

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по учебной работе  
ЯГПУ им. К.Д.Ушинского  
Д.Е. Палатников  
«26» апреля 2024 г.

### Внесенные изменения на 2024/2025 учебный год

В программу дисциплины *К.М.07.01 «Методика обучения и воспитания в области технологии»* по направлению подготовки *44.03.01 Педагогическое образование (профиль Технология)* вносятся следующие изменения:

#### 13.1 Объём дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 10 зачётных единиц.

Вид учебной работы	Всего часов	Триместры			
		9	10	11	14
<b>Контактная работа с преподавателем (всего)</b>	<b>68</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>30</b>	<b>14</b>
В том числе:					
Лекции	30	6	4	16	4
Практические занятия (ПЗ)	34	10		14	10
Лабораторные работы (ЛР)	4		4		
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>282</b>	<b>82</b>	<b>64</b>	<b>42</b>	<b>94</b>
В том числе:					
Лабораторная работа	112	30	30	12	40
Практическая работа	170	52	34	30	54
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	Зачет, Зачет с оценкой	Зачёт		Зачет с оценко й	Зачет
<b>Общая трудоёмкость (часов)</b>	<b>350</b>	<b>108</b>	<b>72</b>	<b>72</b>	<b>108</b>
<b>Общая трудоёмкость (зачетных единиц)</b>	<b>9</b>	<b>2,5</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2,5</b>

### 13.2. Разделы дисциплин и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Практ. занятия	Лабор. занятия	Самост. работа студ.	Всего часов
<b>1</b>	<b>Общая теория и методика обучения школьников технологии.</b>	<b>20</b>	<b>18</b>		<b>98</b>	<b>136</b>
1.1	Концептуальные основы теории и методики обучения школьников технологии.	2			14	16
1.2	Подходы, закономерности и принципы обучения технологии	2			12	14
1.3	Структура и содержание обучения школьников технологии..	2			10	12
1.4	Дидактические системы технологической подготовки школьников	2			10	12
1.5	Методы обучения школьников технологии.	2	2		10	14
1.6	Организационные формы обучения школьников технологии.	2	2		10	14
1.7	Активизация учебной деятельности на занятиях по технологии. Проектный метод обучения	2	2		10	14
1.8	Основы теории формирования трудовых умений	2	2		4	8
1.9	Учебно-материальная база обучения школьников технологии	2	4		4	10
1.10	Методика применения технических средств обучения и новых информационных технологий	2	4		10	6
1.11	Межпредметные связи при обучении школьников технологии		2		4	10
<b>2</b>	<b>Частные методики обучения школьников технологии.</b>				<b>64</b>	<b>64</b>
2.1	Методика обучения ручной обработке изделий из конструкционных материалов.				12	12
2.2	Методика обучения механической обработке изделий из конструкционных материалов				12	12
2.3	Методика обучения электрорадиотехническим работам				10	10
2.4	Методика обучения созданию				10	10

	изделий из текстильных и поделочных материалов						
2.5	Методика обучения технологии приготовления пищи				10	10	
2.6	Методика обучения ведению домашнего хозяйства				10	10	
<b>3</b>	<b>Частные методики обучения технологии (продолжение)</b>		<b>4</b>	<b>4</b>	<b>50</b>	<b>58</b>	
3.1	Методика обучения основам экономики.			2	12	14	
3.2	Методика обучения основам производства и профессионального самоопределения.			2	12	14	
3.3	Методика обучения черчению и графике.		2		12	14	
3.4	Методика обучения электрорадиотехническим работам		2		14	16	
<b>4</b>	<b>Основы исследовательской деятельности в технологии.</b>	<b>10</b>	<b>12</b>		<b>70</b>	<b>92</b>	
4.1	Современное состояние и направления развития системы технологического образования.	2	2		10	14	
4.2	Основные характеристики педагогического исследования.	2	2		10	14	
4.3	Работа с источниками информации.	2	2		10	14	
4.4	Теоретические и эмпирические методы исследования в технологическом образовании.		2		10	12	
4.5	Моделирование в педагогическом исследовании.		2		10	12	
4.6	Внедрение результатов педагогических исследований в практику. Приемы интерпретации результатов исследований.	2	2		10	14	
4.7	Структура и содержание исследований по тематике выпускных квалификационных работ.	2			10	12	
<b>Итого</b>		<b>30</b>	<b>34</b>	<b>4</b>	<b>282</b>	<b>350</b>	

Программа пересмотрена на заседании кафедры **физики и ИТ**

Протокол № 9 от «26» апреля 2024 г.

