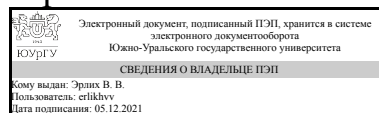


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса



В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П1.03.02 Контроль качества кулинарной продукции для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

уровень Бакалавриат

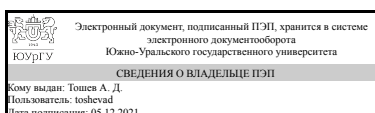
профиль подготовки Технология и организация предприятий питания

форма обучения очная

кафедра-разработчик Технология и организация общественного питания

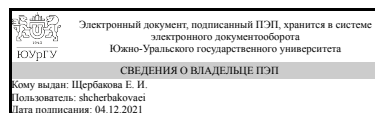
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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



А. Д. Тошев

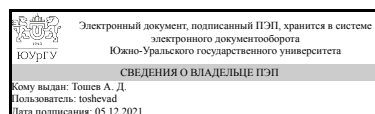
Разработчик программы,
к.техн.н., доц., доцент



Е. И. Щербакова

СОГЛАСОВАНО

Руководитель образовательной
программы
д.техн.н., проф.



А. Д. Тошев

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
ПК-2 ПК-2 Способен к оперативному контролю качества, безопасности сырья, полуфабрикатов и продукции общественного питания	Знает: обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания, производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания Умеет: анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения. хранения и движения запасов Имеет практический опыт: оценки

	эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, установлением и определением приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции
ПК-5 ПК-5 - Способен к организации и управлению системами качества на предприятиях общественного питания, внедрению инноваций в производство, информационного и документационного обеспечения	<p>Знает: основные свойства сырья, влияющие на качество пищевой продукции; способы осуществления основных технологических процессов производства продуктов питания; основные проблемы научно-технического развития пищевой промышленности; способы рационального использования сырьевых энергетических и других видов ресурсов; методы исследования и контроля качества продуктов питания</p> <p>Умеет: управлять разработкой и внедрением системы качества; использовать фундаментальные научные знания в области высокотехнологичных производств продуктов питания; применять современные методы исследований пищевых продуктов</p> <p>Имеет практический опыт: реализации современных методов исследования качеств пищевых продуктов</p>

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
<p>Особенности ХАССП на предприятиях общественного питания, Нормативно-техническая документация в общественном питании, Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология, Биохимия, Физиология питания, Безопасность продуктов питания, Микробиология, Санитария и гигиена питания</p>	<p>Не предусмотрены</p>

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

Дисциплина	Требования
Нормативно-техническая документация в общественном питании	<p>Знает: основные положения действующих законов в области пищевой промышленности; виды стандартов, применяемых в пищевой промышленности; основные положения технического регулирования как правового регулирования в области технического законодательства, стандартизации, оценки соответствия., - этапы разработки и утверждения</p>

	<p>нормативно-технической документации - порядок разработки и постановки на производство новых видов продукции Умеет: анализировать нормативные документы, применяемые в пищевой промышленности; анализировать технические регламенты, применяемые в области производства пищевых продуктов., - разрабатывать технологические инструкции, проводить оформление и изложение нормативно-технической документации в соответствии с требованиями Имеет практический опыт: знаниями информационного обеспечения в области законодательства и стандартизации в пищевой промышленности методами., - навыками разработки нормативно-технической документации, разработки новых видов продукции</p>
Биохимия	<p>Знает: Методики оценки основных биохимических показателей. Химический состав пищевого сырья, его полноценность и экологическую безопасность; особенности пищеварения и усвоения в организме человека продуктов из различного сырья; возможные пути превращения макро- и микронутриентов пищевого сырья, а также чужеродных веществ в технологическом потоке, обеспечивающем превращение сырья в готовый продукт Умеет: Проводить химические эксперименты, обрабатывать результаты. Осуществлять постановку и проведение эксперимента; оценивать достоверность полученных данных, формулировать выводы; творчески применять полученные знания для решения конкретных технологических задач Имеет практический опыт: Работы со специализированным оборудованием. Выделения, фракционирования и модификации компонентов пищевого сырья, которые широко используются в пищевой технологии (выделение сахарозы и крахмала, липидов, растительного белка, витаминов, а также биологически активных веществ)</p>
Особенности ХАССП на предприятиях общественного питания	<p>Знает: - основные принципы системы ХАССП, формирование критических контрольных точек, - этапы разработки системы менеджмента качества Умеет: управлять разработкой и внедрением системы качества; использовать фундаментальные научные знания в области высокотехнологичных производств продуктов питания; применять современные методы исследований пищевых продуктов Имеет практический опыт: оценкой эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, установлением и определением приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции</p>

