МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ІЗМАЇЛЬСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

СИЛАБУС
навчальної дисципліни

Технологічний практикум

1. Основна інформація про дисципліну

Тип дисципліни: обов'язкова **Форма навчання:** денна, заочна
Освітній ступень: молодший бакалавр
Галузь знань: 01 Освіта/Педагогіка
Спеціальність: 014 Середня освіта
Предметна спеціальність: 014.10. Трудове навчання та технології
Освітня програма: «Середня освіта: трудове навчання та технології»
Рік навчання: 1,2 **Семестр:** 1,2,3
Кількість кредитів (годин): 14 (420 год.: *денна форма навчання*: I сем.: 90 - практичні, 90 – самостійна робота; II сем.: 44 - практичні, 44 – самостійна робота; III сем.: 74 - практичні, 78 – самостійна робота; *заочна форма навчання*: I сем.: 18 - практичні, 150 – самостійна робота; II сем.: 12 - практичні, 116 – самостійна робота; III сем.: 14 - практичні, 140 – самостійна робота).
Мова викладання: українська
Посилання на курс в онлайн-платформі Moodle:
http://moodle.idgu.edu.ua/moodle/enrol/index.php?id=530

2. Інформація про викладача

ПІБ: Букатова Оксана Михайлівна
Науковий ступінь, вчене звання, посада: кандидат педагогічних наук, доцент
Кафедра: кафедра технологічної і професійної освіти та загальнотехнічних дисциплін
Робочій e-mail: bukatovaoksana@gmail.com
Години консультацій на кафедрі: п'ятниця 15:00 – 16:00

3. Опис та мета дисципліни

Навчальна дисципліна «Технологічний практикум» спрямована на оволодіння студентами системою знань про техніку 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.

Знання та навички, одержані та засвоєні студентами у процесі вивчення курсу «Технологічний практикум», будуть використані при вивченні низки дисциплін професійно-орієнтованого циклу знань, у процесах курсового дослідження, а також в наступній виробничій діяльності.

Практичні заняття пов'язані з використанням теоретичних знань з особливостей створення освітнього простору, сприятливого для успішного навчання, його раціонального проектування, моделювання та наповнення, а також повноцінного особистісного розвитку учасників освітнього процесу.

4. Результати навчання

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен набути такі результати навчання:

1. Знання вимог основних питань техніки та виробництва, знання мови техніки-креслення, правила безпеки праці під час виконання ручних і механізованих робіт; знати види, призначення, будову та правила підбору основних матеріалів для виготовлення виробів; види, призначення, будову та правила підбору інструментів та технологічного обладнання для обробки тканини, харчових продуктів, деревини та металів; класифікацію верстатів та інструментів, швейного та кулінарного обладнання та принципи їх роботи; правила безпечної праці роботи за ними; усунення несправностей та дефектів в роботі технологічних машин; основи матеріалознавства, будову та породи деревини, їх властивості та застосування; правила оформлення технологічної та проектної документації.

2. Уміння дотримуватися правил безпечної праці у навчальних майстернях, правильно організовувати своє робоче місце; розпізнавати види тканин за хімічним складом, ткацькими переплетеннями та властивостями; визначати породи та вади деревини; визначати типи металів; правильно підбирати, обслуговувати інструменти, пристосування, та обладнання для обробки текстильних, деревних матеріалів, харчових продуктів та металу та правильно користуватися ними; виконувати ручні, машинні операції, усувати несправності у роботі інструментів та обладнання; розробляти технологічну, проектну та конструкторську документацію на виготовлення виробів і напівфабрикатів; проектувати і виготовляти вироби, оздоблювати, презентувати і оцінювати якість виготовлених виробів.

*3. Комунікація: о*рганізовувати 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.

4. Автономність та відповідальність: відповідально ставиться до забезпечення охорони життя і здоров'я учнів у навчальному процесі та позааудиторній діяльності; здатний вчитися упродовж життя і вдосконалювати з високим рівнем автономності здобуті під час навчання компетентності.

5. Структура дисципліни

Тема № 1. Організація робочого місця, інструменти та пристосування необхідні для ручних робіт.

Перелік питань/завдань, що виноситься на обговорення/опрацювання	***Рекомендовані джерела, допоміжні матеріали та ресурси***
Практичне заняття (4 год.): 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.	1. Матеріалознавство та основи технології виробництва товарів: навчальний посібник / В.О. Захаренко. – Харків: ХДУХТ, 2016. – 251 с. 2. 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. 3. Супрун Н. П. Матеріалознавство швейних виробів: волокна та нитки: підручник для студ. вищих навч. закладів К.: Знання, 2008. - 183 с
Завдання для самостійної роботи: Розробити інтерактивну карту «Організація робочого місця для ручної обробки матеріалів».	1. Голінько В.І. Г 60 Основи охорони праці: підручник / В.І. Голінько; М-во освіти і науки України; Нац. гірн. ун-т. – 2-ге вид. – Д.: НГУ, 2014. – 271 с.

Тема № 2. Строчки прямого стібка.

Перелік питань/завдань, що виноситься на обговорення/опрацювання	*Рекомендовані джерела, допоміжні матеріали та ресурси*
Практичне заняття (4 год.): Види строчок прямого стібка. Застосування строчок прямого стібка. Технологія виконання строчок прямого стібка.	1. Єжова О. В., Гур'янова О. В., Є41 Технологія оброблення швейних виробів: Навчальний посібник /– Кіровоград: Лисенко В.Ф., 2013. – 236 с. 2. 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.
Завдання для самостійної роботи: Відпрацювати технологію строчки прямого стібка.	1. 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.

Тема № 3: Строчки навскісного стібка.

