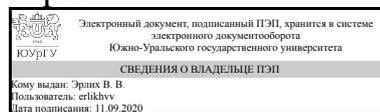


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса



В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины ДВ.1.06.01 Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания
для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

уровень бакалавр тип программы Прикладной бакалавриат

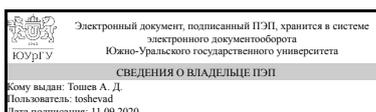
профиль подготовки

форма обучения заочная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

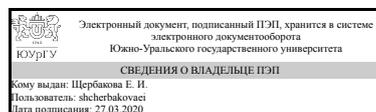
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 12.11.2015 № 1332

Зав.кафедрой разработчика,
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

Разработчик программы,
к.техн.н., доц., доцент



Е. И. Щербакова

1. Цели и задачи дисциплины

Цели дисциплины – изучение научных основ контроля качества продукции общественного питания, понимание необходимости ведения технологических процессов с позиции современных представлений о рациональном использовании сырья, обеспечения высокого качества продукции, ее безопасности для жизни и здоровья потребителя, освоение методов и технических средств контроля качества продукции. Задачи дисциплины: - ознакомление студентов с унифицированными терминами и определениями; - изучение основных принципов организации контроля качества продукции в общественном питании; - освоение методов контроля качества, идентификации, фальсификации (технологической, предреализационной и других) и экспертизы сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания

Краткое содержание дисциплины

Основные разделы дисциплины: организация контроля качества кулинарной продукции (основные понятия, термины и определения; формы и виды контроля; методы оценки качества продукции и отдельных ее показателей); порядок отбора проб и подготовка их для анализа; контроль качества поступающего сырья (организация входного контроля); органолептический анализ продукции общественного питания (бракераж); лабораторный контроль (физико-химические методы, применяемые при контроле полуфабрикатов и готовой продукции); контроль качества полуфабрикатов (из мяса, птицы, рыбы, овощей, теста, кондитерских изделий); контроль качества блюд и кулинарных изделий; контроль правильности проведения технологического процесса; безопасность пищевой продукции и обеспечение качества; фальсификация продовольственных товаров; организация и проведение производственного контроля на предприятии. Ключевые слова: качество, контроль, нормативная документация, рецептура, технология, полнота закладки, физико-химические показатели, органолептические показатели, условия и сроки хранения, массовая доля.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (ЗУНы)
ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Знать: нормативную документацию, ассортимент блюд предприятий общественного питания; технологию приготовления продукции общественного питания;
	Уметь: оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию; осуществлять контроль за качеством сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
	Владеть: навыками по приготовлению продукции общественного питания, по исследованию качества полуфабрикатов, кулинарных изделий, блюд, мучных кондитерских и булочных изделий

ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Знать:Знать: факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов производства продукции питания; требования к качеству и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции
	Уметь:Уметь: рассчитывать режимы технологических процессов, используя справочную литературу, правильно выбрать технологическое оборудование и выполнить расчеты основных технологических процессов производства продукции питания; осуществление технического контроля, разработка технической документации по соблюдению технологической дисциплины в условиях действующего производства продуктов питания; организовывать работу производства предприятий питания и осуществлять контроль за технологическим процессом; разрабатывать нормативную документацию на продукцию питания с учетом современных достижений в области технологии и техники.
	Владеть:Владеть: рациональными методами эксплуатации технологического и торгового оборудования, практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
В.1.10 Технология продукции общественного питания, Б.1.15 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	Производственная практика, преддипломная практика (10 семестр)

Требования к «входным» знаниям, умениям, навыкам студента, необходимым при освоении данной дисциплины и приобретенным в результате освоения предшествующих дисциплин:

Дисциплина	Требования
В.1.10 Технология продукции общественного питания	знать: факторы, влияющие на качество полуфабрикатов и готовой продукции питания; ресурсо- и энергосбережение в технологических процессах производства продукции питания уметь: определять приоритеты в сфере производства продукции питания, организовывать технологический процесс владеть: методиками разработки новых технологических процессов производства продукции питания

Б.1.15 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа	Знать: - основные этапы качественного и количественного химического анализа; теоретические основы и принципы химических и физико-химических методов анализа – электрохимических, спектральных, хроматографических; методы разделения и концентрирования веществ; методы метрологической обработки результатов анализа. Уметь: - выбрать метод анализа для заданной аналитической задачи и провести статистическую обработку результатов аналитических определений. Владеть: - методами проведения химического анализа и метрологической оценки его результатов.
---	---

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 ч.

