Министерство просвещения Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Ульяновский государственный педагогический университет
имени И.Н. Ульянова»
(ФГБОУ ВО «УлГПУ им. И.Н. Ульянова»)

Факультет физико-математического и технологического образования
Кафедра технологий профессионального обучения

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе
_____ С.Н. Титов
« 25 » июня 2021 г.

ШВЕЙНОЕ И КУЛИНАРНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ШКОЛЬНЫХ МАСТЕРСКИХ

Программа учебной дисциплины модуля
Специальные разделы предметной области

основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки
44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки),

направленность (профиль) образовательной программы
Технология. Информатика

(очная форма обучения)

Составитель: Шленкин К.В., к.т.н., доцент кафедры технологий профессионального обучения

Рассмотрено и одобрено на заседании ученого совета факультета физико-математического и технологического образования, протокол от «21» июня 2021 г. №7

Ульяновск, 2021

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01D77C644FC1E54000000006381D0002
Владелец: Титов Сергей Николаевич
Действителен: с 19.07.2021 до 19.07.2022

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Швейное и кулинарное оборудование школьных мастерских» относится к дисциплинам обязательной части Блока 1 модуля Специальные разделы предметной области учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы бакалавриата по направлению подготовки 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки), направленность (профиль) образовательной программы Технология. Информатика, очной формы обучения.

Дисциплина опирается на результаты обучения, сформированные при изучении таких дисциплин, как Инженерная графика, Материаловедение и ТКМ, Технология изготовления подростковой одежды и др.

Результаты изучения дисциплины являются основой для дисциплин: Техническое творчество, Декоративно-прикладное творчество и др.

1. Перечень планируемых результатов обучения (образовательных результатов) по дисциплине

Целью освоения дисциплины «Швейное и кулинарное оборудование школьных мастерских» является - дать представление о существующем специальном оборудовании, его разновидностях, используемых в учебных кабинетах образовательных учреждениях общего и среднего образования; формирование профессиональных знаний, умений и навыков по эксплуатации, наладке и регулировке оборудования школьных мастерских.

1. Задачей освоения дисциплины является ознакомление обучающихся с современным парком специального оборудования, используемо для реализации программ технологического образования подрастающего поколения.
2. Научить обучающихся производить выбор оптимального для конкретного образовательного учреждения оборудования для мастерских
3. Сформировать у обучающихся практические навыки в наладке и регулировке специального оборудования школьных мастерских.

В результате освоения программы бакалавриата обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине «Швейное и кулинарное оборудование школьных мастерских» (в таблице представлено соотнесение образовательных результатов обучения по дисциплине с индикаторами достижения компетенций):

Компетенция и индикаторы ее достижения в дисциплине	Образовательные результаты дисциплины (этапы формирования дисциплины)		
	знает	умеет	владеет
ПК-14 Способен устанавливать содержательные, методологические и мировоззренческие связи предметной области (в соответствии с профилем и уровнем обучения) со	Знает роль и возможности применения аппарата предметной области в смежных научных областях, их методологическое и мировоззренческое значение; имеет	Умеет определять роль полученных знаний для смежных областей и для школьного курса, применять полученные знания в решении прикладных задач	Владеет междисциплинарными методами и подходами к решению научных и практических задач, методами моделирования в междисциплинарных и смежных областях

смежными научными областями	представление о междисциплинарных связях, научных методах смежных областей		

2. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Номер семестра	Учебные занятия								Форма промежуточной аттестации
	Всего		Лекции, час	Практические занятия, час	в т. ч. практическая подготовка, час.	Лабораторные занятия, час	в т. ч. практическая подготовка,	Самостоят. работа, час	
	Трудоемк.								
	Зач. ед.	Часы							
7	3	108	18	-	-	30	-	33	Экзамен (27)
Итого:	3	108	18	-	-	30	-	33	-

3. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

3.1.Указание тем (разделов) и отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