Перелік питань/завдань, що виноситься на обговорення/опрацювання	*Рекомендовані джерела, допоміжні матеріали та ресурси*
Практичне заняття (4 год.): Види строчок навскісного стібка. Застосування строчок навскісного стібка. Технологія виконання строчки навскісного стібка.	1. Єжова О. В., Гур'янова О. В., Є41 Технологія оброблення швейних виробів: Навчальний посібник /– Кіровоград: Лисенко В.Ф., 2013. – 236 с. 2. 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.
Завдання для самостійної роботи: Відпрацювати технологію строчки навскісного стібка.	1. 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

Тема № 4: Строчки петлеподібного і хрестоподібного стібка.

Перелік питань/завдань, що виноситься на обговорення/опрацювання	*Рекомендовані джерела, допоміжні матеріали та ресурси*
Практичне заняття (4 год.): Різновид строчки петлеподібного і хрестоподібного стібка. Використання строчки петлеподібного і хрестоподібного стібка. Технологія виконання строчки петлеподібного і хрестоподібного стібка.	1. Єжова О. В., Гур'янова О. В., Є41 Технологія оброблення швейних виробів: Навчальний посібник /– Кіровоград: Лисенко В.Ф., 2013. – 236 с. 2. 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.
Завдання для самостійної роботи: Відпрацювати технологію виконання строчки петлеподібного і хрестоподібного стібка.	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

Тема № 5: Строчки спеціального стібка.

Перелік питань, що виносяться на	**Рекомендовані джерела, допоміжні матеріали**

обговорення	та ресурси
Практичне заняття (4 год.): Різновид строчки спеціального стібка. Використання строчки спеціального стібка. Технологія виконання строчки спеціального стібка.	1. 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. 2. Єжова О. В., Гур'янова О. В., Є41 Технологія оброблення швейних виробів: Навчальний посібник /– Кіровоград: Лисенко В.Ф., 2013. – 236 с.
Завдання для самостійної роботи: Відпрацювати строчки спеціального стібка.	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

Тема № 6: Технологія виконання з'єднувальних швів.

Перелік питань, що виносяться на обговорення	Рекомендовані джерела, допоміжні матеріали та ресурси
Практичне заняття (4 год.): Різновид з'єднувальних швів. Використання з'єднувальних швів.	1. 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. 2. Єжова О. В., Гур'янова О. В., Є41 Технологія оброблення швейних виробів: Навчальний посібник /– Кіровоград: Лисенко В.Ф., 2013. – 236 с.
Завдання для самостійної роботи: Відпрацювати виконання з'єднувальних швів.	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.

Тема № 7: Технологія виконання крайових швів.

Перелік питань, що виносяться на обговорення	Рекомендовані джерела, допоміжні матеріали та ресурси
Практичне заняття (4 год.): Різновид крайових швів. Використання крайових швів.	1. Єжова О. В., Гур'янова О. В., Є41 Технологія оброблення швейних виробів: Навчальний посібник /– Кіровоград: Лисенко В.Ф., 2013. – 236 с. 2. Конструювання, моделювання, технологія пошиття поясних виробів: Методичні рекомендації для виконання лабораторних робіт/Хоменко Л.М. – Умань: КопіЦентр, 2010.
Завдання для самостійної роботи: Відпрацювати виконання крайових швів.	1. Єжова О. В., Гур'янова О. В., Є41 Технологія оброблення швейних виробів: Навчальний посібник /– Кіровоград: Лисенко В.Ф., 2013. – 236 с.

Тема № 8: Технологія виконання оздоблювальних швів.

Перелік питань, що виносяться на обговорення	Рекомендовані джерела, допоміжні матеріали та ресурси
Практичне заняття (4 год.): Різновид оздоблювальних швів. Використання оздоблювальних швів.	1. Єжова О. В., Гур'янова О. В., Є41 Технологія оброблення швейних виробів: Навчальний посібник /– Кіровоград: Лисенко В.Ф., 2013. – 236 с. 2. Конструювання, моделювання, технологія пошиття поясних виробів: Методичні рекомендації для виконання лабораторних робіт/Хоменко Л.М. – Умань: КопіЦентр, 2010.
Завдання для самостійної роботи: Відпрацювати виконання оздоблювальних швів.	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

Тема № 9: Обробка зрізів деталей.

Перелік питань, що виносяться на обговорення	Рекомендовані джерела, допоміжні матеріали та ресурси
Практичне заняття (4 год.): Різновиди обробки зрізів деталей. Застосування обробки зрізів деталей в процесі пошиття текстильних виробів. Технологія обробки зрізів деталей текстильних виробів.	1. Єжова О. В., Гур'янова О. В., Є41 Технологія оброблення швейних виробів: Навчальний посібник /– Кіровоград: Лисенко В.Ф., 2013. – 236 с. 2. Конструювання, моделювання, технологія пошиття поясних виробів: Методичні рекомендації для виконання лабораторних робіт/Хоменко Л.М. – Умань: КопіЦентр, 2010.
Завдання для самостійної роботи: Описати пошиття легкого плечового одягу.	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

Тема № 10: Обробка внутрішніх та зовнішніх кутиків. Пошиття кухонного фартуха.

Перелік питань, що виносяться на обговорення	Рекомендовані джерела, допоміжні матеріали та ресурси
Практичне заняття (4 год.): Технологія обробки внутрішніх та зовнішніх кутиків. Застосування обробки внутрішніх та зовнішніх кутиків. Технологічні етапи пошиття кухонного фартуха.	1. Єжова О. В., Гур'янова О. В., Є41 Технологія оброблення швейних виробів: Навчальний посібник /– Кіровоград: Лисенко В.Ф., 2013. – 236 с. 2. Конструювання, моделювання, технологія пошиття поясних виробів: Методичні рекомендації для виконання лабораторних робіт/Хоменко Л.М. – Умань: КопіЦентр, 2010.
Завдання для самостійної роботи: Творчий проєкт «Кухонний фартух».	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.

Тема № 11: Оздоблюючі деталі та з'єднання їх з виробом.