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		8	9
Общая трудоёмкость дисциплины	180	72	108
<i>Аудиторные занятия:</i>	20	8	12
Лекции (Л)	6	4	2
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	4	2	2
Лабораторные работы (ЛР)	10	2	8
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	160	64	96
Подготовка к лабораторным работам	20	0	20
Подготовка к зачету	36	36	0
Подготовка к практическим занятиям	58	18	40
Подготовка к экзамену	36	0	36
подготовка к лабораторным работам	10	10	0
Вид итогового контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	зачет	экзамен

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Организация контроля качества кулинарной продукции.	0	0	0	0
2	Контроль качества поступающего сырья (организация входного кон-троля)	3	1	2	0
3	Органолептический анализ продукции общественного питания (бракераж)	0	0	0	0
4	Лабораторный контроль. Физико-химические методы, применяемые при контроле полуфабрикатов и готовой продукции	0	0	0	0
5	Контроль качества полуфабрикатов	1	1	0	0

6	Контроль качества блюд и кулинарных изделий	14	2	2	10
7	Контроль правильности проведения технологического процесса	0	0	0	0
8	Безопасность пищевой продукции и обеспечение качества	1	1	0	0
9	Фальсификация продовольственных товаров	1	1	0	0
10	Организация и проведение производственного контроля на предприятии	0	0	0	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Организация контроля качества кулинарной продукции. 1. Основные понятия, термины и определения 2. Формы и виды контроля 3. Методы оценки качества продукции и отдельных ее показателей 4. Порядок отбора проб и подготовка их для анализа	0
2	2	Контроль качества поступающего сырья (организация входного контроля)	1
3	3	Органолептический анализ продукции общественного питания (бракераж) 1. Основные положения 2. Порядок проведения бракеража 3. Исследование продуктов с помощью органов чувств	0
4	4	Лабораторный контроль. Физико-химические методы, применяемые при контроле полуфабрикатов и готовой продукции	0
5	5	Контроль качества полуфабрикатов 1. Контроль качества полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы 2. Контроль качества полуфабрикатов из овощей, теста, кондитерских изделий	1
6	6	Контроль качества блюд и кулинарных изделий 1. Закусок 2. Супов 3. Вторых блюд, соусов 4. Сладких блюд 5. Напитков 6. Мучных кулинарных и кондитерских изделий	2
7	7	Контроль правильности проведения технологического процесса 1. Определение эффективности тепловой обработки изделий из мяса, птицы, рыбы 2. Контроль качества фритюрного жира	0
8	8	Безопасность пищевой продукции и обеспечение качества	1
9	9	Фальсификация продовольственных товаров 1. История возникновения и причины фальсификации прод. товаров 2. Выявление фальсификации некоторых товаров	1
10	10	Организация и проведение производственного контроля на предприятии	0

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	2	Контроль качества поступающего сырья (организация входного контроля)	2
2	6	Контроль качества блюд и кулинарных изделий	2
3	8	Безопасность пищевой продукции и обеспечение качества	0

5.3. Лабораторные работы

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание лабораторной работы	Кол-во часов
1	5	Контроль качества полуфабрикатов (мясные рубленые, мелкокусковые)	0
2	6	Контроль качества блюд и кулинарных изделий (закуски)	4

3	6	Контроль качества блюд и кулинарных изделий (супы)	4
4	6	Контроль качества блюд и кулинарных изделий (вторые блюда)	0
5	6	Контроль качества блюд и кулинарных изделий (напитки)	0
6	6	Контроль качества блюд и кулинарных изделий (мучные кондитерские изделия)	2

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС		
Вид работы и содержание задания	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц)	Кол-во часов
Подготовка докладов, рефератов, выступлений к практическим занятиям, подготовка к лабораторным работам, подготовка к зачету, экзамену	Васюкова, А. Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: учебное пособие/ А. Т. Васюкова., В. И. Пивоваров., К. В. Пивоваров.. — СПб: «Дашков и К°», 2006.—296 с. Ратушный, А.С. Технология продукции общественного питания Т. 2: Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий : учеб. пособие в 2 т. / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др.- М. : Мир, 2007.- 413с. Щербакова, Е.И. Контроль качества продукции общественного питания: Учебное пособие./ Е.И Щербакова, Н.Е Фукс, Е.Д Сто-рожева.– Челябинск: Изд-во ЮУрГУ, 2007. – 81с. Технохимический контроль и управление качеством производства мяса и мясопродуктов: Учебное пособие./ М.Б. Ребезов и др.- Челябинск: ИЦ ЮУрГУ, 2011.- 106с.	160