Заведующий кафедрой

доцент, Личак Д.А.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

ЯГПУ им. К.Д.Ушинского

Д.Е. Палатников

«26» апреля 2024 г.

### Внесенные изменения на 2024/2025 учебный год

В программу дисциплины *К.М.07.02 «Современные концепции технологического образования»* по направлению подготовки *44.03.01 Педагогическое образование (профиль Технология)* вносятся следующие изменения:

#### 13.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единицы.

Вид учебной работы	Всего часов	Триместры	
		11	
<b>Контактная работа с преподавателем (всего)</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	
В том числе:			
Лекции	<b>4</b>	<b>4</b>	
Практические занятия (ПЗ)	<b>6</b>	<b>6</b>	
Семинары (С)			
Лабораторные работы (ЛР)			
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>62</b>	<b>62</b>	
В том числе:			
Реферат	<b>40</b>	<b>40</b>	
Мини- проект	<b>10</b>	<b>10</b>	
Подготовка к устному ответу	<b>12</b>	<b>12</b>	
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	<b>Зачёт</b>		
Общая трудоемкость часов	<b>36</b>	<b>72</b>	
зачетных единиц	<b>2</b>	<b>2</b>	

## 13.2. Содержание дисциплины

### 13.2.1. Разделы дисциплин и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины и входящих в него тем	Количество часов				
		Лекции	Практические занятия	Лабор. занятия	Самост. работа студ	Всего часов
<b>1</b>	<b>Исходные положения.</b>	<b>1</b>			<b>2</b>	<b>3</b>
1.1	Исторический опыт развития мировой и отечественной системы образования	0,5			1	1,5
1.2	Основные положения Концепции модернизации Российского образования	0,5			1	1,5
<b>2</b>	<b>Стратегия модернизации отечественного образования.</b>	<b>0,5</b>			<b>2</b>	<b>2,5</b>
2.1	Социокультурные факторы модернизации образования. Обновление целей общего образования в современных условиях развития общества	0,25			1	1,25
2.2	Компетентностный подход как одно из основных обновлений образования.	0,25			1	1,25
<b>3</b>	<b>Обновление содержания образования</b>	<b>1</b>			<b>22</b>	<b>23</b>
3.1	Базовое определение содержания образования. Новые подходы к образовательным стандартам	0,5			20	20,5
3.2	Общие требования к учебным планам. Структура и содержание образовательных областей.	0,5			2	2,5
<b>4</b>	<b>Основные аспекты модернизации ступеней общего образования.</b>	<b>0,5</b>			<b>2</b>	<b>2,5</b>
4.1	Базисный учебный план. Основные компоненты и содержание нововведений в системе начального образования.	0,5			2	2,5
<b>5</b>	<b>Структура и содержание изменений в основной школе.</b>	<b>1</b>			<b>2</b>	<b>3</b>
5.1	Предпрофильная подготовка школьников. Организация и обеспечение учебного процесса.	1			2	3
<b>6</b>	<b>Содержание и осуществление преобразований в старшей школе.</b>		<b>1</b>		<b>10</b>	<b>11</b>
6.1	Профильное обучение. Структура учебного процесса		1		10	11
<b>7</b>	<b>Основные направления модернизации системы оценки качества школьного</b>		<b>1</b>		<b>1</b>	<b>2</b>

	<b>образования.</b>					
7.1	Проблемы соответствия существующей системы оценки качества образования.		1		1	2
<b>8</b>	<b>Экспериментальная работа по модернизации системы образования.</b>		<b>1</b>		<b>10</b>	<b>11</b>
8.1	Опыт инновационных преобразований. Условия перехода в новое качество		1		10	11
<b>9</b>	<b>Основные цели, подходы и принципы инновационных изменений в системе профессионального образования</b>		<b>1</b>		<b>10</b>	<b>11</b>
9.1	Пути и этапы модернизации системы. Содержание и обеспечение преобразований		1		10	11
<b>10</b>	<b>Подготовка педагогических кадров к работе в условиях модернизации образования</b>		<b>1</b>		<b>0,5</b>	<b>1,5</b>
10.1	Деятельность учителя технологии при переходе на новый базисный учебный план		1		0,5	1,5
<b>11</b>	<b>Содержание деятельности учителя технологии в системе предпрофильной подготовки школьников</b>		<b>1</b>		<b>0,5</b>	<b>1,5</b>
11.1	Обучение по планам технологических профилей. Содержание и ресурсное обеспечение обучения		1		0,5	1,5
Итого		4	6		62	72

Программа пересмотрена на заседании кафедры **физики и ИТ**

Протокол № 9 от «26» апреля 2024 г.