Перелік питань, що виносяться на	Рекомендовані джерела, допоміжні матеріали

обговорення	та ресурси
Практичне заняття (4 год.): Поняття та види оздоблюючи деталей. Способи з'єднання оздоблюючих деталей з текстильним виробом. Технологія з'єднання оздоблюючи деталей з виробом.	Бакан Л. А. Ниткові з'єднування швейних виробів. Частина 1 : навчальний посібник / Л. А. Бакан, Л. Б. Білоцька, С. Ю. Лозовенко, Т. О. Полька. – К. : КНУТД, 2017. – 212 с.
Завдання для самостійної роботи: Відпрацювати технологію з'єднання оздоблюючи деталей з виробом.	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.

Тема № 12: Технологія пошиття наволочок.

Перелік питань, що виносяться на обговорення	Рекомендовані джерела, допоміжні матеріали та ресурси
Практичне заняття (4 год.): Види швів та строчок, що застосовуються в процесі пошиття наволочок. Використання фурнітури в процесі пошиття наволочок. Технологічні етапи пошиття наволочок.	1. Єжова О. В., Гур'янова О. В., Є41 Технологія оброблення швейних виробів: Навчальний посібник /– Кіровоград: Лисенко В.Ф., 2013. – 236 с. 2. Організація проектно-технологічної діяльності учнів на уроках трудового навчання. Частина І. — Полтава: ПОІППО, – 2006. – 127 с.
Завдання для самостійної роботи: Творчий проєкт «Декоративна наволочка».	Організація проектно-технологічної діяльності учнів на уроках трудового навчання. Частина І. — Полтава: ПОІППО, – 2006. – 127 с.

Тема № 13: Пошиття спецодягу.

Перелік питань, що виносяться на обговорення	Рекомендовані джерела, допоміжні матеріали та ресурси
Практичне заняття (4 год.): Поняття та різновид спецодягу. Підбір тканини та фурнітури для спецодягу. Технологічні етапи пошиття спецодягу. Види швів та строчок, що використовуються в процесі пошиття спецодягу.	1. Колосніченко М.В., Процик К.Л. Мода і одяг. Основи проектування та виробництва одягу.: Навчальний посібник. - К.: КНУТД, 2011. - 238 с.: - Бібліогр.: 227 с. 2. 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
Завдання для самостійної роботи: Творчий проєкт «Робоча рукавичка».	Організація проектно-технологічної діяльності учнів на уроках трудового навчання. Частина І. — Полтава: ПОІППО, – 2006. – 127 с.

Тема № 14: Обробка накладних кишень.

Перелік питань, що виносяться на обговорення	Рекомендовані джерела, допоміжні матеріали та ресурси
Практичне заняття (4 год.): Різноманітність способів обробки кишень. Особливості технологічних процесів обробки кишень. Технологія обробки кишень.	1. Колосніченко М.В., Процик К.Л. Мода і одяг. Основи проектування та виробництва одягу.: Навчальний посібник. - К.: КНУТД, 2011. - 238 с.: - Бібліогр.: 227 с. 2. Організація проектно-технологічної діяльності учнів на уроках трудового навчання. Частина І. — Полтава: ПОІППО, – 2006. – 127 с.

Завдання для самостійної роботи: Відпрацювати обробку накладних кишень.	

Тема № 15: Види кокеток та їх обробка.

Перелік питань, що виносяться на обговорення	Рекомендовані джерела, допоміжні матеріали та ресурси
Практичне заняття (4 год.): Використання кокеток у процесі пошиття текстильних виробів. Підбір тканини для пошиття швейних виробів з кокеткою. Особливості обробки кокеток. Технологія виготовлення та обробки кокетки.	1. Колосніченко М.В., Процик К.Л. Мода і одяг. Основи проектування та виробництва одягу.: Навчальний посібник. - К.: КНУТД, 2011. - 238 с.: - Бібліогр.: 227 с. 2. 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
Завдання для самостійної роботи: Розробити технологічну картку «Обробка накладної фігурної кокетки».	1. Єжова О. В., Гур'янова О. В., Є41 Технологія оброблення швейних виробів: Навчальний посібник /– Кіровоград: Лисенко В.Ф., 2013. – 236 с.

Тема № 16: Строчки спеціального стібка.

Перелік питань, що виносяться на обговорення	Рекомендовані джерела, допоміжні матеріали та ресурси
Практичне заняття (4 год.): Види підрізів та їх обробка.	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
Завдання для самостійної роботи: Охарактеризуйте види машинних стібків.	Єжова О. В., Гур'янова О. В., Є41 Технологія оброблення швейних виробів: Навчальний посібник /– Кіровоград: Лисенко В.Ф., 2013. – 236 с.

Тема № 17: Види рельєфів та їх обробка.

Перелік питань, що виносяться на обговорення	Рекомендовані джерела, допоміжні матеріали та ресурси
Практичне заняття (4 год.): Застосування рельєфів в процесі виготовлення текстильних виробів. Особливості обробки рельєфів текстильних виробів. Технології обробки рельєфів в процесі пошиття текстильних виробів.	1. Єжова О. В., Гур'янова О. В., Є41 Технологія оброблення швейних виробів: Навчальний посібник /– Кіровоград: Лисенко В.Ф., 2013. – 236 с. 2. Колосніченко М.В., Процик К.Л. Мода і одяг. Основи проектування та виробництва одягу.: Навчальний посібник. - К.: КНУТД, 2011. - 238 с.: - Бібліогр.: 227 с.
Завдання для самостійної роботи: Зображення та опис художньо-технічного оформлення моделі вироб.	Березненко С. М. Основи технологій експериментального та підготовчо-розкрійного виробництв: навч. посіб. / С. М. Березненко, О. І. Водзінська, Л. Б. Білоцька та ін. — К. : КНУТД, 2017. — 171 с.

Тема № 18: Обробка горловини без коміра.