6. Инновационные образовательные технологии, используемые в учебном процессе

Инновационные формы учебных занятий	Вид работы (Л, ПЗ, ЛР)	Краткое описание	Кол-во ауд. часов
Дидактические технологии	Лекции	Использование аудиовизуальных технических средств	6

Собственные инновационные способы и методы, используемые в образовательном процессе

Не предусмотрены

Использование результатов научных исследований, проводимых университетом, в рамках данной дисциплины: нет

7. Фонд оценочных средств (ФОС) для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

7.1. Паспорт фонда оценочных средств

Наименование разделов дисциплины	Контролируемая компетенция ЗУНы	Вид контроля (включая текущий)	№№ заданий
Контроль качества блюд и кулинарных изделий	ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	зачет	1,2
Все разделы	ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	экзамен	1-55
Все разделы	ПК-1 способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	экзамен	1-55

7.2. Виды контроля, процедуры проведения, критерии оценивания

Вид контроля	Процедуры проведения и оценивания	Критерии оценивания
экзамен	вопросы	Отлично: 85-100% правильных ответов Хорошо: 75-84% правильных ответов Удовлетворительно: 60-74% правильных ответов Неудовлетворительно: менее 60% правильных ответов
зачет	тестирование	Зачтено: 60% и более правильных ответов Не зачтено: 59% и менее правильных ответов

7.3. Типовые контрольные задания

Вид контроля	Типовые контрольные задания
экзамен	<ol style="list-style-type: none"> 1. Качество и контроль качества кулинарной продукции. Основные понятия. 2. Классификация показателей качества кулинарной продукции и их характеристика 3. Методы определения показателей качества: классификация, характеристика. 4. Виды контроля качества кулинарной продукции на предприятии 5. Формы контроля качества продукции общественного питания. Требования к программе производственного контроля. 6. Органолептический анализ кулинарной продукции: назначение, характеристика единичных показателей, системы оценок. 7. Органолептический анализ кулинарной продукции: системы оценок. 8. Методы определения сухих веществ или влажности: сущность метода взвешивания (арбитражный, ускоренный). 9. Методы определения сахаров. Назначение, сущность, техника выполнения цианидного метода. 10. Методы определения жира. Назначение и сущность, техника выполнения экстракционно-весового метода. 11. Методы определения общей (титруемой) щелочности: назначение, сущность,

- техника выполнения работ.
12. Методы определения общей (титруемой) кислотности, активной кислотности: назначение, сущность, техника выполнения работ.
 13. Метод определения витамина С: назначение, сущность, техника выполнения работ.
 14. Методы контроля прожаренности мясных и рыбных кулинарных изделий: назначение, сущность.
 15. Обработка результатов лабораторного контроля качества продукции общественного питания.
 16. Контроль качества напитков
 17. Контроль качества изделий из теста
 18. Контроль качества мясных полуфабрикатов
 19. Контроль качества рыбных полуфабрикатов
 20. Контроль качества полуфабрикатов из мяса птицы, кролика
 21. Контроль качества полуфабрикатов из муки (тесто)
 22. Контроль качества полуфабрикатов (основные положения)
 23. Правила отбора проб супов для лабораторного анализа, способы подготовки проб к анализу
 24. Контроль качества фритюрного жира
 25. Безопасность пищевой продукции и обеспечение качества
 26. Сущность производственного контроля за соблюдением санитарных правил на предприятии общественного питания
 27. Выявление фальсификации чая, кофе
 28. Выявление фальсификации мяса домашних животных
 29. Требования к качеству горячих и холодных напитков. Порядок лабораторного контроля. Условия и сроки реализации.
 30. Требования к качеству сырья и полуфабрикатов для супов. Требования к качеству супов, сроки реализации. Порядок отбора проб для контроля качества.
 31. Условия и сроки хранения изделий из слоеного и пресного теста.
 32. Требования к качеству, условия и сроки реализации закусок. Порядок отбора проб для лабораторного контроля.
 33. Требования к качеству соусов. Порядок отбора проб и подготовка их к лабораторному анализу. Условия, сроки реализации и хранения соусов.
 34. Требования к качеству блюд из круп, бобовых и макаронных изделий, условия и сроки реализации. Порядок отбора проб.
 35. Требования к качеству заварного полуфабриката. Виды и причины брака. Основные показатели полноты вложения сырья.
 36. Требования к качеству бисквитного полуфабриката. Виды и причины брака.
 37. Условия и сроки реализации бисквитных тортов и пирожных. Основные показатели полноты вложения сырья мучных кондитерских изделий.
 38. Требования к качеству, условия и сроки хранения отделочных полуфабрикатов (кремы, сиропы, жженка, помада).
 39. Органолептическая оценка качества выпеченных изделий из дрожжевого теста. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.
 40. Требования к качеству блюд из отварного и жареного мяса. Условия и сроки реализации, отбор проб для лабораторного контроля.
 41. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации блюд из яиц и творога.
 42. Требования к качеству и отпуск блюд из тушеного, запеченного, рубленого мяса. Условия и сроки реализации. Порядок отбора проб для лабораторного контроля.
 43. Органолептическая оценка качества дрожжевого теста и выпеченных изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации.
 44. Требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов. Условия и сроки хранения полуфабрикатов.
 45. Требования к качеству, отпуск блюд из овощей и грибов. Условия и сроки реализации. Порядок отбора проб для лабораторного контроля.
 46. Требования к качеству блюд из птицы, дичи, кролика. Условия и сроки реализации.