Наименование раздела и тем	Количество часов по формам организации обучения			
	Лекц. занятия	Лаб. занятия	Практ. занятия	Самост. работа
Тема 1. Нормативно-правовые акты и методическая литература по созданию материально-технической базы кабинета технологии. Требования к оборудованию индивидуальных и коллективных рабочих мест обучающихся, учителя в кабинете технологии	2	2	-	2
Тема 2. Швейное оборудование кабинета технологии. Оборудование для влажно-тепловой обработки швейных изделий	8	14	-	14
Тема 3. Кухонное оборудование кабинета технологии. Оборудование кабинета технологии.	6	12	-	15
Тема 4. Паспорт кабинета технологии. Разработка программ развития учебных кабинетов.	2	2	-	2
Итого	**18**	**30**	**-**	**33**

3.2.Краткое описание содержания тем (разделов) дисциплины

Тема 1. Нормативно-правовые акты и методическая литература по созданию материально-технической базы кабинета технологии. Требования к оборудованию индивидуальных и коллективных рабочих мест обучающихся, учителя в кабинете технологии. Ознакомление с содержанием программы учебной дисциплины.

Нормативные акты Министерства образования РФ, региональных органов образования, регламентирующие деятельность учителя по созданию и развитию материально-технической базы кабинетов технологии.

Методические рекомендации, учебные пособие, интернет-поддержка материально-технического оснащения школьных мастерских.

Основные проблемы организации и оборудования кабинета «Технологии» (для базового уровня изучения предмета).

Содержание и организация рабочего места учителя в кабинете.

Оборудование индивидуальных и коллективных рабочих мест учащихся.

Классификация и дидактические функции учебного оборудования по «Технологии».

Общие требования безопасности к помещениям мастерских. Причины травматизма. Виды травм. Меры предупреждения травматизма.

Правила внутреннего распорядка в кабинете технологии.

Требования безопасности перед началом занятий, во время занятий, по окончанию занятий.

Инструкции по охране труда при проведении занятий в кабинетах технологии: при выполнении ручных работ; при работе с тканью; при работе с электрическим утюгом; при кулинарных работах; при работе с кухонной плитой; при выполнении влажно-тепловых работ; при выполнении машинных работ, при вязании.

Наличие и укомплектованность медицинской аптечки.

Соблюдение санитарно-гигиенических правил в кабинете технологии.

Тема 2. Швейное оборудование кабинета технологии. Оборудование для влажно-тепловой обработки швейных изделий

Виды бытовых швейных машин.

Характеристика, назначение, устройство и эксплуатация бытовых швейных машин.

Средства малой механизации для бытовых швейных машин.

Виды утюгов. Их характеристика, назначение, устройство и эксплуатация.

Инструкции по охране труда при работе с электрическим утюгом; при выполнении влажно-тепловых работ.

Тема 3. Кухонное оборудование кабинета технологии. Оборудование кабинета технологии для других разделов учебной программы.

Характеристика, назначение, устройство и эксплуатация посуды для приготовления пищи, кухонных принадлежностей, посуды для хранения продуктов, техники для кухни.

Инструкции по охране труда при работе на кухне.

Тема 4. Паспорт кабинета технологии. Разработка программ развития учебных кабинетов. Виды паспортов. Структура паспорта кабинета технологии: график занятости кабинета, нормативно-правое обеспечение образовательного процесса, методическая литература для учителя, учебная литература для учащихся, дидактический и раздаточный материалы, технические средства обучения, акт разрешения на проведение занятий.

План специализированных мастерской по обработке ткани и кабинета кулинарии.

Особенности составления паспорта кабинета для неделимых классов.

Аттестация кабинетов технологии. Перспектива развития кабинета.

4. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Самостоятельная работа студентов является особой формой организации учебного процесса, представляющая собой планируемую, познавательно, организационно и методически направляемую деятельность студентов, ориентированную на достижение конкретного результата, осуществляемую без прямой помощи преподавателя. Самостоятельная работа студентов является составной частью учебной работы и имеет целью закрепление и углубление полученных знаний и навыков, поиск и приобретение новых знаний, а также выполнение учебных заданий, подготовку к предстоящим занятиям и экзамену. Она предусматривает, как правило, разработку рефератов, написание докладов, выполнение творческих, индивидуальных заданий в соответствии с учебной программой (тематическим планом изучения дисциплины). Тема для такого выступления может быть предложена преподавателем или избрана самим студентом, но материал выступления не должен дублировать лекционный материал. Реферативный материал служит дополнительной информацией для работы на практических занятиях. Основная цель данного вида работы состоит в обучении студентов методам самостоятельной работы с учебным материалом. Для полноты усвоения тем, вынесенных в практические занятия, требуется работа с первоисточниками. Курс предусматривает самостоятельную работу студентов со специальной литературой. Следует отметить, что самостоятельная работа студентов результативна лишь тогда, когда она выполняется систематически, планомерно и целенаправленно.

Задания для самостоятельной работы предусматривают использование необходимых терминов и понятий по проблематике курса. Они нацеливают на практическую работу по применению изучаемого материала, поиск библиографического материала и электронных источников информации, иллюстративных материалов. Задания по самостоятельной работе даются по темам, которые требуют дополнительной проработки.

Общий объем самостоятельной работы студентов по дисциплине включает аудиторную и внеаудиторную самостоятельную работу студентов в течение семестра.

Аудиторная самостоятельная работа осуществляется в форме выполнения тестовых заданий, кейс-задач, письменных проверочных работ по дисциплине. Аудиторная самостоятельная работа обеспечена базой тестовых материалов, кейс-задач по разделам дисциплины.

Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в формах:

- подготовки к устным докладам (выступлениям по теме реферата);
- подготовка к защите проекта;
- разработки технологических карт

Темы рефератов (задания для контрольной работы)

1. Нормативно-правовые акты по созданию материально-технической базы кабинета технологии.
2. Методическая литература, разъясняющая подходы по созданию материально-технической базы кабинета технологии.
3. Интернет-поддержка материально-технического оснащения школьных мастерских.
4. Разновидности бытовых швейных машин, используемых в мастерских образовательных учреждений.
5. Неисправности в работе швейной машины, связанные с дефектом иглы. Способы их устранения.
6. Дефекты при заправке верхней и нижней нитей швейной машины. Способы их устранения.
7. Основные требования, предъявляемые к механизму перемещения материала в швейной машине.
8. Основное назначение моталки и правила ее работы. Причины неисправной работы узла моталки.

9. Этапы подготовки швейной машины к работе.
10. Последовательность установки иглы в игловодитель. Заправка верхней нитки швейной машины.
11. Соотношение нити, иглы и вида тканей при работе на швейной машине.
12. Виды работ на бытовых швейных машинах с использованием средств малой механизации.
13. Виды оборудования для влажно-тепловой обработки швейных изделий.
14. Неполадки в утюгах. Способы их устранения.
15. Виды современного кухонного оборудования.
16. Характеристика, назначение, устройство и эксплуатация посуды для приготовления пищи.
17. Характеристика, назначение, устройство и эксплуатация кухонных принадлежностей.
18. Характеристика, назначение, устройство и эксплуатация техники для кухни.
19. Требования к кабинету кулинарии.
20. Характеристика, назначение, устройство и эксплуатация оборудования для раздела «Материаловедение».
21. Характеристика, назначение, устройство и эксплуатация оборудования для раздела «Художественные ремесла».
22. Характеристика, назначение, устройство и эксплуатация для раздела «Технология домашнего хозяйство».
23. Общие требования безопасности к помещениям мастерских.
24. Причины травматизма. Виды травм. Меры предупреждения травматизма.
25. Правила внутреннего распорядка в кабинете технологии.

Тематика проектов (задания для контрольной работы):

1. Требования к комплекту мебели в мастерских. Требования к оформлению интерьера кабинета технологии.
2. Техника безопасности в кабинете технологии при выполнении ручных работ.
3. Техника безопасности в кабинете технологии при работе на швейной машине.
4. Техника безопасности в кабинете технологии при работе с электрическим утюгом.
5. Техника безопасности в кабинете технологии при кулинарных работах.
6. Техника безопасности в кабинете технологии при работе с кухонной плитой.
7. Техника безопасности в кабинете технологии при выполнении влажно-тепловых работ.
8. Техника безопасности в кабинете технологии при работе со спиртовкой.
9. Наличие и укомплектованность медицинской аптечки.
10. Соблюдение санитарно-гигиенических правил в кабинете технологии.
11. Обязанности дежурного в кабинете технологии.
12. Виды инструктажей для обучающихся в кабинете технологии.