Перелік питань, що виносяться на обговорення	Рекомендовані джерела, допоміжні матеріали та ресурси
Практичне заняття (4 год.): Особливості обробки горловини без коміра.	Електронний навчальний посібник з предмета "Технологія виготовлення одягу"для професії 7433 Кравець за темою "Технологія

Види текстильного одягу з використанням горловини без коміра. Технологічні операції обробки горловини без коміра у процесі виготовлення текстильного виробу.	виготовлення спідниці" URL: http://mehovschic.ptu.org.ua/html/page33.html
Завдання для самостійної роботи: Послідовність обробки горловини підкрійною обшивкою. Відпрацювати обробку горловини без коміра.	Березненко С. М. Основи технологій експериментального та підготовчо-розкрійного виробництв: навч. посіб. / С. М. Березненко, О. І. Водзінська, Л. Б. Білоцька та ін. — К. : КНУТД, 2017. — 171 с.

Тема № 19: Пошиття нічної сорочки.

Перелік питань, що виносяться на обговорення	Рекомендовані джерела, допоміжні матеріали та ресурси
Практичне заняття (4 год.): 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».	1. Єжова О. В., Гур'янова О. В., Є41 Технологія оброблення швейних виробів: Навчальний посібник /– Кіровоград: Лисенко В.Ф., 2013. – 236 с. 2. 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.
Завдання для самостійної роботи: Традиційна українська сорочка: конструктивні особливості та технологія пошиття. Розробити викройку нічної сорочки.	1. Єжова О. В., Гур'янова О. В., Є41 Технологія оброблення швейних виробів: Навчальний посібник /– Кіровоград: Лисенко В.Ф., 2013. – 236 с.

Тема № 20: Виготовлення набору для новонародженого.

Перелік питань, що виносяться на обговорення	Рекомендовані джерела, допоміжні матеріали та ресурси
Практичне заняття (4 год.): Склад набору для новонародженого. Особливості вибору тканини для комплекту для новонародженого. Види швів для пошиття комплекту для новонародженого.	1. Єжова О. В., Гур'янова О. В., Є41 Технологія оброблення швейних виробів: Навчальний посібник /– Кіровоград: Лисенко В.Ф., 2013. – 236 с. 2. 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.
Завдання для самостійної роботи: Опишіть технологію виготовлення комплекту для новонародженого.	Березненко С. М. Основи технологій експериментального та підготовчо-розкрійного виробництв: навч. посіб. / С. М. Березненко, О. І. Водзінська, Л. Б. Білоцька та ін. — К. : КНУТД, 2017. — 171 с.

Тема № 21: Види комірів, їх обробка і з'єднання з горловиною.

Перелік питань, що виносяться на обговорення	Рекомендовані джерела, допоміжні матеріали та ресурси

Практичне заняття (2 год.): 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.	1. Єжова О. В., Гур'янова О. В., Є41 Технологія оброблення швейних виробів: Навчальний посібник /– Кіровоград: Лисенко В.Ф., 2013. – 236 с. 2. 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.
Завдання для самостійної роботи: Способи обробки горловини у виробах без коміра (технічні умови на виконання, графічне зображення).	Березненко С. М. Основи технологій експериментального та підготовчо-розкрійного виробництв: навч. посіб. / С. М. Березненко, О. І. Водзінська, Л. Б. Білоцька та ін. — К. : КНУТД, 2017. — 171 с.

Тема № 22: Способи обробки низу рукавів без манжет.

Перелік питань, що виносяться на обговорення	Рекомендовані джерела, допоміжні матеріали та ресурси
Практичне заняття (2 год.): Особливості обробки низу рукавів без манжет. Технологічні операції обробки низу рукавів без манжет.	1. Єжова О. В., Гур'янова О. В., Є41 Технологія оброблення швейних виробів: Навчальний посібник /– Кіровоград: Лисенко В.Ф., 2013. – 236 с. 2. 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.
Завдання для самостійної роботи: Особливості обробки суцільновикроєних рукавів.	Березненко С. М. Основи технологій експериментального та підготовчо-розкрійного виробництв: навч. посіб. / С. М. Березненко, О. І. Водзінська, Л. Б. Білоцька та ін. — К. : КНУТД, 2017. — 171 с.

Тема № 23: Обробка манжет в рукавах.

Перелік питань, що виносяться на обговорення	Рекомендовані джерела, допоміжні матеріали та ресурси
Практичне заняття (2 год.): Види манжет в рукавах. Особливості обробки манжет в рукавах. Технології обробки манжет в рукавах.	Плюшко Г. Г. Технологічні особливості обробки різних видів рукавів. Навчально-методичний посібник. – К. : 2014. – 97 с.
Завдання для самостійної роботи: Обробка застібок низу рукавів з манжетами на суцільній деталі .	Плюшко Г. Г. Технологічні особливості обробки різних видів рукавів. Навчально-методичний посібник. – К. : 2014. – 97 с.

Тема № 24: З'єднання манжет з низом рукавів.

Перелік питань, що виносяться на обговорення	Рекомендовані джерела, допоміжні матеріали та ресурси
Практичне заняття (4 год.): 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	1. Плюшко Г. Г. Технологічні особливості обробки різних видів рукавів. Навчально-методичний посібник. – К. : 2014. – 97 с. 2. Єжова О. В., Гур'янова О. В., Є41 Технологія оброблення швейних виробів: Навчальний посібник /– Кіровоград: Лисенко В.Ф., 2013. – 236 с.

рукавів.	
Завдання для самостійної роботи: Вироби з рукавами покрою реглан.	Плюшко Г. Г. Технологічні особливості обробки різних видів рукавів. Навчально-методичний посібник. – К. : 2014. – 97 с.

Модуль 2. Технічні види праці

Тема № 1: Ручна обробка металів.

