

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЛГПУ»)

Структурное подразделение Институт физико-математического
образования, информационных и
обслуживающих технологий

Кафедра технологий производства и профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ

Врио директора института физико-
математического образования,
информационных и обслуживающих
технологий


Е.А. Журавлева
« 14 » 07 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Технологии обработки материалов и пищевых продуктов

По направлению подготовки: 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя
профилями подготовки)

Профиль подготовки – Технология. Информатика

Квалификация выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Курс – 2 / 3 курс (3, 4 семестр / 7 триместр)

Луганск, 2026

Рабочая программа учебной дисциплины «Технологии обработки материалов и пищевых продуктов» является частью основной профессиональной образовательной программы для подготовки бакалавров по направлению подготовки 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями), профиль Технология. Информатика очной и заочной форм обучения.

Рабочая программа учебной дисциплины разработана в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 44.03.05 Педагогическое образование (с двумя профилями подготовки), утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 февраля 2018 г. № 125 (с изменениями и дополнениями) и Профессиональным стандартом, утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 25 декабря 2014 г. №1115н.

СОСТАВИТЕЛЬ(И):

Доцент кафедры технологий производства и профессионального образования ФГБОУ ВО «ЛГПУ», кандидат технических наук, доцент Киреева Елена Ивановна

Утверждена на заседании кафедры технологий производства и профессионального образования Института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий
Протокол от «12» января 2026 г., № 7
Заведующий кафедрой технологий производства и профессионального образования  Е.И. Киреева

Одобрена на заседании учебно-методической комиссии Института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий
Протокол от «14» января 2026 г., № 6
Председатель учебно-методической комиссии
Института физико-математического образования, информационных и обслуживающих технологий  О.В. Давыскиба

СОГЛАСОВАНО:

Директор Департамента образования

 В.В. Савенков

1. Цели и задачи учебной дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины «Технология обработки материалов и пищевых продуктов» является формирование знаний, умений и навыков у студентов по технологии приготовления пищи для успешной профессиональной деятельности на уроках технологии в образовательных учреждениях.

Задачи освоения учебной дисциплины «Технология обработки материалов и пищевых продуктов»:

- дать студентам представление о традиционных, современных и перспективных технологических операциях ручной и механической обработки материалов и пищевых продуктов;
- помочь освоить взаимосвязи состава, структуры и свойств материалов;
- изучить принципы проектирования предметной среды, разработки конструкторской и технологической документации;
- познакомить с методами контроля качества материалов на стадиях производства и эксплуатации;
- подготовить обучающихся к практическому использованию полученных навыков и умений в профессиональной деятельности.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО.

Учебная дисциплина «Технология обработки материалов и пищевых продуктов» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений дисциплин подготовки студентов.

Необходимыми условиями для освоения дисциплины являются: знания основ физики, химической термодинамики и кинетики; скорости реакции и методов ее регулирования; понятия физико-химических свойств и старения материалов, умения грамотно ориентироваться в вопросах по выбору и оптимизации свойств материалов с учетом функционального назначения, условий эксплуатации и безопасности; навыки применения инструментальных методов контроля качества материалов на стадиях производства и эксплуатации.

Содержание дисциплины «Технология обработки материалов и пищевых продуктов» является логическим продолжением содержания дисциплин «Физика», «Материаловедение и новые материалы» и «Высшая математика».

Освоение дисциплины является необходимой основой для изучения дисциплин «Прикладная механика», «Методика преподавания учебного предмета «Технология» и «Техническое творчество и основы проектирования».

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций

Код по ФГОС ВО	Индикатор достижения	Результаты обучения по дисциплине
Профессиональные педагогические		
ППК-1 – способен планировать и применять технологические процессы изготовления объектов труда в профессиональной педагогической деятельности		<i>Знает</i> традиционные, современные и перспективные технологические операции ручной и механической обработки материалов и пищевых продуктов, принципы контроля качества пищевых и непищевых продуктов; принципы проектирования предметной среды. <i>Умеет:</i> использовать организовывать рабочее место в соответствии с требованиями безопасности; классифицировать и характеризовать инструменты, приспособления и технологическое оборудование; выбирать инструменты и оборудование для обработки материалов и пищевых продуктов. <i>Владеет навыками:</i> планирования технологического процесса изготовления объектов труда; осуществления механической и тепловой обработки материалов и пищевых продуктов; проведения качественного и количественного анализа характеристик материалов, веществ и продуктов.