Темы для разработки технологических карт

Индивидуальные задания

1. Неисправности в работе швейной машины, связанные с дефектом иглы. Способы их устранения.
2. Дефекты при заправке верхней и нижней нитей швейной машины. Способы их устранения.
3. Основные требования, предъявляемые к механизму перемещения материала в швейной машине.

4. Основное назначение моталки и правила ее работы. Причины неисправной работы узла моталки.
5. Этапы подготовки швейной машины к работе.
6. Последовательность установки иглы в игловодитель. Заправка верхней нитки швейной машины.
7. Соотношение нити, иглы и вида тканей при работе на швейной машине.
8. Виды работ на бытовых швейных машинах с использованием средств малой механизации.
9. Виды оборудования для влажно-тепловой обработки швейных изделий.
10. Неполадки в утюгах. Способы их устранения.
11. Виды современного кухонного оборудования.
12. Характеристика, назначение, устройство и эксплуатация посуды для приготовления пищи.

5. Примерные оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Организация и проведение аттестации студента

ФГОС ВО в соответствии с принципами Болонского процесса ориентированы преимущественно не на сообщение обучающемуся комплекса теоретических знаний, но на выработку у бакалавра компетенций – динамического набора знаний, умений, навыков и личностных качеств, которые позволят выпускнику стать конкурентоспособным на рынке труда и успешно профессионально реализовываться.

В процессе оценки бакалавров необходимо используются как традиционные, так и инновационные типы, виды и формы контроля. При этом постепенно традиционные средства совершенствуются в русле компетентностного подхода, а инновационные средства адаптированы для повсеместного применения в российской вузовской практике.

Цель проведения аттестации – проверка освоения образовательной программы дисциплины-практикума через сформированность образовательных результатов.

Промежуточная аттестация осуществляется в конце семестра и завершает изучение дисциплины; помогает оценить крупные совокупности знаний и умений, формирование определенных компетенций.

Оценочными средствами текущего оценивания являются: доклад, тесты по теоретическим вопросам дисциплины, защита практических работ и т.п. Контроль усвоения материала ведется регулярно в течение всего семестра на практических (семинарских, лабораторных) занятиях.

№ п/п	**СРЕДСТВА ОЦЕНИВАНИЯ,** используемые для текущего оценивания показателя формирования компетенции	Образовательные результаты дисциплины
1	**Оценочные средства для текущей аттестации** ОС-1 Индивидуальное задание на практических занятиях ОС-2 Защита заданий. ОС-3 Реферат ОС-4 Представление и защита реферата	ОР-1 ОР-2 ОР-3
2	**Оценочные средства для промежуточной аттестации** ОС-6 Экзамен в форме письменного	

	ответа на экзаменационные вопросы, выполнения задания и устного собеседования	

Описание оценочных средств и необходимого оборудования (демонстрационного материала), а так же процедуры и критерии оценивания индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования в процессе освоения образовательной программы представлены в Фонде оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине

Материалы, используемые для текущего контроля успеваемости обучающихся по дисциплине

Материалы для организации текущей аттестации представлены в п.5 программы.

