з ввігнутим корпусом.
20. Скласти креслення горбача з опуклим корпусом.
21. Скласти креслення кінематичної схеми торцювального круглопиляльного верстату; стрічко пиляльного верстату.
22. Скласти креслення шпиндельних насадок: тризубця, патрона, планшайби.

## *Модуль 3. Обробка продуктів харчування*

Для покращення теоретичних знань та набуття практичних навичок з дисципліни «Технологічний практикум (обробка продуктів харчування» передбачено індивідуальні завдання навчально-дослідного характеру, а саме виконання творчого проекту.

Творчий проект – це самостійна творча підсумкова робота, виконана під керівництвом викладача. Якість виконання проекту залежить від того, наскільки міцні знання, вміння і навички, набуті на заняттях «Технологічний практикум (обробка продуктів харчування».

*Орієнтовні теми індивідуальних завдань:*

1. Технологія приготування супів «Український борщ»
2. Технологія приготування супів «Розсольник»
3. Технологія приготування супів «Солянка збірна м'ясна»
4. Технологія приготування соусів «Польський»
5. Технологія приготування соусів «Аджика»
6. Технологія приготування соусів «Болон'єзе»
7. Технологія приготування страв з круп, бобових та макаронних виробів «Спагетті «Болон'єзе»
8. Технологія приготування страв з круп, бобових та макаронних виробів «Різотто»
9. Технологія приготування страв з овочів та грибів «Мусака»
10. Технологія приготування страв з овочів та грибів «Гриби під білим соусом»
11. Технологія приготування страв і закусок із риби і нерибних продуктів моря «Риба смажена під маринадом»
12. Технологія приготування страв і закусок із риби і нерибних продуктів моря «Щука фарширована»
13. Технологія приготування страв і закусок із риби і нерибних продуктів моря «Салат «Морський»
14. Технологія приготування страв із м'яса. Котлета рублена
15. Технологія приготування страв із м'яса. Шніцель по Віденські
16. Технологія приготування страв із м'яса птиці «Чахохбілі»
17. Технологія приготування страв із м'яса птиці «Курчата «Тапака»
18. Технологія приготування страв із яєць. Омлет
19. Технологія приготування страв із сиру. Сирники
20. Технологія приготування страв із сиру. Сирна запіканка з родзинками
21. Технологічні процеси приготування виробів з тіста. Вареники.
22. Технологічні процеси приготування виробів з тіста. Біляши.
23. Технологічні процеси приготування холодних страв. Салат овочевий
24. Технологічні процеси приготування холодних страв. Ікра овочева
25. Технологічні процеси приготування холодних закусок. «Оселедець під шубою»
26. Технологія приготування солодких страв. Фруктовий салат з вершками
27. Технологія приготування солодких страв. Фруктово-ягідне парфе.
28. Технологія приготування солодких страв. Банановий мус із шоколадним соусом

29. Технологія приготування напоїв. Кисіль фруктово-ягідний
30. Технологія приготування напоїв. Хлібний квас.

## 6. ФОРМИ ПОТОЧНОГО ТА ПІДСУМКОВОГО КОНТРОЛЮ

*6.1. Форми поточного контролю.*

Поточне оцінювання навчальних досягнень студентів з дисципліни «Технологічний практикум» здійснюється під час проведення практичних занять та індивідуальних завдань.

Завданнями поточного контролю є систематична перевірка розуміння та засвоєння програмного матеріалу, виконання практичних робіт, умінь самостійно опрацьовувати навчальний матеріал, складання конспекту, розв'язання задач, складання креслень, здатності публічно чи письмово представляти певний матеріал.

Виконання студентом завдань поточного контролю є обов'язковим етапом вивчення навчальної дисципліни. Об'єктом поточного контролю знань студентів є:

1) участь в обговоренні питань на практичних заняттях, результати графічних робіт, якість опрацювання завдань для самостійного вивчення, участь у студентських конференціях, гуртках, наукових конкурсах та олімпіадах, інші форми робіт;

2) виконання студентами самостійних письмових робіт (контроль на практичних заняттях).

Оцінювання знань студентів здійснюється з усіх складових навчання (аудиторна, самостійна, науково – дослідна робота).