Перелік питань, що виносяться на обговорення	Рекомендовані джерела, допоміжні матеріали та ресурси
Практичне заняття (14 год.): 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. Слюсарно – складальні роботи.	1. Сушко О.В. Матеріалознавство і технологія конструкційних матеріалів: Навчальний посібник / О.В. Сушко, С.В. Кюрчев – Мелітополь: ТОВ «Видавничий будинок ММД», 2010. – 232 с. 2. Власенко А.М.Матеріалознавство та технологія матеріалів : підручник для здобувачів професійної (професійно-технічної) освіти / А.М.Власенко. – Київ : Літера ЛТД, 2019. – 224 с.
Завдання для самостійної роботи: Виготовлення виробів з заготовок методом об’ємного штампування.	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]

Тема № 2: Механічна обробка металів.

Перелік питань, що виносяться на обговорення	Рекомендовані джерела, допоміжні матеріали та ресурси
Практичне заняття (20 год.): Будова токарно – гвинторізного верстата. 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. Обробка металів на фрезерних верстатах. Фрезерування плоских зовнішніх та внутрішніх поверхонь. Фрезерування фасонних поверхонь.	1. Сушко О.В. Матеріалознавство і технологія конструкційних матеріалів: Навчальний посібник / О.В. Сушко, С.В. Кюрчев – Мелітополь: ТОВ «Видавничий будинок ММД», 2010. – 232 с. 2. 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]
Завдання для самостійної роботи: *Підготувати доповідь на тему:* Обробка металів на токарному верстаті. Керування верстатом та його налагоджування. Виготовлення виробів, що мають фасонні поверхні. Будова горизонтально – фрезерного верстата. Керування верстатом і його	Власенко А.М.Матеріалознавство та технологія матеріалів : підручник для здобувачів професійної (професійно-технічної) освіти / А.М.Власенко. – Київ : Літера ЛТД, 2019. – 224 с.

налагоджування.	

Тема № 3: Ручна обробка деревини.

Перелік питань, що виносяться на обговорення	Рекомендовані джерела, допоміжні матеріали та ресурси
Практичне заняття (16 год.): Виготовлення виробів прямокутної/профільної форми, що не мають з'єднань. Виготовлення виробі, що мають з'єднання на цвяхах, шурупах та на клею. Виготовлення виробів, що мають кутові ящикові шипові з'єднання. Ремонтні роботи. Оздоблення поверхонь шляхом відтворення текстури однієї породи деревини на поверхні іншої.	1. Сушко О.В. Матеріалознавство і технологія конструкційних матеріалів: Навчальний посібник / О.В. Сушко, С.В. Кюрчев – Мелітополь: ТОВ «Видавничий будинок ММД», 2010. – 232 с. 2. Власенко А.М.Матеріалознавство та технологія матеріалів : підручник для здобувачів професійної (професійно-технічної) освіти / А.М.Власенко. – Київ : Літера ЛТД, 2019. – 224 с. 3. Підручники з трудового навчання „Обслуговуючі види праці", 5-9 класи для загальної середньої школи.
Завдання для самостійної роботи: *Підготувати доповідь на тему:* Організація роботи та безпека праці в навчальній майстерні. Виготовлення виробів, що мають кутові кінцеві шипові з'єднання. Виготовлення виробів, що мають кутові серединні шипові з'єднання.	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]

Тема № 4: Механічна обробка деревини.

Перелік питань, що виносяться на обговорення	Рекомендовані джерела, допоміжні матеріали та ресурси
Практичне заняття (10 год.): Організація роботи та безпека праці в навчальній майстерні механічної обробки деревини. Обробка заготовок на круглопиляльних і стрічкопиляльних верстатах. Обробка заготовок на фугувальних, рейсмусових і фрезерних верстатах. Виготовлення виробів на токарних верстатах.	1. Сушко О.В. Матеріалознавство і технологія конструкційних матеріалів: Навчальний посібник / О.В. Сушко, С.В. Кюрчев – Мелітополь: ТОВ «Видавничий будинок ММД», 2010. – 232 с. 2. Власенко А.М.Матеріалознавство та технологія матеріалів : підручник для здобувачів професійної (професійно-технічної) освіти / А.М.Власенко. – Київ : Літера ЛТД, 2019. – 224 с. 3. Підручники з трудового навчання „Обслуговуючі види праці", 5-9 класи для загальної середньої школи.
Завдання для самостійної роботи: Виготовити виріб на токарних верстатах.	Новіков Ф. В. Фінішна обробка деталей різанням : монографія / Ф. В. Новіков, І. О. Рябенков. Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2016. 270 с.

Модуль 3. Обробка продуктів харчування

Тема № 1: Організація роботи та безпека праці під час виконання технологічних операцій та процесів з обробки продуктів харчування.

Перелік питань, що виносяться на	Рекомендовані джерела, допоміжні матеріали

обговорення	та ресурси
Практичне заняття (2 год.): Інструктаж з охорони праці студентів у навчальній лабораторії. Загальні вимоги: до початку та у процесі роботи; після закінчення роботи; санітарно-гігієнічні вимоги щодо проведення занять у навчальній лабораторії; прибирання лабораторії; особиста гігієна студентів; техніка безпеки; при користуванні газовими плитами; при користуванні електричною плиткою; при користуванні різальними інструментами; при роботі з гарячими рідинами (вода, жир тощо).	1. 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. 2. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу : навч. посібн. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.
Завдання для самостійної роботи: Опишіть способи збереження сировини та підготовку сировини до виробництва.	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.

Тема № 2: Фізіологія харчування.

Перелік питань, що виносяться на обговорення	Рекомендовані джерела, допоміжні матеріали та ресурси
Практичне заняття (6 год.): Фізіологія харчування як наука; жири і вуглеводи; білки; мінерали; макроелементи; мікроелементи; вітаміни; харчова піраміда; принципи здорового харчування; раціональне харчування.	1. Зубар Н. М. Основи фізфології та гігієни харчування: Підручник. — К.: Центр учбової літератури, 2010. — 336 с. 2. Фізіологія харчування : підручник / Павлоцька Л. Ф., Дуденко Н. В., Левітін Є. Я. та ін. - Суми : Університетська книга, 2017.-473 с.
Завдання для самостійної роботи: Харчування людей різних професійних груп.	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.

