**АННОТАЦИЯ**

**Рабочей программы дисциплины**

|  |  |
| --- | --- |
| ***Дисциплина*** | **Контроль качества продукции общественного питания** |
| ***Направление подготовки*** | 19.03.04  | Технология продукции и организация общественного питания |
| ***Направленность (профиль)*** | Технологии продукции и организация ресторанного бизнеса |
| ***Объем дисциплины*** | 4 з.е. |
| ***Формы промежуточной аттестации*** | Зачет |
| ***Кафедра*** | *Технологии питания* |
| ***Краткое содержание дисциплины***  |
| 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. Голубцова, Ю. В. Теоретические и практические аспекты формирования качества продуктов переработки растительного сырья [Электронный ресурс] : монография / Ю. В. Голубцова ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Кемер. технол. ин-т пищевой пром-ти (ун-т). - Кемерово : [б. и.], 2017. - 179 с. <https://e.lanbook.com/book/102701>
2. Цопкало, Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании [Электронный ресурс] : учебное пособие для обучающихся по направлению бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организации общественного питания" / Л. А. Цопкало, Л. Н. Рождественская ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Новосиб. гос. техн. ун-т. - Новосибирск : Издательство НГТУ, 2013. - 230 с. <http://znanium.com/go.php?id=548142>

**Дополнительная литература** 1. Чугунова, О. В. Использование методов дегустационного анализа при моделировании рецептур пищевых продуктов с заданными потребительскими свойствами [Текст] : [монография] / О. В. Чугунова, Н. В. Заворохина ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Урал. гос. экон. ун-т. - Екатеринбург : [Издательство УрГЭУ], 2010. - 148 с. <http://lib.usue.ru/resource/free/11/m473437.pdf>
 |
| ***Перечень информационных технологий, включая перечень лицензионного программного обеспечения и информационных справочных систем, онлайн курсов, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине***  |
| **Перечень лицензионное программное обеспечение:** - MicrosoftWindows 10 Акт предоставления прав № Tr060590 от 19.09.2017 срок действия лицензии до 30.09.2020 г.- MicrosoftOffice 2016 Акт предоставления прав № Tr060590 от 19.09.2017 срок действия лицензии до 30.09.2020 г.- Программы для ЭВМ «Лицензия на право установки и использования операционной системы общего назначения Astra Linux Common Edition ТУ 5011-001-88328866-2008 версии 2.12. Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г. - Программы для ЭВМ «Мой Офис Стандартный. Лицензия Корпоративная на пользователя для образовательных организаций, без ограничения срока действия.  Контракт на выполнение работ для нужд УРГЭУ № 35-У/2018 от «13» июня 2018 г.**Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**- Справочная правовая система ГАРАНТ- Справочная правовая система Консультант плюс |
| ***Перечень онлайн курсов***  |
| В данной дисциплине не реализуются |
| ***Перечень профессиональных стандартов***  |
| 33.008 Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.05.2015 № 281н |

Аннотацию подготовил Чугунова О.В., Мысаков Д.С.