У разі невиконання певних завдань поточного контролю з об'єктивних причин, студенти мають право (за дозволом декана), скласти їх до останнього практичного заняття. Час та порядок складання визначає викладач.

*6.2. Форми проміжного контролю.*

Модульна контрольна робота є формою проведення проміжного контролю. Модульний контроль з дисципліни «Технологічний практикум» проводиться у формі тестів.

Модульна контрольна робота проводиться відповідно до графіка навчального процесу, як правило, на останньому практичному занятті. Оцінка з модульної контрольної роботи не перескладається.

Викладач обов'язково інформує студента про результати МКР не пізніше 2х днів після проведення.

Результати модульної контрольної роботи виставляються в академічний журнал.

Кількість модульних контрольних робіт на дисципліну – 1.

*6.3. Форми підсумкового контролю.*

Підсумковий контроль з дисципліни «Технологічний практикум» включає семестровий контроль.

Завданням підсумкового контролю є перевірка глибини засвоєння студентом програмного матеріалу дисципліни, логіки та взаємозв'язків між окремими її розділами, здатність творчого використання набутих знань, уміння сформувати своє ставлення до певної проблеми, що випливає зі змісту дисципліни тощо.

Семестровий контроль проводиться у формі заліку.

Залік – це форма підсумкового контролю, що полягає в оцінці засвоєння студентами навчального матеріалу виключно на підставі результатів виконання ними певних видів робіт на практичних та лабораторних заняттях, в індивідуальних завданнях.

Оцінка за семестр з дисципліни «Технологічний практикум» виставляється за результатами поточного контролю і не передбачає обов'язкової присутності студентів.

*6.4. Засоби діагностики результатів навчання:* подаються в силабусі навчальної дисципліни.

*6.5. Критерії оцінювання результатів навчання:* подаються в силабусі навчальної дисципліни.

## 7. ІНСТРУМЕНТИ, ОБЛАДНАННЯ ТА ПРОГРАМНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ, ВИКОРИСТАННЯ ЯКИХ ПЕРЕДБАЧАЄ НАВЧАЛЬНА ДИСЦИПЛІНА

1.Вимірювальні інструменти: лінійка, штангенциркуль, мікрометр.

2.Інструменти та обладнання для виготовлення виробу з друку: металева плита, оправка, молотки, гострогубці, напилки, пристрої для накручування пружин.

3.Інструменти та обладнання для виготовлення для виготовлення виробів з тонкого листового металу товщиною до 1 мм: розмічувальна плита, лінійка, кутник, рисувалка, циркуль, молоток металевий, молоток дерев'яний, фальцмейсель, брусок, оправка, кернер, ручні ножиці, стулові ножиці, важільні ножиці, електричні ножиці, електропаяльник, м'які припої, флюси, протрави, розчини (мідного купоросу, крейдовий).

4. Інструменти та обладнання для виготовлення виробів з тонкого листового металу, металу товщиною до 4 мм і дроту: свердлильний верстат моделі ВСН, ручна дриль, електрична дриль, свердла, зенківки, обтискачі, натягачі.

5. Інструменти та обладнання для виготовлення виробів з сортового прокату: плашки, мітчики, воротки, плашко тримачі, клупи, шабери, шабрувальні плитки і плити для притирання, притиральні порошки.

6. Інструменти та обладнання для виготовлення виробів з заготовок методом об'ємного штампування: плити для розмічання, кутники, домкрати, слюсарні рейсмуси, штанген–рейсмуси, образивні шнурки, полірувальні круги, полірувальні пасти.

7. Інструменти та обладнання для механічної обробки металів: токарно – гвинторізний верстат, заточувальний верстат, свердлильні патрони, свердла з циліндричними та конічними хвостовиками, перехідні конусні втулки, розточувальні прохідні різці, борштанги, зенкери, розвертки, різці ліві та праві, чорнові й чистові, роликові обкатки і накатки, обтискувачі для полірування, образивні шнурки, полірувальні пасти, підрізні розточувальні різці, внутрішні канавочні різці, конічні лінійки, підрізні різці, спеціальні широкі різці, конічні розвертки, плашко тримач, воротки, мітчики, плашки для нарізування різьби на токарних верстатах, токарний верстат, гідравлічні супорти, копіювальні пристосування, стержньові фасонні різці, призматичні фасонні різці, дискові фасонні різці, машинні лещата, фрезерні верстати, кутові плити, притискувачі, оправки для закріплення фрез, ділильні головки, фрези: відрізні, прорізні, дискові, циліндричні, торцеві, фасонні, круглий поворотний стіл, похилий копір, фасонні фрези.