<p>Физиология питания</p>	<p>Знает: - методы определения суточных энергозатрат, методы расчета калорийности блюд и рационов питания, основные требования к организации лечебно-профилактического и диетического- основную нормативно-техническую документацию регламентирующую производство продуктов питания и разработку рационов для различных групп населения Умеет: - использовать нормативно-техническую документацию для разработки научно-обоснованных рационов питания Имеет практический опыт: - навыками определения суточных энергозатрат, потребности в пищевых веществах, химического состава блюд и рационов, составлять научно обоснованные рационы для различных групп населения- навыками составления отчетов о результатах исследования пищевого статуса населения- навыками работы с НТД в области производства продуктов питания</p>
<p>Безопасность продуктов питания</p>	<p>Знает: - основные источники загрязнения сырья и пищевых продуктов;- основные способы профилактики возникновения и нивелирования отрицательного воздействия опасностей, связанных с пищевой продукцией. Умеет: - использовать систему знаний об общих принципах обеспечения безопасности пищевой продукции для разработки и внедрения систем пищевой безопасности на пищевых перерабатывающих предприятиях Имеет практический опыт: - методами контроля безопасности пищевой продукции</p>
<p>Санитария и гигиена питания</p>	<p>Знает: Функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятий питания Умеет: Анализировать деятельность предприятие питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала Имеет практический опыт: анализа результатов деятельности пищевых предприятий</p>
<p>Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология</p>	<p>Знает: - этапы разработки и утверждения нормативно-технической документации- порядок разработки и постановки на производство новых видов продукции, Правила контроля качества и стандартизации услуг общественного питания Умеет: - разрабатывать технологические инструкции, проводить оформление и изложение нормативно-технической документации в соответствии с требованиями, Использовать нормативные документы по стандартизации в профессиональной деятельности стандартизации Имеет практический опыт: - навыками разработки нормативно-технической документации, разработки новых видов продукции, Выполнения расчётов с учётом требований стандартизации</p>

Микробиология	<p>Знает: Теоретические основы микробиологии, микроорганизмов животных и растений; основные термины, понятия и определения в области микробиологии продовольственных товаров, основные микробные виды и возбудители порчи продовольственных товаров различных групп уровни организации и свойств микроорганизмов мяса, молока, растений и продуктов их переработки; причины возникновения пищевых заболеваний и отравлений, организация профилактических мероприятий</p> <p>Умеет: Определять основные факторы опасности сырья и продовольственных товаров, их влияние на организм человека; владеть современными методами получения и идентификации чистых культур микроорганизмов; пользоваться нормативной документацией</p> <p>Имеет практический опыт: Оценки безопасности пищевых продуктов; основными методами микробиологических исследований</p>
---------------	---

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 ч., 100,75 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		7	8
Общая трудоёмкость дисциплины	180	108	72
<i>Аудиторные занятия:</i>	88	48	40
Лекции (Л)	32	16	16
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	16	16	0
Лабораторные работы (ЛР)	40	16	24
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	79,25	53,75	25,5
с применением дистанционных образовательных технологий	0		
Подготовка к лабораторным работам	19,25	13,75	5,5
Подготовка к зачету	40	40	0
Подготовка к экзамену	20	0	20
Консультации и промежуточная аттестация	12,75	6,25	6,5
Вид 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.	4	4	0	0
2	Контроль качества поступающего сырья (организация входного кон-троля)	8	4	4	0
3	Органолептический анализ продукции общественного питания (бракераж)	6	2	4	0
4	Лабораторный контроль. Физико-химические методы, применяемые при контроле полуфабрикатов и готовой продукции	4	4	0	0
5	Контроль качества полуфабрикатов	12	4	0	8
6	Контроль качества блюд и кулинарных изделий	40	4	4	32
7	Контроль правильности проведения технологического процесса	2	2	0	0
8	Безопасность пищевой продукции и обеспечение качества	6	2	4	0
9	Фальсификация продовольственных товаров	4	4	0	0
10	Организация и проведение производственного контроля на предприятии	2	2	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	4
2	2	Контроль качества поступающего сырья (организация входного кон-троля)	4
3	3	Органолептический анализ продукции общественного питания (браке-раж) 1. Основные положения 2. Порядок проведения браке-ража 3. Исследование продуктов с помощью органов чувств	2
4	4	Лабораторный контроль. Физико-химические методы, применяемые при контроле полуфабрикатов и готовой продукции	4
5	5	Контроль качества полуфабрикатов 1. Контроль качества полуфабрика-тов из мяса, птицы, рыбы 2. Контроль качества полуфабрика-тов из овощей, теста, кондитерских изделий	4
6	6	Контроль качества блюд и кулинар-ных изделий 1. Закусок 2. Супов 3. Вторых блюд, соусов 4. Сладких блюд 5. Напитков 6. Мучных кулинарных и кон-дитерских изделий	4
7	7	Контроль правильности проведения технологического процесса 1. Определение эффективности теп-ловой обработки изделий из мяса, птицы, рыбы 2. Контроль качества фритюрного жира	2
8	8	Безопасность пищевой продукции и обеспечение качества	2
9	9	Фальсификация продовольст-венных товаров 1. История возникновения и причи-ны фальсификации прод. товаров 2. Выявление фальсификации неко-торых товаров	4
10	10	Организация и проведение произ-водственного контроля на предпри-ятии	2