Материалы, используемые для промежуточного контроля успеваемости обучающихся по дисциплине

Тематический перечень тем рефератов по дисциплине

1. Разновидности бытовых швейных машин, используемых в мастерских образовательных учреждений.
2. Неисправности в работе швейной машины, связанные с дефектом иглы. Способы их устранения.
3. Дефекты при заправке верхней и нижней нитей швейной машины. Способы их устранения.
4. Основные требования, предъявляемые к механизму перемещения материала в швейной машине.
5. Основное назначение моталки и правила ее работы. Причины неисправной работы узла моталки.
6. Этапы подготовки швейной машины к работе.
7. Последовательность установки иглы в игловодитель. Заправка верхней нитки швейной машины.
8. Соотношение нити, иглы и вида тканей при работе на швейной машине.
9. Виды работ на бытовых швейных машинах с использованием средств малой механизации.
10. Виды оборудования для влажно-тепловой обработки швейных изделий.
11. Неполадки в утюгах. Способы их устранения.
12. Виды современного кухонного оборудования.
13. Характеристика, назначение, устройство и эксплуатация посуды для приготовления пищи.
14. Характеристика, назначение, устройство и эксплуатация кухонных принадлежностей.
15. Характеристика, назначение, устройство и эксплуатация техники для кухни.
16. Требования к кабинету кулинарии.
17. Общие требования безопасности к помещениям мастерских.
18. Причины травматизма. Виды травм. Меры предупреждения травматизма.
19. Правила внутреннего распорядка в кабинете технологии.
20. Требования безопасности перед началом занятий.
21. Требования безопасности во время занятий.
22. Требования безопасности по окончанию занятий.
23. Требования к комплекту мебели в мастерских. Требования к оформлению интерьера кабинета технологии.

24. Техника безопасности в кабинете технологии при выполнении ручных работ.
25. Техника безопасности в кабинете технологии при работе на швейной машине.
26. Техника безопасности в кабинете технологии при работе с электрическим утюгом.
27. Техника безопасности в кабинете технологии при кулинарных работах.
28. Техника безопасности в кабинете технологии при работе с кухонной плитой.
29. Техника безопасности в кабинете технологии при выполнении влажно-тепловых работ

Примеры тестовых заданий для аттестации студентов по дисциплине после выполнения заданий контрольных работ:

Контрольная работа

Пример контрольной работы (тест из 32 вопросов).

Критерии оценивания: за каждый правильный ответ – 1 балл.

Вариант 1

1. Порядок установки режущих инструментов в мясорубке для котлетной массы заключается:

1) подрезной нож, решетка с большим диаметром отверстий, решетка с меньшим диаметром отверстий, двухсторонний нож;

2) подрезной нож, двухсторонний нож, решетка с меньшим диаметром отверстий, двухсторонний нож;

3) подрезной нож, двухсторонний нож, решетка с крупным диаметром отверстий, двухсторонний нож, решетка со средним диаметром отверстий;

4) двухсторонний нож, подрезной нож, подрезной нож, решетка со средним диаметром отверстий.

2. Из сигнальной трубки в кипятильнике КНЭ-25 течет холодная вода, это означает:

1) переполнен питательный бачок, за счет перелива кипятка из сборника кипятка;

2) переполнен сборник кипятка;

3) переполнен питательный бачок, из-за неисправности поплавкового устройства;

4) переполнен кипятильный сосуд.

3. Копир в котлетоформовочной машине МФК-2240, его назначение :

1) сбрасывает котлеты с формирующего стола;

2) перемещает поршни в формующем столе по вертикали;

3) регулирует массу изделий;

4) для панирования котлет.

4. Защита «сухого хода» тэнов в котле КПЭ-100 представлена:

1) двойным предохранительным клапаном;

2) клапаном – турбинкой;

3) двумя электродами;

4) электроконтактным манометром.

5. Элемент компрессионной холодильной машины, регулирующий подачу холодильного агента в испаритель это:

1) компрессор;

2) конденсатор;

3) терморегулирующий вентиль;

4) кожухотрубный конденсатор.

6. Загрузка картофеля при эксплуатации на машине МОК - 250 производится:

1) перед включением машины;

2) во время работы машины;

3) после остановки машины;

4) после подачи холодной воды.

