

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

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

### Практикум по обработке материалов и пищевых продуктов

#### рабочая программа дисциплины (модуля)

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

#### Распределение часов дисциплины по семестрам

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

Программу составил(и):

*ст. преподаватель, Лузган Ирина Николаевна; канд. пед. наук, доцент, Песковский Евгений Анатольевич*

---

Рабочая программа дисциплины

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

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

составлена на основании учебного плана:

44.02.07 ПРЕПОДАВАНИЕ В ОСНОВНОМ ОБЩЕМ ОБРАЗОВАНИИ (ПО ПРОФИЛЯМ)

утвержденного учёным советом вуза от 25.02.2026 протокол № 3.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры

Протокол от 11.02.2026 г. № 7

Зав. кафедрой Латынцев Сергей Васильевич

Согласовано с представителями работодателей на заседании НМС УГН(С), протокол № 5 от 19.02.2026 г.

Председатель НМС УГН(С) Аёшина Е. А.

\_\_ \_\_\_\_\_ 2026 г.

## 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Основные цели практикума:

Систематизация знаний:

1. Расширение и углубление теоретических знаний о физико-химических процессах, происходящих при обработке материалов и пищевого сырья.

Приобретение навыков:

2. Формирование практических умений по первичной и тепловой обработке пищевых продуктов, а также обработке различных материалов.

Профессиональная подготовка:

3. Формирование компетенций, необходимых для разработки и реализации кулинарных изделий и проектов.

Качество и безопасность:

4. Изучение методов оценки безопасности, качества и потребительских свойств готовой продукции.

## 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

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

## 3. ФОРМИРУЕМЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ И ИНДИКАТОРЫ ИХ ДОСТИЖЕНИЯ

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

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

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



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

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

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

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

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 5.1. Контрольные вопросы и задания

Основные вопросы по видам обработки

Первичная обработка: Что относится к первичной обработке продуктов? (Очистка, удаление несъедобных частей, придание формы).

Способы обработки: Назовите основные способы обработки пищевых продуктов (механические, термические, химические, физико-химические).

Тепловая обработка: Чем отличается «припускание» от варки в большом объеме воды?

Виды грибов: К какому виду грибов относятся: лисички, рыжики, сыроежки, опята, грузди? (Пластинчатые).

Технология: При какой температуре рекомендуется запекать овощи?

Мясные продукты: Каковы основные отличия органолептических характеристик разных видов мясной продукции?.

Овощи: Назовите виды тепловой обработки, используемые при приготовлении фаршированного перца (тушение, припускание, запекание).

Безопасность: Какие методы используют для повышения срока годности без изменения качества продукта? (Новые технологии, инаktivация ферментов).

Теоретические основы и организация

Влияние температуры на содержание витаминов в молочной продукции.

Правила техники безопасности при работе с оборудованием (нарезка, тепловые аппараты).

Механизмы изменения веса продуктов при тепловой обработке.

Пример задания (тест)

Какую цель преследует механическая обработка продуктов?

- А) Изменение химического состава.
- Б) Удаление несъедобных частей и загрязнений.
- В) Стерилизация продукта.

Предложить меню недели.

Основные контрольные вопросы по темам:

1. Материаловедение и виды волокон

Назовите основные виды натуральных (растительные, животные) и химических (искусственные, синтетические) волокон.

Какими свойствами обладают хлопчатобумажные, льняные, шерстяные и шелковые ткани?

Какие ткани электризуются в наибольшей степени (синтетические)?

Что такое гигроскопичность, и почему она важна для летних тканей?

2. Предварительная обработка ткани (Отделочное производство)

Что такое «суровая ткань» и почему она требует отделки?

Опишите процесс опаливания: цель и методы.

Для чего проводят расшлихтовку?

В чем заключается процесс отварки и беления тканей?

Что такое мерсеризация и зачем она нужна?

3. Технология крашения и печатания

Назовите основные виды красителей для разных типов волокон.

Чем отличается крашение от печатания (набивки) ткани?

Что такое «bio-wash» (биообработка) и «reach effect»?

4. Конфекционирование и раскрой

Как определить долевую нить, лицевую и изнаночную стороны ткани?

Что такое усадка ткани и как ее избежать (декатировка)?

Назовите этапы подготовки ткани к раскрою.

Каковы основные правила техники безопасности при работе с электроприборами (утюг) и режущими инструментами?

5. Влажно-тепловая обработка (ВТО)

Каковы основные виды ВТО (приутюживание, разутюживание, заутюживание)?

Как выбрать температурный режим для глажения различных тканей (хлопок, шелк, синтетика)?

Что такое склеивание тканей и где оно применяется?

### 5.2. Темы письменных работ

### 5.3. Фонд оценочных средств

#### 5.4. Перечень видов оценочных средств

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

#### 6.1. Рекомендуемая литература

##### 6.1.1. Основная литература

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

##### 6.1.2. Дополнительная литература

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

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

Для освоения дисциплины необходим компьютер с графической операционной системой, офисным пакетом приложений, интернет-браузером, программой для чтения PDF-файлов, программой для просмотра изображений и видеофайлов и программой для работы с архивами.

#### 6.3.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

1. Elibrary.ru: электронная библиотечная система : база данных содержит сведения об отечественных книгах и периодических изданиях по науке, технологии, медицине и образованию. Адрес: <http://elibrary.ru>. Режим доступа: Индивидуальный неограниченный доступ.
2. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн». Адрес: <https://biblioclub.ru>. Режим доступа: Индивидуальный неограниченный доступ.
3. Электронно-библиотечная система издательства «ЛАНЬ». Адрес: [e.lanbook.com](http://e.lanbook.com). Режим доступа: Индивидуальный неограниченный доступ.
4. Образовательная платформа «Юрайт». Адрес: <https://urait.ru>. Режим доступа: Индивидуальный неограниченный доступ.
5. ИС Антиплагиат: система обнаружения заимствований. Адрес: <https://krasspu.antiplagiat.ru>. Режим доступа: Индивидуальный неограниченный доступ.

#### 7. МТО (оборудование и технические средства обучения)

Перечень учебных аудиторий и помещений закрепляется ежегодным приказом «О закреплении аудиторий и помещений в

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