Тема № 3: Обладнання виробництва продуктів харчування.

Перелік питань, що виносяться на обговорення	Рекомендовані джерела, допоміжні матеріали та ресурси
Практичне заняття (6 год.): 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.	1. 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. 2. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу : навч. посібн. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.
Завдання для самостійної роботи: Гігієнічні вимоги до харчових продуктів.	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.

Тема № 4: Підготовчі роботи щодо обробки продуктів харчування.

Перелік питань, що виносяться на обговорення	Рекомендовані джерела, допоміжні матеріали та ресурси
Практичне заняття (6 год.): 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.	1. 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. 2. Ковбасенко В.М. Ветеринарно-санітарна експертиза з основами технології та стандартизації продуктів тваринництва: навчальний посібник. / В.М. Ковбасенко. - Одеса: ТЕС, 2012. - 456 с. 3. 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.
Завдання для самостійної роботи: Розкрийте суть технології харчування на основі дабл-меню.	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.

Тема № 5: Види технологічних процесів з обробки продуктів харчування.

Перелік питань, що виносяться на обговорення	Рекомендовані джерела, допоміжні матеріали та ресурси
Практичне заняття (6 год.): 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.	1. 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. 2. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. Київ: «Кондор», 2015. 506 с.
Завдання для самостійної роботи: Підготувати доповідь на тему: «Якість кулінарної продукції».	

Тема № 6: Столовий етикет.

Перелік питань, що виносяться на обговорення	Рекомендовані джерела, допоміжні матеріали та ресурси
Практичне заняття (4 год.): Основні поняття столового етикету; послідовність подачі страв; правила вживання напоїв до страв; етикет сервірування столу; культура поведінки за столом; основні правила столового етикету.	1. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навч. посібник для студ. вищих навч. закл. / Л. О. Радченко та ін.; Х. : Світ книг, 2012. 288 с. 2. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу : навч. посібн. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.

Завдання для самостійної роботи: Правила використання льняної серветки.	Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. Кондор, 2016. 502 с.

Тема № 7: Зберігання продуктів.

Перелік питань, що виносяться на обговорення	Рекомендовані джерела, допоміжні матеріали та ресурси
Практичне заняття (4 год.): Технологічні властивості продуктів. Освіта фарбувальних, смакових та ароматичних речовин. Технологічні принципи виробництва кулінарної продукції. Фактори, що зберігають якість продуктів.	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.
Завдання для самостійної роботи: Характеристика умов зберігання продуктів. Характеристика методів зберігання продуктів.	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.

Тема № 8: Технологія приготування супів.

Перелік питань, що виносяться на обговорення	Рекомендовані джерела, допоміжні матеріали та ресурси
Практичне заняття (4 год.): Характеристика супу як кулінарної страви. Склад супів. Види супів. Класифікація супів. Вимоги до якості супів. Приготування картопляного супу-пюре. Правила подачі супів.	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.
Завдання для самостійної роботи: Приготування «Українського» борщу.	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.

Тема № 9: Технологія приготування соусів.

Перелік питань, що виносяться на обговорення	Рекомендовані джерела, допоміжні матеріали та ресурси
Практичне заняття (4 год.): Види соусів. Класифікація соусів. Склад соусів. Вимоги до якості соусів. Приготування часникового соусу. Правила вживання та подачі соусу.	1. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. Київ: «Кондор», 2015. 506 с. 2. 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.
Завдання для самостійної роботи: *Підготувати доповідь:* Характеристика соусу як кулінарного виробу.	1. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. Київ: «Кондор», 2015. 506 с.

Тема № 10: Технологія приготування страв з круп, бобових та макаронних виробів.

Перелік питань, що виносяться на обговорення	Рекомендовані джерела, допоміжні матеріали та ресурси

Практичне заняття (4 год.): Страви і гарніри з бобових. Страви і гарніри з круп. Каші. Страви і гарніри з макаронних виробів. Приготування крупника гречаного. Приготування биточків манних зі солодким соусом.	1. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. Київ: «Кондор», 2015. 506 с. 2. 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.
Завдання для самостійної роботи: Кулінарний проєкт «Різотто по італійські».	Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. Київ: «Кондор», 2015. 506 с.

Тема № 11: Технологія приготування страв з овочів та грибів.

Перелік питань, що виносяться на обговорення	Рекомендовані джерела, допоміжні матеріали та ресурси
Практичне заняття (4 год.): 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».	1. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. Київ: «Кондор», 2015. 506 с. 2. 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.
Завдання для самостійної роботи: Проєкт «Рататуй».	Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. Київ: «Кондор», 2015. 506 с.

Тема № 12: Технологія приготування страв і закусок із риби і нерибних продуктів моря.

Перелік питань, що виносяться на обговорення	Рекомендовані джерела, допоміжні матеріали та ресурси
Практичне заняття (4 год.): 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».	1. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. Київ: «Кондор», 2015. 506 с. 2. 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.
Завдання для самостійної роботи: Кулінарний проєкт «Морський коктейль».	Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. Київ: «Кондор», 2015. 506 с.

Тема № 13: Технологія приготування страв із м’яса та птиці.

Перелік питань, що виносяться на обговорення	Рекомендовані джерела, допоміжні матеріали та ресурси
Практичне заняття (4 год.): 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	1. 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

часниковим соусом».	с. 2. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. Київ: «Кондор», 2015. 506 с. 3. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. Кондор, 2016. 502 с.
Завдання для самостійної роботи: Кулінарний проєкт «Курка зі шпинатом у вершковому соусі».	Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. Київ: «Кондор», 2015. 506 с.

Тема № 14: Технологія приготування страв з яєць та сиру.