	<p>Порядок отбора проб для лабораторного контроля.</p> <p>47. Требования к качеству блюд из нерыбного водного сырья. Условия и сроки реализации. Порядок отбора проб для лабораторного контроля.</p> <p>48. Прием сырья, полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы, дичи, кролика по количеству и качеству. Отпуск их на производство. Условия и сроки хранения.</p> <p>49. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из мяса. Правила приемки сырья.</p> <p>50. Требования к качеству, условия и сроки реализации сладких блюд. Контроль на полноту вложения сырья.</p> <p>51. Требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов из овощей и плодов. Правила приемки сырья.</p> <p>52. Требования к качеству, особенности подачи, сроки хранения супов. Порядок отбора проб супов для лабораторного контроля.</p> <p>53. Требования к качеству, условия и сроки хранения и реализации мучных блюд и гарниров. Порядок лабораторного контроля блюд и гарниров.</p> <p>54. Требования к качеству песочного теста, полуфабрикатов. Виды и причины брака. Условия и сроки реализации тортов и пирожных. Основные показатели полноты вложения сырья.</p> <p>55. Требования к качеству, условия и сроки хранения, транспортировки и реализации рубленых полуфабрикатов из мяса.</p>
зачет	<p>Вариант 1</p> <p>1 часть</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дать определение контроля качества продукции 2. Система показателей качества 3. Дать определение энергетической ценности продукции 4. Перечислите формы контроля 5. Перечислите возможный состав бракеражной комиссии 6. Перечислить методы лабораторного контроля 7. Какую продукцию и сырье запрещается принимать на предприятиях общественного питания <p>2 часть</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. На чем основан дифференциальный метод оценки качества? <ol style="list-style-type: none"> а) на использовании единичных показателей; б) на использовании комплексных показателей; в) предполагает использование единичных и комплексных показателей одновременно 2. Отобранные для анализа пробы блюд должны быть доставлены в лабораторию не позднее чем через <ol style="list-style-type: none"> а) 2 ч; б) 4 ч; в) 6 ч 3. При проведении оценки запаха жиров, масел и жироподобных продуктов температура их должна быть <ol style="list-style-type: none"> а) +2 0С; б) +75 0С; в) от 38 до 55 0С 4. Наиболее чувствительный к горькому вкусу участок языка <ol style="list-style-type: none"> а) основание; б) края задней части; в) кончик 5. При дегустации рекомендуется брать в рот пищу в количестве <ol style="list-style-type: none"> а) 5 г; б) 2 г; в) 20 г 6. При органолептической оценке горячих блюд за более низкую температуру отпуска снимают <ol style="list-style-type: none"> а) 2 балла с суммы за каждые 5 0С;