4. Структура и содержание учебной дисциплины

4.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов /зачетных единиц	
	Очная форма	Заочная форма
Общая трудоемкость дисциплины	216 (6 з.е.)	216 (6 з.е.)
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего часов), в том числе:	72	24
Лекции	22	8
Семинарские занятия	-	-
Практические занятия	50	16
Лабораторные работы	-	-
Курсовая работа / курсовой проект	-	-

Другие формы организации учебного процесса (контрольные работы, индивидуальные занятия, консультации и др.)	-	-
Самостоятельная работа студента (всего часов)	108	183
Форма аттестации	Экзамен 36	Экзамен 9

4.2. Содержание разделов учебной дисциплины

Раздел 1. Технологии обработки конструкционных материалов. Общие понятия о современном производстве. Отраслевая структура производства. Классификация сырьевых ресурсов. Организация производства. Технологии современного производства. Основные элементы структуры технологии: действия, операции, этапы. Технологический процесс и технологическая карта. Технологии обработки традиционных конструкционных материалов. Технологии обработки древесины и древесных материалов. Технологии обработки железоуглеродистых сплавов. Технологии обработки цветных металлов и сплавов. Технологии обработки перспективных конструкционных материалов. Технологии обработки пластмасс и других полимерных материалов. Технологии обработки эластомеров. Особенности обработки композитов. Инструменты для обработки конструкционных материалов. Оборудование и инструменты для обработки материалов. Виды и методы обработки материалов. Соединения деталей в узлы, механизмы и машины. Автоматизация производственных процессов. Задачи и основные направления автоматизации производства. Технологии обработки конструкционных материалов на оборудовании с числовым программным управлением (ЧПУ).

Раздел 2. Технологии обработки ткани и производства швейных изделий. Основы организации швейного производства. Структура швейной отрасли. Центры швейной отрасли в ЛНР и России. Технология изготовления швейного изделия. Общие сведения о швейных изделиях. Основные этапы изготовления швейных изделий. Технология соединения деталей в изделия, виды швов. Контроль качества. Оборудование швейного производства. Швейное оборудование, инструменты, приспособления. Современные цифровые технологии в производстве швейных изделий. Автоматизация процесса изготовления швейного изделия. Графические редакторы для изготовления швейных изделий. Системы автоматизированного проектирования (САПР) швейных изделий. 3D программы в швейном производстве. Современные технологии швейной отрасли. Перспективные технологии, тренды в производстве швейных изделий. Экологические проблемы утилизации отходов швейного производства. Организация работы при изготовлении швейных изделий. Организация рабочих мест при выполнении работ по изготовлению швейных изделий. Основные приемы работы с оборудованием для изготовления швейных изделий.

Раздел 3. Технология обработки пищевых продуктов. Основы организации питания. Значение белков, жиров, углеводов, витаминов, воды для организма человека. Классификация видов обработки пищевых

продуктов. Сравнительная характеристика основных технологий обработки пищевых продуктов. Классификация, ассортимент и кулинарное назначение полуфабрикатов. Принципы производства и сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами. Технологические процессы приготовления первых и вторых блюд, салатов, закусок, бутербродов, напитков. Санитарно-гигиенические нормы обработки и хранения готовых блюд. Контроль качества готовой продукции. Характеристика основных видов сырья для кондитерских изделий. Классификация специальных видов питания.