Заведующий кафедрой

доцент, Личак Д.А.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

ЯГПУ им. К.Д.Ушинского

Д.Е. Палатников

«26» апреля 2024 г.

### Внесенные изменения на 2024/2025 учебный год

В программу дисциплины *К.М.07.03 «Методология образования»* по направлению подготовки *44.03.01 Педагогическое образование (профиль Технология)* вносятся следующие изменения:

#### 13.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единицы.

Вид учебной работы	Всего часов	Триместры			
		9			
<b>Контактная работа с преподавателем (всего)</b>	<b>10</b>	<b>10</b>			
В том числе:					
Лекции	<b>4</b>	<b>4</b>			
Практические занятия (ПЗ)	<b>6</b>	<b>6</b>			
Семинары (С)					
Лабораторные работы (ЛР)					
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>62</b>	<b>62</b>			
В том числе:					
Реферат	<b>40</b>	<b>40</b>			
Мини- проект	<b>10</b>	<b>10</b>			
Подготовка к устному ответу	<b>12</b>	<b>12</b>			
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	<b>Зачёт</b>				
Общая трудоемкость часов	<b>36</b>	<b>72</b>			
зачетных единиц	<b>2</b>	<b>2</b>			



### 513.2.1. Разделы дисциплин и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины и входящих в него тем	Количество часов				
		Лекции	Практические занятия	Лабор. занятия	Самост. работа студ.	Всего часов
<b>1</b>	<b>Концептуальные основы профильного обучения.</b>	<b>2</b>			<b>10</b>	<b>12</b>
	Структура и содержание профильного обучения.	2			10	12
<b>2</b>	<b>Стратегии и модели профильного обучения.</b>	<b>2</b>			<b>10</b>	<b>12</b>
	Разработка индивидуальных учебных планов и программ	2			10	12
<b>3</b>	<b>Организация образовательного процесса в системе профильного обучения.</b>		<b>2</b>		<b>10</b>	<b>12</b>
	Организационные модели реализации профильного обучения		2		10	12
<b>4</b>	<b>Управление профильным обучением.</b>		<b>2</b>		<b>10</b>	<b>12</b>
	Введение профильного обучения.		2		10	12
<b>5</b>	<b>Содержание и организация обучения школьников по технологическим профилям.</b>				<b>10</b>	<b>10</b>
	Виды и структура технологических профилей				10	10
<b>6</b>	<b>Основы профессионального обучения школьников по технологическим профилям.</b>		<b>2</b>		<b>10</b>	<b>12</b>
	Организация и обеспечение учебного процесса		2		10	12
<b>7</b>	<b>Содержание и организация обучения технологии в коррекционных и специальных учебных заведениях.</b>				<b>12</b>	<b>12</b>
	Требования к подготовке и деятельности учителя технологии				12	12
Итого		4	6		62	72

Программа пересмотрена на заседании кафедры **физики и ИТ**

Протокол № 9 от «26» апреля 2024 г.

Заведующий кафедрой

доцент, Личак Д.А.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

ЯГПУ им. К.Д.Ушинского

Д.Е. Палатников

«26» апреля 2024 г.

### Внесенные изменения на 2024/2025 учебный год

В программу дисциплины **К.М.08.08 «Обработка конструкционных материалов»** по направлению подготовки **44.03.01 Педагогическое образование (профиль Технология)** вносятся следующие изменения:

#### 13.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 8 зачетных единиц.

Вид учебной работы	Всего часов	Триместры			
		11	12		
<b>Контактная работа с преподавателем (всего)</b>	<b>52</b>	<b>26</b>	<b>26</b>		
В том числе:					
Лекции	12	6	6		
Практические занятия (ПЗ)	24	12	12		
Лабораторные работы (ЛР)	16	8	8		
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>236</b>	<b>118</b>	<b>118</b>		
В том числе:					
Проработка теоретического материала	100	60	40		
Подготовка к практическим и лабораторным работам	82	58	24		
Реферат	54		54		
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		Зачет с оценкой			
<b>Общая трудоемкость (часов)</b>	<b>288</b>	<b>144</b>	<b>144</b>		
<b>Общая трудоемкость (зачетных единиц)</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>4</b>		