7. Масса изделий в котлетоформовочной машины МФК-2240 регулируется:

1) лопастным винтом;
2) копиром;
3) поршнем;
4) регулировочным винтом.
8. Сообщающимися сосудами в кипятильнике КНЭ-25 являются:
1) питательный бачок, сборник кипятка;
2) питательный бачок, переливная трубка;
3) питательный бачок, кипятильный бачок;
4) кипятильный бачок, переливная трубка.
9. Дно кожуха конфорки у электрических плит уложены алюминиевая фольга и асбест, их назначение:
1) для меньшего нагрева конфорки;
2) для теплоизоляции конфорки;
3) для среднего нагрева конфорки;
4) для медленного охлаждения конфорки.
10. Регулирование скорости взбивания в машине МВ-35М производится:
1) только во время работы машины;
2) во время сборки машины к работе;
3) при остановке машины;
4) когда машина не работает.
5. Фаршемешалка МС-150 лопасти к рабочему валу расположены под углом 30 градусов и предназначены:
1) для лучшего перемешивания фарша;
2) для перемешивания фарша и перемещения его к разгрузочному окну;
3) для насыщения котлетной массы воздухом;
4) для тщательного перемешивания.
12. Автоматическая работа котла КПЭ-100 осуществляется прибором, который называется:
1) двойным предохранительным клапаном;
2) электроконтактным манометром;
3) краном уровня;
4) электродами.
13. Палец шнека в мясорубке служит:
1) для измельчения мяса;
2) для установки и закрепления режущих инструментов;
3) для передачи движения;
4) для уплотнения, передвижения и разгрузки мяса.
14. Цифра в марке мясорубки МИМ-82 означает:
1) производительность;
2) диаметр ножевой решетки;
3) диаметр загрузочной горловины;
4) частота вращения шнека.
15. Наличие воды в парогенераторе котла КПЭ-250 определяется:
1) с помощью разборного крана;
2) с помощью двойного предохранительного клапана;
3) с помощью электроконтактного манометра;
4) с помощью крана уровня.
16. Расположение чувствительного патрона терморегулятора в шкафу ШЖЭСМ-2К находится:
1) в жарочном шкафу;
2) на панели управления;
3) над шкафом;

4) на пакетном переключателе.

17. Месильный рычаг в тестомесильной машине ТММ-1М поднимается с помощью:

1) ножной педали;

2) электроблакировкой;

3) рукояткой на корпусе;

4) кнопочным выключателем.

18. Элемент компрессионной холодильной машины, отсасывает пары холодильного агента из испарителя называется:

1) терморегулирующий вентиль;

2) компрессор;

3) конденсатор;

4) кожухотрубный конденсатор.

19. Режим работы котла КПЭ-60 имеет:

1. один режим;

2. два режима;

3. три режима;

4. четыре режима.

20. Электронагревательный элемент в котле КПЭ-60, это:

1) конфорки;

2) тэны для нагрева воды;

3)тэны для нагрева минерального масла;

4) тэны воздушные.

21. Холодильных шкаф низкотемпературный, это:

1) ШХ-0,71;

2) ШХ - 1,40;

3) ШН - 1,0;

4) ШХ-0,4М.

22. Гребенки в рыхлителе мяса МРМ – 15 предназначены:

1) для рыхления порционных кусков мяса;

2) для уменьшения выделения сока из мяса;

3) для предотвращения наматывания мяса на рабочие инструменты;

4) для лучшего рыхления кусков мяса.

23. Двойной предохранительный клапана при работе котла КПЭ-160 предназначен для:

1) понижения давление в варочном сосуде;

2) повышения давление в парогенераторе;

3) понижения давление в пароводяной рубашке;

4) повышения давление в варочном сосуде.

24. Приспособления, обеспечивающие вибрацию в машине ММКВ-2000, выполнено в виде:

1) подшипника;

2) дебалансов;

3) диска;

4) вала.

25. Покрытие рабочей камеры в картофеле очистительной машине МОК-125 выполнено из:

1) резины;

2) абразивное;

3) стальное;

4) из нержавеющей стали.