4.3. Лекции

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Заочная форма
3-4 семестр / 7 триместр			
1	Основы современного производства	2	2
2	Технологии современного производства	2	-
3	Технологии обработки традиционных конструкционных материалов		2
4	Технологии обработки перспективных конструкционных материалов	2	-
5	Инструменты для обработки конструкционных материалов	2	-
6	Основы швейного производства	2	-
7	Технология изготовления швейного изделия	2	-
8	Оборудование швейного производства. Автоматизация процесса изготовления швейного изделия	2	2
9	Современные технологии швейной отрасли	2	-
10	Организация работы при изготовлении швейных изделий	2	2
11	Организация общественного питания	2	-
Итого:		22	8

4.4. Лабораторные работы

№ п/ п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Заочная форма
3-4 семестр / 6-7 триместр			
1	Основы технологии машиностроительного производства	2	2
2	Технологии производства и обработки черных и цветных металлов и сплавов	2	2
3	Технологии производства и обработки полимеров и эластомеров	2	-
4	Технологии производства и обработки композиционных материалов	2	-

5	Сварочное производство и обработка свариваемых материалов	2	-
6	Основы технологии обработки материалов резанием	2	2
7	Прогрессивные технологии производства и обработки материалов	2	-
8	Основы технологии обработки металлов давлением и литья	2	-
9	Безабразивная обработка конструкционных материалов	2	-
10	Изучение основных технологий швейного производства	2	-
11	Изучение этапов изготовления швейных изделий	2	2
12	Изучение технологий выполнения швов	2	
13	Изучение конструкции и принципа действия оборудования швейного производства	2	2
14	Применение САПР в проектировании швейных изделий	2	-
15	Применение графических редакторов при проектировании швейных изделий	2	-
16	Изучение конструкции и принципа действия оборудования швейного производства	2	-
17	Изучение классификации и содержания технологий обработки пищевых продуктов	2	2
18	Технология обработки полуфабрикатов	2	-
19	Изучение технологии приготовления первых и вторых блюд	2	-
20	Изучение технологии приготовления салатов, закусок и напитков	4	2
21	Изучение технологии кондитерского производства	4	2
22	Изучение специальных видов питания	4	-
Итого:		50	16

4.5. Практические занятия. Не предусмотрены учебным планом

4.6. Самостоятельная работа студентов

№ п/п	Название темы	Вид СРС	Объем часов	
			Очная форма	Заочная форма
3-4 семестр / 7 триместр				
1	Раздел 1. Технологии обработки конструкционных материалов	работа с лекционным материалом; подготовка к защите лабораторных работ; поиск и обзор литературы, электронных источников информации; выполнение	36	61
2	Раздел 2. Технологии обработки ткани и		36	61

	производства швейных изделий	самостоятельного практического задания, разработка презентации.		
3	Раздел 3. Технология обработки пищевых продуктов		36	61
Итого:			108	183
Промежуточный контроль		Подготовка к экзамену	36	9

4.7. Курсовые работы (учебным планом не предусмотрены).

5. Методическое обеспечение, образовательные технологии.

С целью формирования и развития у обучающихся профессиональных компетенций и навыков необходимо использовать инновационные образовательные технологии при реализации различных видов аудиторной работы в сочетании с внеаудиторной. Используемые образовательные технологии и методы должны быть направлены на повышение качества подготовки путем развития у обучающихся способностей к самообразованию и нацелены на активацию и реализацию личностного потенциала.

Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

1. Изложение лекционного материала производится посредством традиционных и *мультимедиа-технологий*, позволяющих визуализировать теоретический материал и повысить мотивацию студентов к получению знаний.

2. Лабораторный практикум построен на сочетании традиционных и активных методов обучения. Лабораторные работы выполняются на наявном лабораторном оборудовании с применением элементов методики обучения в сотрудничестве, в частности – групповых видов работ,

6. Формы контроля освоения учебной дисциплины.

Текущая аттестация студентов по дисциплине «Технология обработки материалов и пищевых продуктов» производится в дискретные временные интервалы преподавателями, ведущими лабораторные занятия, в следующих формах: защита лабораторных работ, разработка презентации, выполнение заданий самостоятельной работы. Критерии оценки учитывают результаты посещения аудиторных занятий и итоги выполнения заданий самостоятельной работы, что позволяет создать объективную картину освоения студентами материала дисциплины при проведении итогового контроля.