#### 13.2 Разделы дисциплин и виды занятий

№	Наименование раздела дисциплины и входящих в него тем	Кол-во часов				
		Лекции	Практ. занятия	Лабор. занятия	Самост. работа студ.	Всего часов
<b>1</b>	<b>Раздел I Основы технологии обработки материалов</b>	<b>6</b>	<b>12</b>		<b>70</b>	<b>88</b>
1.1	Основные конструкционные материалы	1	2		10	13

	<i>и их свойства. Производственный и технологический процессы. Этапы технологического процесса и их назначение. Типы производств.</i>					
1.2	<i>Заготовки деталей машин. Виды заготовок. Методы получения заготовок. Припуски на обработку. Факторы, определяющие величину припуска. Типовые таблицы для определения припусков</i>	1	2		12	15
1.3	<i>Древесные полуфабрикаты и материалы.</i>	1	2		12	15
1.4	<i>Точность обработки и качество поверхности. Понятие о точности размеров, формы, взаимного расположения поверхностей. Понятие о качестве поверхности. Установка заготовок при обработке. Классификация баз по назначению, по лишаемым степеням свободы, по характеру проявления.</i>	1	2		12	15
1.5	<i>Принципы базирования. Совмещение баз. Принцип постоянства баз. Выбор баз. Понятие о размерной цепи. Основные этапы проектирования технологических процессов.</i>	1	2		12	15
1.6	<i>Контрольные инструменты и приспособления.</i>	1	2		12	15
<b>2</b>	<b>Раздел 2 Методы обработки поверхностей типовых деталей</b>			<b>8</b>	<b>48</b>	<b>56</b>
2.1	<i>Обработка плоских поверхностей и пазов. Способы обработки плоских поверхностей: фрезерование, строгание, долбление, протягивание, плоское шлифование. Применяемое оборудование и инструмент. Методы контроля плоских поверхностей.</i>			2	12	14
2.2	<i>Обработка сложных поверхностей. Методы обработки сложных поверхностей. Применяемое оборудование и инструмент.</i>			2	12	14
2.3	<i>Методы установки заготовок и установочные элементы. Классификация приспособлений по</i>			2	12	14

	<i>назначению Базирование деталей в приспособлениях. Установочные детали и механизмы. Оправки. Цанги.</i>					
2.4	<i>Обработка зубчатых и шлицевых поверхностей. Методы обработки зубчатых и шлицевых поверхностей - копированием и обкаткой.</i>			2	12	14
<b>3</b>	<b>Раздел 3. Приспособления для механической обработки</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>24</b>	<b>36</b>
3.1	Методы установки заготовок и установочные элементы. Классификация приспособлений по назначению Базирование деталей в приспособлениях. Установочные детали и механизмы. Оправки. Цанги.	1	4	2	12	19
3.2	Зажимные элементы и механизмы. Зажимные винты. Прихваты, эксцентрики, кулачки эксцентриковые, клиновые зажимы и т.п. Механические усилители.	1	2	2	12	17
<b>4</b>	<b>Раздел 4. Основы технологии сборки</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>51</b>	<b>61</b>
4.1	Сборка. Сборка - заключительный этап изготовления машин. Детали, сборочные единицы. Методы сборки. Контроль сборки.	1	2	2	12	17
4.2	Образование типовых соединений.	1	2	2	39	44
<b>5</b>	<b>Раздел 5. Охрана труда</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>43</b>	<b>47</b>
5.1	Организация и охрана труда при механической обработке конструкционных материалов	2	2		43	47
		<b>12</b>	<b>24</b>	<b>16</b>	<b>236</b>	<b>288</b>

Программа пересмотрена на заседании кафедры **физики и ИТ**

Протокол № 9 от «26» апреля 2024 г.

Заведующий кафедрой

доцент, Личак Д.А.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

ЯГПУ им. К.Д.Ушинского

Д.Е. Палатников

«26» апреля 2024 г.