8. Інструменти та обладнання для виготовлення виробів прямокутної форми, що не мають з'єднань: верстак, лінійка, кутник, ярунок, маяка, рейсмус, циркуль, лучкова пилка, ножівка, шерхебель, рубанки одинарні та подвійні, фуганок.

9. Інструменти та обладнання для виготовлення виробів профільної форми, що не мають з'єднань: фальцгебель, зензубель, шпунтубель, грунтубель, галтель, гиталь, кальовка, горбач з ввігнутим корпусом, горбач з опуклим корпусом, плоскі та напівкруглі стамески, свердла перові, центрові, гвинтові, спіральні; коловорот, ручний дриль, електродриль.

10. Інструменти та обладнання для механічної обробки деревини: торцювальний круглопиляльний верстат, стрічко пиляльний верстат, фугувальний верстат, рейсмусовий верстат, фрезерувальний верстат, стругальні ножі, суцільні фрези для площинного фрезерування, фрезерні головки, прорізні фрези, суцільні фрези для фасонного фрезерування, складені фрези, кінцеві фрези, токарні верстати.

11. Кухарський інструмент і інвентар та кухонне обладнання (електроплита, мікрохвильова піч, холодильник, міксер, бойлер, електродуховка, електрочайник та ін.)

12. Швейні машини, гладильна дошка, утюг, ножиці, голки, нитки, дзеркало.

## 8. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

*8.1. Основні джерела*


1. Підручники з трудового навчання ,,Обслуговуючі види праці", 5-9 класи для загальної середньої школи.
2. Силаева М. А. Пошив изделий по индивидуальным заказам: Учебник для нач. проф. образования / Марина Александровна Силаева. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2004. – 528 с.
1. Богданов Г. Г. Еволюція матеріалів для одягу : навчальний посібник / Г. Г. Богданов, З. В. Захожай . – К. :, 2009. – 280 с.
2. В. О. Захаренко. Матеріалознавство та технологія виробництва непродовольчих товарів : методичні вказівки до виконання курсової роботи з дисципліни / В. О. Захаренко, Т. Л. Колесник. – Х. : ХДУХТ. – 2015. – 36с.
3. Вереина Л.И. Справочник токаря: учеб.пособие для нач. проф. Образования/ Л.И. Вереина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 448с.
4. Власенко А.М.Матеріалознавство та технологія матеріалів : підручник для здобувачів професійної (професійно-технічної) освіти / А.М.Власенко. – Київ : Літера ЛТД, 2019. – 224 с.
5. Власенко В. В., Головко П.М., Новгородська Н. В., Коляновська Л.М. Технологія м'яса, м'ясопродуктів та риби. Методичні вказівки до виконання курсового проекту для студентів денної форми навчання з напряму 6. 051701 «Харчові технології та інженерія». – Вінниця: ОЦ ВДАУ. – 2015. – 30 с.
6. Гніцевич В.А. Технологія харчових продуктів із заданими властивостями на основі вторинної молочної та рослинної сировини: монографія / В.А. Гніцевич, Р.П. Никифоров, Н.А. Федотова, Н.В. Кравченко. – Донецьк : ДонНУЕТ, 2014. - 336 с.
7. Готельно-ресторанна справа. Навч.-метод. видання. Книга 1. Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.
8. Дуров О.В. Діоксид титану, поверхнева взаємодія з металом. // Адгезія розплавів і пайка матеріалів - Київ: ІПМ ім.І.М. Францевича НАН України, 2017 , № 50 , С.105-143.
9. Ковбасенко В.М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології та стандартизації продуктів тваринництва: навчальний посібник. / В.М. Ковбасенко. - Одеса: ТЕС, 2012. - 456 с.
10. Мазаракі А. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / А. А. Мазаракі та ін. / за заг. ред. Н.О. П'ятницької. 2 -ге вид., пероб. та допов. К. : Центр навч. л-ри, 2011. 584 с.
11. Матеріалознавство та основи виробництва непродовольчих товарів: пакет комплексних контр. робіт для перевірки знань студентів ден. та заоч.