- б) 1 балл с суммы за каждые 10 0С;
в) 1 балл со средней оценки за каждые 10 0С
7. Какой из перечисленных методов не предназначен для определения сухих веществ?
а) метод взвешивания с высушиванием в сушильном шкафу при температуре меньше 130 0С;
б) метод взвешивания с высушиванием в сушильном шкафу при температуре более 130 0С;
в) метод взвешивания с высушиванием в аппарате ВЧ;
г) рефрактометрический метод;
д) экстракционно-весовой метод
8. Какой из перечисленных методов не предназначен для определения массовой доли углеводов?
а) цианидный метод;
б) перманганатный метод Бертрана;
в) экстракционно-весовой метод
г) рефрактометрический метод
9. В каких единицах измеряется кислотность в тестовых заготовках?
а) 0С;
б) 0Т;
в) град. кислотности
10. Допустимое отклонение массы мяса в мясном салате
а) $\pm 15\%$;
б) $\pm 10\%$;
в) $\pm 5\%$
11. Температура отпуска заправочных супов
а) 75 0С;
б) 65 0С;
в) 14 0С
12. Температура реализации холодных супов
а) 75 0С;
б) не ниже 65 0С;
в) не выше 14 0С
13. Допустимое отклонение массы молока в молочных супах
а) $\pm 15\%$;
б) $\pm 10\%$;
в) $\pm 5\%$
14. Какой способ используется для подготовки к анализу заправочных супов, имеющих плотную часть мягкой консистенции
а) гомогенизации;
б) выпаривания;
в) разделения
15. Допустимое отклонение массы (выхода) изделий, блюд
а) $\pm 5\%$;
б) $\pm 2\%$;
в) $\pm 3\%$
16. В натуральных рубленых изделиях из мяса проводят качественную реакцию с йодом на наличие
а) наполнителя;
б) поваренной соли;
в) мяса
17. Допустимое отклонение от нормы вложения кофе по рецептуре
а) $\pm 15\%$;
б) $\pm 10\%$;
в) $\pm 5\%$
18. Как по внешнему виду супа можно определить, спассерованы ли овощи?
а) по окраске жидкой части;

- б) по окраске плотной части;
 в) по цвету жира
19. Нормируемая кислотность дрожжевого теста и изделий из него
 а) 2,0 град, не более;
 б) 2,8 град, не более;
 в) 0,3 град, не более
20. Срок хранения тортов с белковым кремом
 а) 36 ч;
 б) 24 ч;
 в) 72 ч
21. Фритюрный жир не пригоден для дальнейшего использования при концентрации в нем вторичных продуктов окисления жира
 а) 0,5%;
 б) выше 1%;
 в) выше 2%
22. Условия хранения мясных крупнокусковых полуфабрикатов
 а) 36 ч при температуре 0...+8оС;
 б) 24 ч при температуре +2...+6 оС;
 в) 48 ч при температуре +2...+6 оС
23. Условия хранения рыбного филе
 а) 36 ч при температуре 0...+8оС;
 б) 24 ч при температуре 0...-2 оС;
 в) 48 ч при температуре +2...+6 оС
24. Условия хранения дрожжевого теста
 а) 36 ч при температуре 0...+8оС;
 б) 24 ч при температуре +2...+6 оС;
 в) 9 ч при температуре +2...+6 оС
25. Условия хранения панированных полуфабрикатов из мяса птицы (мясокостных, бескостных)
 а) 6 ч при температуре 0...+8оС;
 б) 24 ч при температуре +2...+6 оС;
 в) 12 ч при температуре +2...+6 оС

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Васюкова, А. Т. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании Текст учебное пособие А. Т. Васюкова, В. И. Пивоваров, К. В. Пивоваров. - Изд. 2-е, испр. и доп. - М.: Дашков и К, 2007. - 327, [1] с. ил. 21 см.
2. Технология продукции общественного питания Текст Т. 2 Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания": в 2 т. А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. - М.: Мир, 2007. - 413, [2] с. ил.
3. Щербакова, Е. И. Контроль качества продукции общественного питания Текст учеб. пособие Е. И. Щербакова, Н. Е. Фукс, Е. Д. Сторожева ; под ред. А. Д. Тошева ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология продуктов обществ. питания ; ЮУрГУ. - Челябинск: Издательство ЮУрГУ, 2007. - 81, [1] с. ил.