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 кон-троля)	4

4	3	Органолептический анализ продукции общественного питания (бракераж)	4
2	6	Контроль качества блюд и кулинарных изделий	4
3	8	Безопасность пищевой продукции и обеспечение качества	4

5.3. Лабораторные работы

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание лабораторной работы	Кол-во часов
1	5	Контроль качества полуфабрикатов (мясные рубленые)	4
2	5	Контроль качества полуфабрикатов (мясные мелкокусковые)	4
3	6	Контроль качества блюд и кулинарных изделий (закуски)	4
4	6	Контроль качества блюд и кулинарных изделий (супы)	4
5	6	Контроль качества блюд и кулинарных изделий (вторые блюда)	4
6	6	Контроль качества блюд и кулинарных изделий (вторые блюда)	4
7	6	Контроль качества блюд и кулинарных изделий (сладкие блюда)	4
8	6	Контроль качества блюд и кулинарных изделий (напитки)	4
9	6	Контроль качества блюд и кулинарных изделий (мучные кондитерские изделия)	4
10	6	Контроль качества блюд и кулинарных изделий (мучные кондитерские изделия)	4

5.4. Самостоятельная работа студента

Выполнение СРС			
Подвид СРС	Список литературы (с указанием разделов, глав, страниц) / ссылка на ресурс	Семестр	Кол-во часов
Подготовка к лабораторным работам	Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Текст] учеб. для вузов по специальностям "Стандартизация и сертификация", "Управление качеством"; по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по обл. применения)" В. М. Позняковский. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 451, [1] с.	7	13,75
Подготовка к зачету	Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Текст] учеб. для вузов по специальностям "Стандартизация и сертификация", "Управление качеством"; по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по обл. применения)" В. М. Позняковский. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 451, [1] с.	7	40
Подготовка к экзамену	Позняковский, В. М. Гигиенические	8	20

	основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Текст] учеб. для вузов по специальностям "Стандартизация и сертификация", "Управление качеством"; по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по обл. применения)" В. М. Позняковский. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 451, [1] с.		
Подготовка к лабораторным работам	Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Текст] учеб. для вузов по специальностям "Стандартизация и сертификация", "Управление качеством"; по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по обл. применения)" В. М. Позняковский. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 451, [1] с.	8	5,5

6. Текущий контроль успеваемости, промежуточная аттестация

Контроль качества освоения образовательной программы осуществляется в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценивания результатов учебной деятельности обучающихся.

6.1. Контрольные мероприятия (КМ)

№ КМ	Се-местр	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
0	7	Промежуточная аттестация	Тестирование	-	25	Промежуточная аттестация – тестирование. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Тест состоит из 25 вопросов, позволяющих оценить сформированность компетенций. На ответы отводится 1 час. Правильный ответ на вопрос соответствует 1 баллу. Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов. Максимальное количество баллов за промежуточную аттестацию – 35	зачет
2	8	Промежуточная аттестация	Тестирование	-	25	Экзамен: При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-	экзамен

					<p>рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)</p> <p>Тест состоит из 25 вопросов, позволяющих оценить сформированность компетенций. На ответы отводится 1 час.</p> <p>Правильный ответ на вопрос соответствует 1 баллу.</p> <p>Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов.</p> <p>Максимальное количество баллов за промежуточную аттестацию – 25</p> <p>Отлично: 85...100 % правильных ответов Хорошо: 75...84 % правильных ответов Удовлетворительно: 60...74 % правильных ответов Неудовлетворительно: 0...59 % правильных ответов</p>	
--	--	--	--	--	--	--