Перелік питань, що виносяться на обговорення	Рекомендовані джерела, допоміжні матеріали та ресурси
Практичне заняття (4 год.): 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».	1. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. Київ: «Кондор», 2015. 506 с. 2. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. Кондор, 2016. 502 с.
Завдання для самостійної роботи: Проєкт «Крок-мадам».	1. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. Київ: «Кондор», 2015. 506 с.

Тема № 15: Технологія приготування солодких страв.

Перелік питань, що виносяться на обговорення	Рекомендовані джерела, допоміжні матеріали та ресурси
Практичне заняття (4 год.): Холодні солодкі страви. Гарячі солодкі страви. Приготування страви: «Фруктовий салат зі сметаною», «Яблука в тісті смажені».	1. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. Київ: «Кондор», 2015. 506 с.
Завдання для самостійної роботи: Описати вимоги до якості солодких страв.	Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. Кондор, 2016. 502 с.

Тема № 16: Технологічні процеси приготування холодних страв і закусок.

Перелік питань, що виносяться на обговорення	Рекомендовані джерела, допоміжні матеріали та ресурси
Практичне заняття (4 год.): 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. Приготування страви: «Смажена риба під маринадом», «Салат-коктейль з шинкою і сиром».	1. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. Київ: «Кондор», 2015. 506 с.
Завдання для самостійної роботи: Описати вимоги до якості холодних страв і закусок.	Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. Кондор, 2016. 502 с.

Тема № 17: Технологічні процеси приготування виробів з тіста.

Перелік питань, що виносяться на обговорення	Рекомендовані джерела, допоміжні матеріали та ресурси

Практичне заняття (4 год.): 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».	1. 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. 2. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі: Навч. посіб. Київ: «Кондор», 2015. 506 с.
Завдання для самостійної роботи: Приготування кондитерських виробів та їх оформлення.	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.

6. Політика курсу

Політика щодо відвідування навчальних занять

Згідно з «Положенням про порядок оцінювання рівня навчальних досягнень студентів в умовах ЄКТС в ІДГУ» студенти мають обов'язково бути присутніми на практичних заняттях. Студент, який з поважних причин, підтверджених документально, був відсутній на практичному занятті, має право на відпрацювання у двотижневий термін після повернення до навчання. Студент, який не використав надане йому право у встановлений термін або пропустив заняття без поважних причин отримує за кожне пропущене заняття 0 балів. Студенти, які навчаються за індивідуальним графіком, мають в повному обсязі виконати додаткові індивідуальні завдання, попередньо узгодивши їх з викладачем. Присутність на модульній контрольній роботі є обов'язковою. У випадку відсутності студента на проміжному контролі з поважної причини, підтвердженої документально, йому призначається інша дата складання модульної контрольної роботи.

Політика академічної доброчесності

Студенти мають дотримуватись правил академічної доброчесності відповідно до «Кодексу академічної доброчесності ІДГУ». Наявність академічного плагіату в студентських доповідях є підставою для виставлення негативної оцінки. Списування студентів під час проведення модульної контрольної роботи або підсумкового контролю є підставою для дострокового припинення складання та виставлення негативної оцінки.

7. Проміжний і підсумковий контроль

Форма 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.

Зразок модульної контрольної роботи:

1. Яка з названих ниток має найвищу скрученість:

а) шовк-сирець;

б) крепова;
в) муслінова;
г) гренадинова.

2. Що ьтаке «ру»?

а) Спосіб приготування риби
б) Термічна обробка суміші борошна і жира
в) Суміш спецій
г) Ступінь прожарки м'яса.

3. Що з перерахованого є шпиндельною насадкою?

а) галтель;
б) шталь;
в) патрон;
г) шерхебель.

…..

Форма 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.

8. Критерії оцінювання результатів навчання

Шкала та схема формування підсумкової оцінки

Переведення підсумкового балу за 100-бальною шкалою оцінювання в підсумкову оцінку за традиційною шкалою.

Підсумковий бал	**Оцінка за традиційною шкалою**
90-100	зараховано
89-70	
51-69	
1-50	незараховано

Схема розподілу балів

Бали	**Поточний контроль**	**Проміжний контроль**
Максимальна кількість балів	**70 балів** – середньозважений бал оцінок за відповіді на практичних заняттях та виконання індивідуальних завдань, який переводиться у 100-бальну шкалу з ваговим коефіцієнтом 0,7	**30 балів** – за результатами виконання модульної контрольної роботи
Мінімальний пороговий рівень	**35 балів** (поточний контроль)	**16 балів** (проміжний контроль)

Підсумкова оцінка виставляється за результатами поточного та проміжного контролю. Під час поточного контролю оцінюються відповіді студента на практичних заняттях та результати

самостійної роботи. Нарахування балів за поточний контроль відбувається відповідно до «Положення про порядок оцінювання рівня навчальних досягнень здобувачів вищої освіти в умовах ЄКТС в ІДГУ» http://idgu.edu.ua/wp-content/uploads/2016/06/polozhennja___pro-porjadok-ocinjuvannja-rivnja-navchalnyh-dosjahnen-zi-zminamy.pdf

Критерії оцінювання під час аудиторних занять

Досягнення студентів на практичних/лабораторних заняттях оцінюється за шкалою від «0» до «5».

Оцінка	Критерії оцінювання навчальних досягнень
5 балів	Оцінюється робота студента, який у повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно, самостійно й аргументовано його викладає, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних запитань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу, вільно послуговується науковою термінологією, розв'язує задачі стандартним або оригінальним способом, наводить аргументи на підтвердження власних думок, здійснює аналіз та робить висновки.
4 бали	Оцінюється робота студента, який достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає, в основному розкриває зміст теоретичних запитань та практичних завдань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу, розв'язує задачі стандартним способом, послуговується науковою термінологією. Але при висвітленні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі неістотні неточності та незначні помилки.
3 бали	Оцінюється робота студента, який відтворює значну частину навчального матеріалу, висвітлює його основний зміст, виявляє елементарні знання окремих положень, записує основні формули, рівняння, закони. Однак не здатний до глибокого, всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, не користується необхідною літературою, допускає істотні неточності та помилки.
2 бали	Оцінюється робота студента, який достатньо не володіє навчальним матеріалом, однак фрагментарно, поверхово (без аргументації й обґрунтування) викладає окремі питання навчальної дисципліни, не розкриває зміст теоретичних питань і практичних завдань.
1 бал	Оцінюється робота студента, який не в змозі викласти зміст більшості питань теми та курсу, володіє навчальним матеріалом на рівні розпізнавання явищ, допускає істотні помилки, відповідає на запитання, що потребують однослівної відповіді.
0 балів	Оцінюється робота студента, який не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його висвітлити, не розуміє змісту теоретичних питань та практичних завдань.