4. Технология продукции общественного питания Текст учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированных специалистов 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" и направления подготовки бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания" А. И. Мглинец и др.; под ред. А. И. Мглинца. - СПб.: Троицкий мост, 2010. - 735 с. ил., табл. 21 см

б) дополнительная литература:

1. Технология продукции общественного питания Т. 2 Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий Учеб. пособие по специальности "Технология продуктов обществ. питания" А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др.; Под ред. А. С. Ратушного. - М.: Мир: Колос, 2004. - 413, [2] с. ил.
2. ГОСТ Р 50764-2009 : Услуги общественного питания : Общие требования : утв. и введ. в действие 03.11.09 : взамен ГОСТ Р 50763-95 [Текст] Федер. агентство по техн. регулированию и метрологии. - М.: Стандартинформ, 2010. - 7 с.
3. ГОСТ Р 50763-2007 : Услуги общественного питания : Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия : утв. и введ. в действие 27.12.07 : взамен ГОСТ Р 50763-95 [Текст] Федер. агентство по техн. регулированию и метрологии. - М.: Стандартинформ, 2008. - 11 с.
4. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания Текст учеб. пособие по направлению 260800.62 "Технология продукции и орг. обществ. питания" О. В. Бредихина и др. - СПб.: Троицкий мост, 2014. - 191 с. ил.
5. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий Текст учеб. пособие для вузов по специальностям "Технология хранения и переработки зерна" и др. С. Я. Корячкина и др.; Орлов. гос. техн. ун-т. - М.: ДеЛи плюс, 2012. - 495 с. ил.
6. Технология и организация питания в образовательных организациях (общеобразовательные организации) Текст учеб. пособие для вузов по направлению 260800, 19.03.04 "Технология продукции и орг. обществ. питания" (магистратура) М. П. Могильный и др.; под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи плюс, 2014. - 350 с. ил. 1 отд. бр. (12 с.)
7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Текст сб. технол. нормативов сост. М. Т. Лабзина. - СПб.: ГИОРД, 2014. - 768 с.
8. Технология продукции общественного питания Текст Т. 2 Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания" : в 2 т. А. С. Ратушный и др.; под ред. Л. Л. Кожина. - М.: Мир : Колос, 2003. - 413, [2] с. ил.
9. Технология продукции общественного питания Текст учебник для бакалавриата по направлениям "Технология продукции и орг. обществ.

питания", "Менеджмент" А. С. Ратушный и др.; под ред. А. С. Ратушного. - М.: Дашков и К°, 2017. - 336 с. ил.

10. ГОСТ Р 55323-2012 : Услуги общественного питания : Идентификация продукции общественного питания. Общие положения : введ. в действие 01.01.14 Текст Федер. агентство по техн. регулированию и метрологии. - М.: Стандартинформ, 2014. - II, 6 с.

11. ГОСТ Р 54609-2011 : Услуги общественного питания : Номенклатура показателей качества продукции общественного питания : введ. в действие 08.12.11 Текст Федер. агентство по техн. регулированию и метрологии. - М.: Стандартинформ, 2012. - III, 7, [1] с.

12. ГОСТ Р 54607.3-2011 : Услуги общественного питания. Методы лабораторного контроля продукции общественного питания : введ. в действие 24.10.14 Текст Ч. 3 Методы контроля соблюдения процессов изготовления продукции общественного питания Федер. агентство по техн. регулированию и метрологии. - М.: Стандартинформ, 2015. - III, 15, [1] с.

13. ГОСТ Р 54607.1-2011 : Услуги общественного питания : Методы лабораторного контроля продукции общественного питания : введ. в действие 08.12.11 Текст Ч. 1 Отбор проб и подготовка к физико-химическим испытаниям Федер. агентство по техн. регулированию и метрологии. - М.: Стандартинформ, 2012. - 11 с.

14. ГОСТ Р 53105-2008 : Услуги общественного питания : Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию : утв. и введ. в действие от 18.12.08 [Текст] Федер. агентство по техн. регулированию и метрологии. - М.: Стандартинформ, 2009. - 11 с.

15. ГОСТ Р 53104-2008 : Услуги общественного питания : Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания : утв. и введ. в действие от 18.12.08 [Текст] Федер. агентство по техн. регулированию и метрологии. - М.: Стандартинформ, 2009. - 11 с.