Примерные вопросы к экзамену

1. Перечень нормативно-правовых актов по созданию материально-технической базы кабинета технологии.
2. Методическая литература, разъясняющая подходы по созданию материально-технической базы кабинета технологии.
3. Интернет-поддержка материально-технического оснащения школьных мастерских.
4. Разновидности бытовых швейных машин, используемых в мастерских образовательных учреждений. Их характеристика и назначение.
5. Конструкция и работа механизма иглы современной бытовой швейной машины.
6. Конструкция и работа механизма натяжения верхней нити.
7. Конструкция и работа механизма натяжения нижней нити.
8. Процесс образования стежка.
9. Основное назначение моталки и правила ее работы. Причины неисправной работы узла моталки.
10. Конструкция и работа механизма нитепритягивателя.
11. Конструкция и работа механизма челнока.
12. Конструкция и работа механизма обратного хода.
13. Этапы подготовки швейной машины к работе.
14. Последовательность установки иглы в игловодитель. Заправка верхней нитки швейной машины.
15. Соотношение нити, иглы и вида тканей при работе на швейной машине.
16. Виды работ на бытовых швейных машинах с использованием средств малой механизации.
17. Уход за швейной машиной.
18. Виды оборудования для влажно-тепловой обработки швейных изделий.
19. Неполадки в утюгах. Способы их устранения.
20. Виды современного кухонного оборудования.
21. Характеристика, назначение, устройство и эксплуатация посуды для приготовления пищи.
22. Характеристика, назначение, устройство и эксплуатация кухонных принадлежностей.
23. Характеристика, назначение, устройство и эксплуатация техники для кухни.
24. Требования к кабинету кулинарии.
25. Общие требования безопасности к помещениям мастерских.
26. Правила внутреннего распорядка в кабинете технологии.
27. Требования безопасности перед началом занятий.
28. Требования безопасности во время занятий.
29. Требования безопасности по окончанию занятий.
30. Техника безопасности в кабинете технологии при выполнении ручных работ.
31. Техника безопасности в кабинете технологии при работе на швейной машине.
32. Техника безопасности в кабинете технологии при работе с электрическим утюгом.
33. Техника безопасности в кабинете технологии при кулинарных работах.
34. Техника безопасности в кабинете технологии при работе с кухонной плитой.
35. Техника безопасности в кабинете технологии при работе с электротитаном.
36. Техника безопасности в кабинете технологии при выполнении влажно-тепловых работ.
37. Содержание медицинской аптечки.
38. Соблюдение санитарно-гигиенических правил в кабинете технологии.

39. Вредные и опасные производственные факторы в кабинете технологии.

Критерии оценивания знаний обучающихся по дисциплине

Формирование балльно-рейтинговой оценки работы обучающихся

		Посещение лекций	Посещение практических занятий	Работа на практических занятиях	Экзамен
7 семестр	Разбалловка по видам работ	9 х 1=9 баллов	15 х 1=15 баллов	212 балла	64 балла
	Суммарный макс. балл	9 баллов max	24 балла max	236 баллов max	300 баллов max

Критерии оценивания работы обучающегося по итогам 7 семестра

Оценка	**Баллы (3 ЗЕ)**
«отлично»	271-300
«хорошо»	211-270
«удовлетворительно»	151-210
«неудовлетворительно»	150 менее

6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Успешное изучение курса требует от обучающихся посещения лекций, активной работы на практических занятиях, выполнения всех учебных заданий преподавателя, ознакомления с основной и дополнительной литературой.

Запись **лекции** – одна из форм активной самостоятельной работы обучающихся, требующая навыков и умения кратко, схематично, последовательно и логично фиксировать основные положения, выводы, обобщения, формулировки. В конце лекции преподаватель оставляет время (5 минут) для того, чтобы обучающиеся имели возможность задать уточняющие вопросы по изучаемому материалу. Из-за недостаточного количества аудиторных часов некоторые темы не удается осветить в полном объеме, поэтому преподаватель, по своему усмотрению, некоторые вопросы выносит на самостоятельную работу студентов, рекомендуя ту или иную литературу. Кроме этого, для лучшего освоения материала и систематизации знаний по дисциплине, необходимо постоянно разбирать материалы лекций по конспектам и учебным пособиям. В случае необходимости обращаться к преподавателю за консультацией.