Кожен вид роботи фіксується у відповідній графі журналу академічної групи з обов'язковим позначенням виду роботи та дати проведення. У кожній клітинці академічного журналу зазначається лише одна оцінка, позначки «+» та «–» не допускаються. У разі пропуску заняття здобувачем у графах контролю викладачі роблять позначку н/.

Здобувач вищої освіти, який з поважних причин, підтверджених документально, не мав можливості брати участь у формах поточного контролю, має право на відпрацювання у двотижневий термін після повернення до навчання, але до початку екзаменаційної сесії. Студент, який не використав надане йому право у встановлений термін або пропустив заняття без поважних причин, отримує за кожне пропущення заняття 0 балів.

Після завершення вивчення дисципліни викладач виводить середньозважений бал, що переводиться у 100-бальну шкалу з відповідним ваговим коефіцієнтом. Підрахунки середньозваженого балу здійснюють з точністю до другого знака після коми. Кількість балів за поточний контроль округлюють до цілих.

Кількість балів, отриманих студентом за поточний контроль, виставляється викладачем у відповідній графі академічного журналу до проведення проміжного

контролю. Результати поточного контролю мають бути внесені до відомості обліку успішності здобувачів вищої освіти перед початком екзаменаційної сесії.

Критерії оцінювання індивідуальних завдань.

Виконані студентами індивідуальні завдання оцінюються за шкалою від «0» до «5».

Оцінка за індивідуальне завдання оцінюється у відповідній графі журналу академічної групи з обов'язковим позначенням дати проведення. У відповідній графі зазначається лише одна оцінка, позначки «+» та «–» не допускаються.

Здобувач вищої освіти, який з поважних причин, підтверджених документально, не мав можливості виконати індивідуальне завдання, має право на відпрацювання у двотижневий термін після повернення до навчання, але до початку екзаменаційної сесії. Студент, який не використав надане йому право у встановлений термін, отримує за індивідуальне завдання 0 балів.

Оцінка за індивідуальне завдання враховується під час підрахунку кількості балів за поточний контроль.

Теми розрахунково-графічних робіт

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.

Оцінка	Критерії оцінювання навчальних досягнень
5 балів	Індивідуальне завдання виконане на високому рівні, представлені повні розв'язки завдань й зроблені обґрунтовані висновки. На всі запитання викладача отримані правильні відповід
4 бали	Індивідуальне завдання виконане, але мають місце окремі недоліки непринципового характеру: допущені незначні помилки при формулюванні термінів, категорій, наявні незначні арифметичні помилки у розрахунках або неточно зроблені висновки. На переважну більшість запитань викладача подано правильні відповіді.
3 бали	Розрахунково-графічна робота виконана більше 50 % правильно, або допущені неточності в 70 % завдань, але обов'язково одне завдання розв'язане правильно. Є зауваження щодо оформлення роботи. Студентом подано правильні відповіді тільки на окремі запитання викладача.

2 бали	Виконано менше 50 % завдань правильно, допущені неточності в усіх завданнях, розрахунки неправильні внаслідок допущення грубих помилок.
1 бал	Виконано менше 20 % завдань правильно, допущені неточності в усіх завданнях, розрахунки неправильні внаслідок допущення грубих помилок.
0 балів	Роботу не виконано.

Критерії оцінювання модульної контрольної роботи

Модульна контрольна робота з дисципліни «Технологічний практикум» проводиться у письмовій тестовій формі. До модульної контрольної роботи допускаються всі студенти. Модульна контрольна робота проводиться за розкладом, затвердженим деканом факультету. Оцінювання модульної контрольної роботи здійснюється за шкалою від «0» до «10». Результати модульної контрольної роботи фіксуються у відповідній графі академічного журналу. Результати модульної контрольної роботи слід зазначити у відомості обліку успішності здобувачів вищої освіти протягом 2х днів після її проведення, але обов'язково до початку екзаменаційної сесії.

Оцінка з модульної контрольної роботи не перескладається. У випадку відсутності студента на модульній контрольній роботі з поважної причини, підтвердженої документально, деканат складає додатковий розклад.

Критерії оцінювання підсумкового контролю

Підсумковий семестровий контроль проводиться за розкладом заліково – екзаменаційної сесії, затвердженої деканом факультету.

Підсумковий контроль з дисципліни «Технологічний практикум» проводиться у формі заліку.

Залік – це форма підсумкового контролю, що полягає в оцінюванні рівня опанування студентами навчального матеріалу виключно на підставі виконання ними видів робіт, зазначених у робочій програмі навчальної дисципліни.

Оцінку за семестр з дисципліни «Технологічний практикум» слід виставляти після її вивчення до початку екзаменаційної сесії за результатами поточного та проміжного контролю (відповідно вагові коефіцієнти 0,7 та 0,3), при цьому обов'язкової присутності здобувачів вищої освіти не передбачено.

Викладач _____ Букатова О.М.
(підпис) (ПІБ)

Затверджено на засіданні кафедри технологічної і професійної освіти та загальнотехнічних дисциплін протокол № 1 від «27» серпня 2020 року.

Завідувач кафедри _____ Федорова О.В.
(підпис) (ПІБ)