### Внесенные изменения на 2024/2025 учебный год

В программу дисциплины **К.М.08.10 «Энергетическое обеспечение производственных процессов»** по направлению подготовки **44.03.01 Педагогическое образование (профиль Технология)** вносятся следующие изменения:

#### 13.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц.

Вид учебной работы	Всего часов	Триместры			
		11	12		
<b>Контактная работа с преподавателем (всего)</b>	<b>28</b>	<b>14</b>	<b>14</b>		
В том числе:					
Лекции	<b>12</b>	6	6		
Практические занятия (ПЗ)	<b>16</b>	8	8		
Лабораторные работы (ЛР)					
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>188</b>	<b>94</b>	<b>94</b>		
В том числе:					
Подготовка к практическим работам	<b>163</b>	68	94		
Реферат	<b>26</b>	26			
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	Зачет с оценкой	Зачет с оценкой	Зачет с оценкой		
<b>Общая трудоемкость (часов)</b>	<b>216</b>	<b>108</b>	<b>108</b>		
<b>Общая трудоемкость (зачетных единиц)</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>3</b>		

#### 13.2.1. Разделы дисциплин и виды занятий

№	Наименование раздела дисциплины и входящих в него тем	Кол-во часов				
		Лекции	Практ. занятия	Лабор. занятия	Самост. работа студ.	Всего часов
<b>1</b>	<b>Электротехника</b>	<b>4</b>	<b>6</b>		<b>74</b>	<b>84</b>
1.1	Линейные цепи постоянного тока. Законы	0,5	1		10	11,5

	Ома и Кирхгофа. Методы расчета линейных цепей постоянного тока.					
1.2	Линейные и нелинейные цепи переменного тока. Активные и реактивные элементы, их сопротивление и проводимость. Расчет напряжений и токов. Резонансы напряжений и токов. Активная, реактивная и полная мощности в цепи переменного тока.	0,5	1		10	11,5
1.3	Трехфазные цепи. Основные типы электроизмерительных приборов. Однофазный трансформатор.	1	1		10	12
1.4	Электрические машины. Генераторы и двигатели постоянного тока. Асинхронный двигатель. Синхронные машины переменного тока. Выпрямители переменного тока. Элементы автоматической защиты электроустановок и электросетей.	1	2		10	13
131.5	Электропроводка в квартирах и школьных мастерских. Основные типы бытовых потребителей электроэнергии.	1	1		34	36
<b>2</b>	<b>Радиоэлектроника</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>20</b>	<b>24</b>
2.1	Промышленные электротехнологии. Принципы передачи и приема электромагнитных волн.	1	1		10	12
2.2	Понятие о несущей частоте. Виды модуляции. Структурная схема радиоканала. Принципы передачи звука и изображения.	1	1		10	12
<b>3</b>	<b>Радиотехника</b>	<b>6</b>	<b>8</b>		<b>94</b>	<b>108</b>
3.1	Элементная база радиоэлектроники.	1	1		18	20
3.2	Избирательные цепи. Усилители, генераторы, модуляторы, детекторы. Современные средства связи. Бытовая радиоэлектроника.	1	1		18	20
3.3	Перспективы развития радиоэлектроники. Области применения автоматики и цифровой электроники. Датчики, усилители постоянного тока и исполнительные устройства.	1	2		18	21

3.4	<i>Автоматические устройства управления и регулирования.</i>	1	2		18	21
3.5	<i>Понятие о высоких технологиях. Учебно-материальная база по электротехнике, радиоэлектронике и автоматике</i>	2	2		22	26
		<b>12</b>	<b>16</b>		<b>188</b>	<b>216</b>

Программа пересмотрена на заседании кафедры **физики и ИТ**

Протокол № 9 от «26» апреля 2024 г.

Заведующий кафедрой

доцент, Личак Д.А.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе  
 ЯГПУ им. К.Д.Ушинского  
 \_\_\_\_\_ Д.Е. Палатников  
 «26» апреля 2024 г.

### Внесенные изменения на 2024/2025 учебный год

В программу дисциплины **К.М.09.03 «Технологии индустрии питания»** по направлению подготовки **44.03.01 Педагогическое образование (профиль Технология)** вносятся следующие изменения:

#### 13.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц.

Вид учебной работы	Всего часов	Триместры			
		11	12		
<b>Контактная работа с преподавателем (всего)</b>	<b>32</b>	<b>16</b>	<b>16</b>		
В том числе:					
Лекции	12	6	6		
Практические занятия (ПЗ)	20	10	10		
Лабораторные работы (ЛР)					
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>184</b>	<b>92</b>	<b>92</b>		
В том числе:					
Проработка теоретического материала		36			
Подготовка к практическим и лабораторным работам		36			
Реферат		20			
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	Зачет				
<b>Общая трудоемкость (часов)</b>	<b>216</b>	<b>108</b>	<b>108</b>		
<b>Общая трудоемкость (зачетных единиц)</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>3</b>		

