

Электронные учебно-методические комплексы ГБПОУ Республики Марий Эл "ТТК"

Скриншот ресурса	Разработчик	Аннотация
 <p>ЭУМК дисциплины "Микробиология, физиология питания, санитария"</p> <p>Данный электронный учебно-методический комплекс (ЭУМК) предназначен для методической поддержки дисциплины «микробиология, физиология питания, санитария» для студентов, обучающихся по специальности 260502 Технология продукции общественного питания.</p> <p>Дисциплина проводится в 3 и 4 семестре и рассчитана на 120 часов, из них: 76 лекций, 10 часов лабораторных работ, 8 ч практических занятий и 26 часов самостоятельной работы. По окончании изучения дисциплины проводится экзамен.</p> <p>Электронный комплекс содержит в себе</p> <ul style="list-style-type: none"> • рабочую программу • лекционный материал по основным разделам курса • методические указания по выполнению лабораторных работ и практических занятий • методические рекомендации для обучающихся по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы • тренировочные тематические тесты и вопросы к экзамену 	Кузнецова Н.А.	<p>Электронный учебно-методический комплекс (ЭУМК) предназначен для методической поддержки дисциплины "Микробиология, физиология питания, санитария" для студентов, обучающихся по специальности 260502 "Технология продукции общественного питания дисциплины"</p>
 <p>УМК "ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ"</p> <p>ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ НА САЙТ!</p> <p>ЭУМК - Электронный учебно-методический комплекс дисциплины "ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ" предназначен для преподавателей и студентов, обучающихся по специальности 260502 "Технология продукции общественного питания".</p> <p>ЭЛЕКТРОННЫЙ КОМПЛЕКС содержит в себе</p> <ul style="list-style-type: none"> • Рабочую программу дисциплины • лекционный материал по отдельным темам курса • Методические указания по выполнению лабораторных работ и практических занятий • Тренировочные тематические тесты и вопросы к экзамену • Словарь основных терминов • Список информационных ресурсов (основная и дополнительная литература, электронные ресурсы) <p>Задача ЭУМК - информационное учебно-методическое обеспечение курса и создание</p>	Лежнина Л.В.	<p>ЭУМК дисциплины "Товароведение продовольственных товаров" предназначен для преподавателей и студентов, обучающихся по специальности 260502 "Технология продукции общественного питания"</p>
 <p>УМК дисциплины МЕНЕДЖМЕНТ</p> <p>ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ НА САЙТ!</p> <p>ЭУМК - Электронный учебно-методический комплекс дисциплины "Менеджмент" предназначен для преподавателей и студентов, обучающихся по специальности 100106 Организация обслуживания в общественном питании</p> <p>Электронный комплекс содержит в себе</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Рабочую программу дисциплины 2. Лекционный материал по основным разделам курса 3. Методические указания по выполнению практических работ 4. Методические указания по выполнению самостоятельных внеаудиторных работ 5. Методические указания по выполнению курсовой работы 6. Тренировочные тематические тесты и вопросы к экзамену 7. Коллекция работ студентов (презентации) 8. Список информационных ресурсов (основная и дополнительная литература, электронные ресурсы) <p>Задача ЭУМК - информационное учебно-методическое обеспечение курса и создание</p>	Костарнова А.Н.	<p>ЭУМК дисциплины "Менеджмент" предназначен для преподавателей и студентов, обучающихся по специальности 100106 "Организация обслуживания в общественном питании"</p>
 <p>УМК дисциплины "Оборудование предприятий общественного питания"</p> <p>ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ НА САЙТ!</p> <p>УМК дисциплины "Оборудование предприятий общественного питания" содержит:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Тематический учебный план • Содержание учебной дисциплины • Перечень практических работ • Перечень самостоятельной работы 	Егошина И.Н.	<p>ЭУМК дисциплины "Оборудование предприятий общественного питания" предназначен для преподавателей и студентов, обучающихся по специальности 100106 "Организация обслуживания в общественном питании"</p>
 <p>УМК дисциплины "Кулинарная продукция национальной зарубежной кухни"</p> <p>ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ НА САЙТ!</p> <p>Практическая работа :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Решение типовых задач (doc,79 kb) 2. Составление технологических карт, выполнение расчетов энергетической и пищевой ценности блюд (doc,129 kb) 3. Разработка фирменных блюд (Фирменное блюдо - см.образец технико - технологической карты(doc,146 kb)) 4. Выполнение лабораторных работ (doc,144 kb) 	Егошина О.В.	<p>ЭУМК дисциплины "Кулинарная продукция национальной зарубежной кухни" предназначен для преподавателей и студентов, обучающихся по специальности 260502 "Технология продукции общественного питания"</p>