форм навчання, ступ. вищої освіти «бакалавр», спец. 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» / уклад.: В.О. Захаренко, В.О. Акмен, В.В. Полупан; Харківський держ. ун-т харчування та торгівлі. – Харків: ХДУХТ, 2019. – 59 с.

12. Матеріалознавство та основи технології виробництва товарів: навчальний посібник / В.О. Захаренко. – Харків: ХДУХТ, 2016. – 251 с.

13. Методичні поради студентам до організації самостійної роботи з навчальної дисципліни «Практикум з обробки текстильних матеріалів»: Навчально-методичний посібник призначений для підготовки бакалаврів технологічної освіти (6.010103 Технологічна освіта. Кваліфікація – вчитель технологій і креслення. Педагог-організатор позашкільних навчальних закладів) у НПУ імені М. П. Драгоманова / Т. Б. Гуменюк, І. В. Косяк, І. С. Медведенко. – К.: Видавництво НПУ імені М. П. Драгоманова, 2012. – 72 с.

14. Новіков Ф. В. Фінішна обробка деталей різанням : монографія / Ф. В. Новіков, І. О. Рябенков. Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2016. 270 с.

15. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навч. посібник для студ. вищих навч. закл. / Л. О. Радченко та ін.; Х. : Світ книг, 2012. 288 с.

16. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу : навч. посібн. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.

17. Пелик Л.В. Інноваційні методи металізації текстильних фільтрувальних матеріалів. / Л.В. Пелик, Ю.А. Пелех // Вісник Львівського торговельно-економічного університету, 2017. Випуск 18, С. 12-15.

18. Пелик Л.В., Пелех Ю.А. Технічні геосинтетичні матеріали зі скловолокна // ІІ Міжнародна науково-практична конференція «Сучасний стан легкої і текстильної промисловості: інновації, ефективність, екологічність»(м. Херсон, 27-28 жовтня 2016 р.)/ - Херсон: Херсонський нац. технічний університет, 2016. – С. 93-95.

19. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. Кондор, 2016. 502 с.

20. Супрун Н. П. Матеріалознавство швейних виробів: волокна та нитки: підручник для студ. вищих навч. закладів К.: Знання, 2008. - 183 с

21. Супрун Н. П., Островецька Ю. Методи визначення якісного та кількісного складу текстильних матеріалів: монографія / Київський національний університет технологій та дизайну. – Київ : КНУТД, 2013. – 107 с.

22. Сушко О.В. Матеріалознавство і технологія конструкційних матеріалів: Навчальний посібник / О.В. Сушко, С.В. Кюрчев – Мелітополь: ТОВ «Видавничий будинок ММД», 2010. – 232 с.: іл.

23. Термодинамічні властивості і фазові рівноваги в сплавах систем La—Sn, La—Ni—Sn. Судавцова В.С., Левченко П.П., Пастушенко К.Ю., Козорезов А.С., Кудін В.Г. // Адгезія розплавів і пайка матеріалів - Київ: ІПМ ім.І.М.Францевича НАН України, 2017 , № 50 , С.83-93.

24. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. Київ: «Кондор», 2015. 506 с.

*8.2. Допоміжні джерела*

1. Барбанов Ф.А. Фрезерные работы. – М.: Высш. шк., 2008. – 208с.

2. Борисов Ю.О., Легорнев С.Ф., Черепашенець Б.А., Технічний довідник вчителя праці. – К.:Вища школа, 2005. – 198с.

3. Бутейкис Н.Г., Жукова А.А. Технология приготовления мучных кондитерських изделий. – М.: АСАДЕМА, 2003. – 300 с.

4. Зберігання та переробка сільськогосподарської продукції: Підручник/ О.В. Богомолов, Н.В. Верешко, О.М. Сафонова и др; Під ред. О.І. Шаповаленка, О.М. Сафонової. - Харків: Еспада, 2008. - 542 с.