#### 13.2. Содержание дисциплины

##### 13.2.1. Разделы дисциплин и виды занятий

№	Наименование раздела дисциплины и входящих в него тем	Кол-во часов				
		Лекции	Практ. занятия	Лабор. занятия	Самост. работа студ.	Всего часов
	<b>11 триместр</b>	<b>6</b>	<b>10</b>		<b>92</b>	<b>108</b>
<b>1</b>	Основные понятия. Предмет, цели и задачи курса. Значение дисциплины в	1			28	29



	подготовке учителей технологии для системы народного образования					
2	<b>Теоретические основы технологии. Технологический цикл производства кулинарной продукции и способы кулинарной обработки пищевых продуктов.</b> Способы кулинарной обработки пищевых продуктов. Основные понятия и определения. Классификация способов кулинарной обработки, их характеристика.	2			8	10
3	<b>Процессы, формирующие качество блюд.</b> Понятие о процессах, происходящих при тепловой кулинарной обработке продуктов. Изменение углеводов, жиров, витаминов. Изменение цвета пищевых продуктов и образование новых окрашенных соединений.	1			8	9
4	<b>Технологические процессы механической, кулинарной обработки</b> Обработка овощей, плодов, грибов. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья. Характеристика сырья. Обработка рыбы с хрящевым скелетом. Обработка мяса. Характеристика сырья, разделка туш мелкого скелета. Обработка птицы, дичи, кролика..	2			8	10
5	<b>Технологические процессы приготовления кулинарной продукции. Супы.</b> Супы. Классификация супов. Общие правила варки. Заправочные супы. Приготовление протертых и прозрачных супов. Правила расчета сырья, определение количества порций		2		8	10
6	<b>Соусы. Блюда и гарниры из овощей и грибов.</b> Соусы. Классификация соусов. Яично-масляные соусы.		2		8	10
7	<b>Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий.</b> Классификация и ассортимент блюд. Блюда из тушеных, 4запеченных и фаршированных овощей. Р4асчет сырья. Приготовление блюд из овощей.		2		8	10
8	<b>Блюда и гарниры из круп, бобовых и</b>		2		8	10

	<b>макаронных изделий.</b> Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. Сырье. Классификация. Расчет сырья для блюд. Приготовление и отпуск блюд и макаронных изделий.					
<b>9</b>	<b>Блюда из рыбы и нерыбного водного сырья.</b> Характеристика и особенности приготовления. Приготовление и отпуск блюд из рыбы..		2		8	10
	<b>12 триместр</b>	<b>6</b>	<b>10</b>		<b>92</b>	<b>108</b>
<b>10</b>	<b>Блюда из мяса.</b> Классификация и ассортимент блюд из мяса. Блюда из тушеного мяса и рубленого мяса. Приготовление и отпуск блюд из отварного и тушеного мяса. Отпуск блюд из жаренного, запеченного и рубленого мяса.	2	1		12	15
<b>11</b>	<b>Блюда из птицы, дичи, кролика.</b> Общая характеристика блюд. Приготовление и отпуск блюд из птицы		1		10	11
<b>12</b>	<b>Холодные закуски из яиц и сыра.</b> Характеристика яиц и блюда из них. Приготовление и отпуск холодных закусок из яиц и сыра.		1		10	11
<b>13</b>	<b>Холодные блюда и закуски</b> Характеристика холодных блюд и закусок. Отпуск блюд.		1		10	11
<b>14</b>	<b>Приготовление и отпуск салатов, бутербродов</b> Приготовление и отпуск салатов, бутербродов. Характеристика этих блюд.		2		10	12
<b>15</b>	<b>Приготовление холодных блюд из рыбы и мяса.</b> Характеристика и отпуск блюд из рыбы и мяса		1		10	11
<b>16</b>	<b>Сладкие блюда</b> Приготовление и отпуск сладких блюд.		1		10	11
<b>17</b>	<b>Основы технологии приготовления мучных и кондитерских изделий.</b> Общая характеристика изделий. Общая характеристика изделий. Приготовление мучных и кондитерских	2	1		10	13

	<i>изделий. Основы технологии приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического, лечебно-профилактического и школьного питания. Общая характеристика</i>					
<b>18</b>	<b><i>Основы технологии приготовления блюд и кулинарных изделий для диетического, лечебно-профилактического и школьного питания.</i></b>	<b>2</b>	<b>1</b>		<b>10</b>	<b>13</b>
		<b>12</b>	<b>20</b>		<b>184</b>	<b>216</b>

Программа пересмотрена на заседании кафедры **физики и ИТ**

Протокол № 9 от «26» апреля 2024 г.

Заведующий кафедрой

доцент, Личак Д.А.