 УО «Белорусский государственный экономический университет»

Факультет коммерции и туристической индустрии

Кафедра товароведения продовольственных товаров

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО |  |  |
| Председатель методической  комиссии по специальности    \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Скриба С.И. |  |  |
| «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г. |  |  |

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС**

**(ЭЛЕКТРОННЫЙ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС)**

ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

**Технология приготовления пищи**

(название учебной дисциплины)

для специальности (направления специальности)

1-25 01 09 «Товароведение и экспертиза товаров» (специализации

1-25 01 09 01 «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров»)

1-25 01 14 «Товароведение и торговое предпринимательство» (специализация: 1-25 01 14 02 «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами»)

Составители: канд.техн.наук Коляда Е.В.

Рассмотрено и утверждено на заседании научно-методического совета БГЭУ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г., протокол № \_\_\_\_\_

**Введение**

## Учебно-методический комплекс по учебной дисциплине «Технология приготовления пищи» предназначен для подготовки товароведа-эксперта и товароведа-экономиста. Учебно-методический комплекс представляет собой систему дидактических средств обучения по теме создаваемую в целях наиболее полной реализации образовательных и воспитательных задач, сформированных программой по данной дисциплине.

**Цель УМК** – состоит в качественном обеспечении и методическом оснащении учебно-воспитательного процесса.

УМК по учебной дисциплине «Технология приготовления пищи» предназначена для специальности 1-25 01 09 «Товароведение и экспертиза товаров» (специализации 1-25 01 09 01 «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров»), 1-25 01 14 «Товароведение и торговое предпринимательство» (специализация: 1-25 01 14 02 «Товароведение и организация торговли продовольственными товарами»).

Учебно-методический комплекс учебной дисциплины «Технология приготовления пищи» включает 4 основных раздела:

* учебно-программная документация;
* учебно-методическая документация;
* методические материалы для контроля знаний;
* вспомогательные материалы.

Рекомендуется следующая последовательность работы с УМК.

1. Изучить содержание учебно-программной документации, включающей учебную программу. В данном разделе представлены сведения о тематическом содержании, распределении часов лекционных, лабораторных занятий, формах контроля знаний.
2. Изучить учебно-методическую документацию, ознакомиться с содержанием представленных учебно-методических пособий.
3. Изучить программу лабораторных занятий. Каждое лабораторное занятие имеет письменную форму отчета.
4. Изучить контрольный раздел УМК, включающий вопросы к экзамену.
5. Изучить вспомогательный раздел УМК.

Учебный план предусматривает для изучения учебной дисциплины «Технология приготовления пищи» всего **98** часов (аудиторных – 54 ч., лекций – 26 ч., лабораторных занятий – 28 ч.).