Промежуточный контроль по результатам освоения дисциплины проходит в форме письменного экзамена, включающего ответ на два теоретических вопроса, и выполнение практического задания.

7. Учебно-методическое и программно-информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература:

1. Галяветдинов, Н.Р. Технология обработки материалов: полимеры : учебное пособие / Галяветдинов Н.Р., Талипова Г.А., Сафин Р.Р.. Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2020. – 136 с. – ISBN 978-5-7882-2824-2. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/109617.html> (дата обращения: 27.01.2025). – Режим доступа: для авторизир. пользователей

2. Жуков В.Л. Технология обработки материалов. Ч.1 : учебное пособие / Жуков В.Л.. – Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский государственный университет промышленных технологий и дизайна, 2019. – 98 с. – ISBN 978-5-7937-1737-3. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/102980.html> (дата обращения: 27.01.2025). – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

3. Калайдо, А. В. Технологии современного производства : учебно-методическое пособие / А. В. Калайдо. М. Е. Ткаченко; ГОУ ВО ЛНР «ЛГПУ». – Луганск : Книта, 2022. – 172 с.

3. Калайдо, А.В. Резание материалов : учебное пособие / А.В. Калайдо, Е.Я. Сердюкова; ГОУ ВО ЛНР «ЛГПУ». – Луганск : Книта, 2021. – 156 с.

4. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Г. С. Сологубова. – 4-е изд., испр. и доп. – М. : Юрайт, 2022. – 396 с.

5. Третьяков, А.Ф. Материаловедение и технологии обработки материалов : учебное пособие / Третьяков А.Ф., Тарасенко Л.В. – Москва : Московский государственный технический университет имени Н.Э. Баумана, 2014. – 544 с. – ISBN 978-5-7038-3889-1. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/94141.html> (дата обращения: 27.01.2025). – Режим доступа: для авторизир. пользователей

6. Черкасов, Р.В. Технологии обработки материалов : практикум / Черкасов Р.В.. – Липецк : Липецкий государственный педагогический университет имени П.П. Семёнова-Тян-Шанского, 2018. – 82 с. – ISBN 978-5-88526-978-0. – Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. – URL: <https://www.iprbookshop.ru/101063.html> (дата обращения: 27.01.2025). – Режим доступа: для авторизир. пользователей

б) дополнительная литература:

1. Сердюкова, Е. Я. Автоматика и автоматизация производственных процессов в пищевой промышленности : учеб.-метод. пособ. по организации самостоятельной работы / Е.Я. Сердюкова, А.В. Калайдо ; ГОУ ВО ЛНР «ЛГПУ». – Луганск : Книта, 2020. – 92 с.

2. Ким, И. Н. Технология рыбы и рыбных продуктов. Санитарная обработка : учебное пособие / И. Н. Ким, Т. И. Ткаченко, Е. А. Солодова ; под общей редакцией И. Н. Кима. – 2-е изд., испр. и доп. – М. : Юрайт, 2022. – 217 с.

3. Технология швейных изделий : учебник / Н. Н. Бодяло [и др.]. – Витебск : УО «ВГТУ», 2012. – 307 с.

в) интернет-ресурсы:

1. Образовательная платформа «ЮРАЙТ» <https://urait.ru/>

2. Электронно-библиотечная система «Лань» (<https://e.lanbook.com/>)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Аудиторное оснащение: лекционная аудитория, рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером, рабочие места студентов, канцелярское оснащение учебного процесса.

Лекционные занятия: учебная аудитория, оснащенная экраном и проекционной аппаратурой, электронные презентации.

Лабораторные занятия: лаборатория № 11 «Обработка материалов резанием», лаборатория технологий швейного производства, учебно-производственный отдел «Обслуживающие технологии».

Преподавание дисциплины предусматривает доступ обучающихся к электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде университета, которая обеспечивает возможность доступа обучающихся к информационно-телекоммуникационной сети Internet.

9. Лист дополнений и изменений

[illegible]