5. Матеріалознавство та основи технології виробництва товарів народного споживання : лабораторний практикум / Л. В. Поліщук, О. В. Калашник, Н. В. Омельченко, В. М. Товт. – Полтава : ПУЕТ, 2012.

6. Перцевий Ф.В. та ін. Технологія продукції харчових виробництв: Навч. посібник / Ф.В. Перцевий, Н.В. Камсуліна, М.Б. Колеснікова, М.О. Янчева, П.В. Гурський, Л.М. Тіщенко / Харків: ХДУХТ, 2006. – 318 с.

7. Пучкова Л.И. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий: Учебник. – С.-Пб: ГИОРД, 2005. – 557 с.

8. Рогов И.А., Забашта А.Г., Козюлин Г.П. Общая технология мяса и мясопродуктов. – М.: Колос, 2000. – 367 с.

9. Спеціальна технологія для верстатників широкого профілю: Пробний навч.посіб./ В.П. щербаков, Є.В. Шматков, В.П. Головінов, В.О. Зайчук, За заг.ред. В.П. Щербакова. – К.: Вища шк., 2000 – 267с.

10. Технология полуфабрикатов из мяса птицы. – М.: Колос, 2002. – 197 с.

11. Технологія вина: Підручник / Г.Г. Валуйко, В.А. Домарецький, В.О. Загоруйко. – К.: НУХТ, 2003. – 588 с.

12. Харчові технології у прикладах і задачах: Підручник / Л.Л. Таважнянський, С.І. Бухкало, П.О. Капустенко та ін.; М-во освіти і науки України, Нац. техн. ун-т "Харк. політех. ін-т". - Київ: Центр учбової літератури, 2008. – 575 с.

*8.3. Інтернет-ресурси*

1. Суханевич М. В. Технологія приготування сумішей як метод впливу на механічні властивості композиційних матеріалів на основі цементу і водної поліуретанової дисперсії з вуглецевими нанотрубками / М. В. Суханевич, М. Є. Устименко // Ресурсоекономні матеріали, конструкції, будівлі та споруди. 2015. Вип. 31. С. 345-352. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/rmkbs_2015_31_46.

2. Баранов Г. Л. Технологія інтеграції гетерогенних процесів моделювання формотворення матеріалів для майбутніх транспортних систем [Електронний ресурс] / Г. Л. Баранов, О. С. Комісаренко // Вісник Національного транспортного університету. 2018. №1. С. 24-33. - URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/Vntu_2018_1_5.

3. Матеріалознавство і технологія конструкційних матеріалів. Лабораторний практикум: посібник для вищих навчальних закладів IIIIV рівнів акредитації/ Авт. колектив: Опальчук А.С., Котречко О.О., Роговський Л.Л., Семеновський О.Є., Роговський І.Л. URL: https://nubip.edu.ua/sites/default/files/u132/navchal_posibnik_tkm_15.pdf]

4. Електронний навчальний посібник з предмета "Технологія виготовлення одягу"для професії 7433 Кравець за темою "Технологія виготовлення спідниці" URL: http://mehovschic.ptu.org.ua/html/page33.html

5. Технологія молока і молочних продуктів : дайджест. Вип. 41 / Нац. ун-т харч. технол., Наук.-техн. б-ка ; підгот. О. В. Олабоді. – Київ, 2017. – 28 с. – URL: http://library.nuft.edu.ua.

6. Довгополов А. Ю. Технологія обробки гвинтової поверхні роз'ємного з'єднання в деталях з армованих композиційних матеріалів / А. Ю. Довгополов, С. С. Некрасов // Вісник Національного технічного університету "Харківський політехнічний інститут". Серія : Нові рішення в сучасних технологіях. 2016. № 42. С. 38-42. URL: http://nbuv.gov.ua/UJRN/vcpinrct_2016_42_8.

## 9. ДОПОВНЕННЯ ТА ЗМІНИ, ВНЕСЕНІ ДО РОБОЧОЇ ПРОГРАМИ В 20__ / 20__ Н.Р.[1]

[1] Доповнення та зміни до робочої програми додаються на окремому аркуші, затверджуються на засіданні кафедри до початку навчального року