Подготовка к практическим занятиям.

При подготовке к практическим занятиям студент должен изучить теоретический материал по теме занятия (использовать конспект лекций, изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, при необходимости дополнить конспект, делая в нем соответствующие записи из литературных источников). В случае затруднений, возникающих при освоении теоретического материала, студенту следует обращаться за консультацией к преподавателю. Идя на консультацию, необходимо хорошо продумать вопросы, которые требуют разъяснения.

В начале практического занятия преподаватель знакомит студентов с темой, оглашает план проведения занятия, выдает задания. В течение отведенного времени на выполнение работы студент может обратиться к преподавателю за консультацией или разъяснениями. В конце занятия проводится прием выполненных заданий, собеседование со студентом.

Результаты выполнения практических зданий оцениваются в баллах, в соответствии с балльно-рейтинговой системой университета.

Планы практических занятий

Лабораторная работа № 1.

Швейное оборудование кабинета технологии. Механизация процессов швейного производства. Классификация швейных машин. Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) швейных изделий .

Лабораторная работа № 2 Общее устройство швейных машин. Основные части машин. Детали для соединения частей швейных машин.

Механизмы передачи и преобразования движений. Условные обозначения на кинематических схемах.

Челночный стежок. Процесс образования. Заправка ниток. Регулировка натяжения нитей величины стежка. Наладка швейной машины для работы с различными тканями.

Лабораторная работа № 3. Технические характеристики и конструктивные особенности швейных машин, их назначение. Машинные иглы. Классификация машинных игл. Приемы их установки. Подбор игл и ниток. Механизм иглы. Механизм нитепротягивателя. Механизм человека. Механизм двигателя ткани. Регулятор стежка. Механизм обратного хода. Узел лапки: механизм подъема. Установка лапки. Правила безопасной эксплуатации.

Лабораторная работа № 4. Техническое обслуживание швейных машин Неполадки в работе швейных машин, способы устранения. Виды ремонта. Правило ухода за швейными машинами. Правила безопасности труда.

Оборудование для ВТО и клеевого соединения деталей ***Лабораторная работа № 5.*** Утюги. Прессы. Увлажнители и отпарочные аппараты. Оборудование для клеевого соединения деталей. Приспособления для ВТО. Организация рабочего места. Правило безопасности труда. Паспорт кабинета технологии. Разработка программ развития учебных кабинетов.

Лабораторная работа № 6. Кухонное оборудование кабинета технологии. Структура и классификация основных видов кухонного оборудования. Общие сведения о кухонных машинах и механизмах. Универсальное оборудование для обработки сырья (универсальные приводы, УКМ).

Лабораторная работа № 7. Моечное и очистительное кухонное оборудование. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для обработки картофеля и овощей. Классификация и характеристика. Правила безопасной эксплуатации.

Лабораторная работа № 8. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.

Лабораторная работа № 9. Оборудование для подготовки кондитерского сырья. Оборудование для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров.

Варочное оборудование. Пароварочные шкафы. Жарочное оборудование. Правила безопасной эксплуатации.

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, Интернет-ресурсов, необходимых для освоения дисциплины

Основная литература

1. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / Гайворонский К. Я. , Щеглов Н. Г. - 1. - Москва: Издательский Дом "ФОРУМ", 2015. - 480 с.

[Электронный ресурс: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo= 484856]

2. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие/ В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 412 с [Электронный ресурс: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo= 538703]

Дополнительная литература

1. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 560 с. [Электронный ресурс: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo= 3898 95]

2. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебное пособие / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с. [Электронный ресурс: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo= 493230]

Интернет-ресурсы

1. Главный Портал Индустрии гостеприимства и питания. http://www.magazine.horeca.ru/archive/bar/

2. Портал рестораторов. http://www.restoran.ru/

3. Центральный дом ресторатора - ресторанный бизнес в России и за рубежом. http://www.dom-restoratora.ru/

4. Информационные технологии для ресторанного бизнеса. http://www.restoranoff.ru/

5. Основы ресторанного дела. http://www.prorestoran.com/.