|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Аннотация** | | |  |
| **Рабочей программы дисциплины** | | |  |
|  |  |  |  |
| Кафедра технологии питания | | | |
| Дисциплина | | Контроль качества продукции общественного питания | |
| Направление подготовки | | 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания | |
| Профиль | | Организация и управление предприятиями в сфере индустрии питания | |
| Объем дисциплины | | 4 з.е | |
| Формы промежуточной аттестации | | Зачет | |
| **Краткое** **содержание** **дисциплины** | | | |
| Тема | Наименование темы | | |
| Тема 1. | Организация контроля качества кулинарной продукции, подготовленной к реализации, проведение бракеража, оформление документации | | |
| Тема 2. | Контроль качества натуральных и рубленых полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы | | |
| Тема 3. | Контроль качества полуфабрикатов из овощей, теста охлажденного | | |
| Тема 4. | Контроль качества закусок и супов | | |
| Тема 5. | Контроль качества основных горячих блюд, гарниров и соусов | | |
| Тема 6. | Контроль качества сладких блюд, напитков, мучных кулинарных и кондитерских изделий | | |
| Тема 7. | Контроль правильности проведения технологического процесса | | |
| Тема 8. | Нормативное и технологическое обеспечение качества продукции общественного питания | | |
|  |  |  |  |
| **Список** **литературы** | | | |
|  |  |  |  |
| **Основная литература:** | | | |
| 1. Цопкало Л.А., Рождественская Л.Н. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет (НГТУ), 2013. - 230 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/548142 | | | |
| 2. Голубцова Ю. В. Теоретические и практические аспекты формирования качества продуктов переработки растительного сырья [Электронный ресурс]:. - Кемерово: КемГУ, 2017. - 179 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/102701 | | | |
| **Дополнительная литература:** | | | |
| 1. Чугунова О. В., Заворохина Н. В. Использование методов дегустационного анализа при моделировании рецептур пищевых продуктов с заданными потребительскими свойствами [Электронный ресурс]:[монография]. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2010. - 148 – Режим доступа: http://lib.usue.ru/resource/free/11/m473437.pdf | | | |
| 2. Бредихина О. В. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания:учебное пособие для обучающихся по направлению бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания". - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014. - 191 | | | |
|  |  |  |  |
| **Перечень** **информационных** **технологий,** **включая** **перечень** **лицензионного** **программного** | | | |

|  |
| --- |
| **обеспечения** **и** **информационных** **справочных** **систем,**  **онлайн** **курсов,** **используемых** **при** **осуществлении** **образовательного** **процесса** **по** **дисциплине** |
| **Перечень лицензионного программного обеспечения:** |
| МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока. |
| Libre Office. Лицензия GNU LGPL. Срок действия лицензии - без ограничения срока. |
| Adobe Reader. Лицензия freeeware. Срок действия лицензии - без ограничения срока. |
| Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока. |
| **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно- телекоммуникационной сети «Интернет»:** |
| Справочно-правовая система Консультант +. Договор № 163/223-У/2020 от 14.12.2020. Срок действия лицензии до 31.12.2021 |
| Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии -без ограничения срока |
| Аннотацию подготовил: Мысаков Д.С. |