в) отечественные и зарубежные журналы по дисциплине, имеющиеся в библиотеке:

1. Кондитерское производство
2. Питание и общество
3. Пищевая промышленность
4. Потребитель
5. Хлебопродукты
6. Хранение и переработка сырья
7. Пищевые ингредиенты

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Ребезов, М.Б. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности [Текст] : учеб. пособие по направлению "Продукты питания животного происхождения" и др. направлениям / М. Б. Ребезов, Н. Б. Губер, С. К. Касымов ; Юж.-Урал. гос. ун-т ; Гос. ун-т им. Шакарима (г. Семей) ; ЮУрГУ - Алматы : Международное агентство печати , 2015. - 200 с.

2. Ребезов, М.Б. Технохимический контроль и управление качеством производства мяса и мясопродуктов: Учебное пособие./ М.Б. Ребезов и др.- Челябинск: ИЦ ЮУрГУ, 2011.- 106с.

3. Ребезов, М.Б. От лучшего управле-ния - к лучшему качеству. Система менеджмента каче-ства на основе ме-ждународных стандартов ИСО серии 9000: Учеб-ное пособие / М.Б. Ребезов, Н.И. Мак-симюк, Е.С. Войск-рובה. - Магнито-горск: МаГУ: Пер-сонал, 2008.-130с

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

4. Ребезов, М.Б. Основы законодательства и стандартизации в пищевой промышленности [Текст] : учеб. пособие по направлению "Продукты питания животного происхождения" и др. направлениям / М. Б. Ребезов, Н. Б. Губер, С. К. Касымов ; Юж.-Урал. гос. ун-т ; Гос. ун-т им. Шакарима (г. Семей) ; ЮУрГУ - Алматы : Международное агентство печати , 2015. - 200 с.

5. Ребезов, М.Б.Технохимический контроль и управ-ление качеством производства мяса и мясопродуктов: Учебное пособие./ М.Б. Ребезов и др.- Челябинск: ИЦ ЮУрГУ, 2011.- 106с.

6. Ребезов, М.Б. От лучшего управле-ния - к лучшему качеству. Система менеджмента каче-ства на основе ме-ждународных стандартов ИСО серии 9000: Учеб-ное пособие / М.Б. Ребезов, Н.И. Мак-симюк, Е.С. Войск-рובה. - Магнито-горск: МаГУ: Пер-сонал, 2008.-130с

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование разработки	Наименование ресурса в электронной форме	Доступ (сеть ИТ / локальн / авториз / свобод / сту
1	Основная литература	Щербакова, Е. И. Контроль качества продукции общественного питания [Текст] : учеб. пособие по направлению "Технология продукции и организация обществ. питания" / Е. И. Щербакова ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. питания ; ЮУрГУ Выходные данные Челябинск : Издательский Центр ЮУрГУ , 2015 URL http://www.lib.susu.ac.ru/ftd?base=SUSU_METHOD&key=000555175 Объем 107, [1] с. + электрон. версия	Электронный каталог ЮУрГУ	Интерне Свободн

9. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых информационных справочных систем:

1. -Техэксперт(30.10.2017)
2. -Консультант Плюс(31.07.2017)
3. ООО "ГарантУралСервис"-Гарант(бессрочно)

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лабораторные занятия	105 (3г)	:Фотоколориметр КФК-3; центрифуга ОПС, термостат ТЖ- ТС- 16, весы аналитические Scout , весы аналитические ВЛР - 200; сушильный шкаф СЭШ – 3М; рефрактометр ИРФ – 454 Б2М; спектрофотометр ЮНИКО - 2804; микроскоп бинокулярный Микмед 5 (2 шт); микроскоп бинокулярный Микмед-1 В-1-20 (3 шт), аппарат для встряхивания АБУ – 6с, аквадистиллятор АЭ – 10 МО, анализатор влажности Эвлас 2, термостат электрический суховоздушный ТС – 1/80 СПУ, баня лабораторная ПЭ – 4310, аппарат сушильный АПС – 3 ЭВ, холодильник Атлант, центрифуга лабораторная, электрическая плита «Лысьва 411» - 2 шт., шкаф вытяжной ЛАБ – 1500 ШВН, анализатор жидкости «Флюорат» -02 – 2 М, рефрактометр, белизнамер Блик - Р3, аппарат для определения пенетрации ПН – 10У, анализатор консистенции ЭАК – 14, плита электрическая «Мечта»
Лекции	101 (5)	Мультимедийное оборудование (компьютер, проектор, экран)