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
зачет	<p>Промежуточная аттестация – тестирование. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179) Тест состоит из 35 вопросов, позволяющих оценить сформированность компетенций. На ответы отводится 1 час.</p> <p>Правильный ответ на вопрос соответствует 1 баллу.</p> <p>Неправильный ответ на вопрос соответствует 0 баллов.</p> <p>Максимальное количество баллов за промежуточную аттестацию – 35</p>	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ	
		0	2
ПК-2	Знает: обработку, переработку и хранение пищевого сырья на предприятиях питания, производство полуфабрикатов и продукции различного назначения для предприятий питания; контроль за эффективной деятельностью предприятий питания; контроль за качеством и безопасностью сырья и готовой продукции на предприятиях питания	+	+
ПК-2	Умеет: анализировать и оценивать информацию, процессы, деятельность, идентифицировать проблемы при управлении производственными и логистическими процессами, оценивать риски в области снабжения, хранения и движения запасов	+	+
ПК-2	Имеет практический опыт: оценки эффективности затрат на реализацию производственного процесса по установленным критериям, установлением и определением приоритетов в области разработки и внедрения системы качества и безопасности продукции	+	+

ПК-5	Знает: основные свойства сырья, влияющие на качество пищевой продукции; способы осуществления основных технологических процессов производства продуктов питания; основные проблемы научно-технического развития пищевой промышленности; способы рационального использования сырьевых энергетических и других видов ресурсов; методы исследования и контроля качества продуктов питания	+	+
ПК-5	Умеет: управлять разработкой и внедрением системы качества; использовать фундаментальные научные знания в области высокотехнологичных производств продуктов питания; применять современные методы исследований пищевых продуктов	+	+
ПК-5	Имеет практический опыт: реализации современных методов исследования качеств пищевых продуктов	+	+

Фонды оценочных средств по каждому контрольному мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Позняковский, В. М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Текст] учеб. для вузов по специальностям "Стандартизация и сертификация", "Управление качеством"; по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по обл. применения)" В. М. Позняковский. - 5-е изд., испр. и доп. - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - 451, [1] с.

б) дополнительная литература:

1. Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания Текст учеб. пособие по направлению 260800.62 "Технология продукции и орг. обществ. питания" М. П. Могильный, Т. Ш. Шалтумаев, Т. В. Шленская ; под ред. М. П. Могильного. - М.: ДеЛи плюс, 2013. - 430 с. ил.
2. Химический состав российских пищевых продуктов Под ред. И. М. Скурихина, В. А. Тутельяна; Рос. акад. мед. наук, Ин-т питания. - М.: ДеЛи принт, 2002. - 235 с. табл.

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. Технохимический контроль и управление качеством производства мяса и мясопродуктов: Учебное пособие./ М.Б. Ребезов и др.- Челябинск: ИЦ ЮУрГУ, 2011.- 106с.
2. Ребезов, М.Б. От лучшего управления - к лучшему качеству. Система менеджмента качества на основе международных стандартов ИСО

серии 9000: Учебное пособие / М.Б. Ребезов, Н.И. Максимум, Е.С. Войсророва. - Магнитогорск: МаГУ: Персонал, 2008.-130с

3. 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.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

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

2. Ребезов, М.Б. От лучшего управления - к лучшему качеству. Система менеджмента качества на основе международных стандартов ИСО серии 9000: Учебное пособие / М.Б. Ребезов, Н.И. Максимум, Е.С. Войсророва. - Магнитогорск: МаГУ: Персонал, 2008.-130с

3. 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.

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Основная литература	Электронный каталог ЮУрГУ	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
2	Дополнительная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Чернова, Е. В. Управление качеством на предприятии общественного питания : учебное пособие / Е. В. Чернова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2021. — 234 с. — ISBN 978-5-6044302-1-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146838 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3	Основная литература	Электронно-библиотечная система издательства Лань	Еремеева, Н. Б. Контроль качества продуктов общественного питания : учебное пособие / Н. Б. Еремеева. — Самара : АСИ СамГТУ, 2017. — 207 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/127807 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Перечень используемого программного обеспечения:

1. Microsoft-Office(бессрочно)

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

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

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Лекции	101 (5)	Проектор, экран для проектора, монитор Samsung 17", системный блок (MS Windows XP Professional, MS Office 2003).
Лабораторные занятия	105 (3г)	фотоколориметр КФК-3; аппарат Сокслета, прибор ВЧ; прибор ИДК центрифуга, - термостаты воздушные и водяные;- водяная и песочная бани;- весы: аналитические, технические, электронные; сушильный шкаф; рефрактометр; спектрофотометр; рН- метр; вискозиметр - 0,75; микроскопы; магнитная мешалка; аппарат для встряхивания колб; блендер; - эксикатор; - электроплитки; штатив;