

ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Директор института
Институт спорта, туризма и
сервиса

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе
электронного документооборота
ЮУрГУ
Южно-Уральского государственного университета

СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП

Кому выдан: Эрлих В. В.
Пользователь: erlikhv
Дата подписания: 02.02.2022

В. В. Эрлих

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П1.03.01 Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания

для направления 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

уровень Бакалавриат

профиль подготовки Технология и организация предприятий питания

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 17.08.2020 № 1047

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

А. Д. Тошев

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе
электронного документооборота
Южно-Уральского государственного университета

СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП

Кому выдан: Тошев А. Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 05.12.2021

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

Е. И. Щербакова

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе
электронного документооборота
Южно-Уральского государственного университета

СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП

Кому выдан: Щербакова Е. И.
Пользователь: shcherbakovaei
Дата подписания: 05.12.2021

СОГЛАСОВАНО

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

А. Д. Тошев

Электронный документ, подписанный ПЭП, хранится в системе
электронного документооборота
Южно-Уральского государственного университета

СВЕДЕНИЯ О ВЛАДЕЛЬЦЕ ПЭП

Кому выдан: Тошев А. Д.
Пользователь: toshevad
Дата подписания: 02.02.2022

Челябинск

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 (брекераж); 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 качества пищевых продуктов</p>

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

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

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	Знает: - этапы разработки и утверждения нормативно-технической документации - порядок разработки и постановки на производство новых видов продукции, основные положения действующих законов в области пищевой промышленности; виды стандартов,

	<p>применяемых в пищевой промышленности; основные положения технического регулирования как правового регулирование в области технического законодательства, стандартизации, оценки соответствия. Умеет: - разрабатывать технологические инструкции, проводить оформление и изложение нормативно-технической документации в соответствии с требованиями, анализировать нормативные документы, применяемые в пищевой промышленности; анализировать технические регламенты, применяемые в области производства пищевых продуктов. Имеет практический опыт: - навыками разработки нормативно-технической документации, разработки новых видов продукции, знаниями информационного обеспечения в области законодательства и стандартизации в пищевой промышленности методами.</p>
Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	<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 уровня организации и свойств микроорганизмов мяса, молока, растений и продуктов их переработки; причины возникновения пищевых заболеваний и отравлений, организация профилактических мероприятий 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 Имеет практический опыт: Оценки безопасности пищевых продуктов; основными методами микробиологических</p>

	исследований
Санитария и гигиена питания	Знает: Функционирование системы поддержки здоровья и безопасности труда персонала предприятий питания Умеет: Анализировать деятельность предприятия питания с целью выявления рисков в области безопасности труда и здоровья персонала Имеет практический опыт: анализа результатов деятельности пищевых предприятий
Биологически активные добавки и улучшители в производстве продуктов питания	Знает: технологические свойства современных пищевых добавок, улучшителей и БАД, их влияние на технологические процессы производства продукции различного назначения., Международные и нормативно-правовые акты пищевых добавок. Классификация пищевых добавок. Наименование инумерация пищевых добавок Умеет: обоснованно подбирать современные пищевые добавки, улучшители и БАД исходя из особенностей технологического процесса производства, Определять правильность технологии нанесения натуральных добавок напродукты питания Имеет практический опыт: методами оценки качества и безопасности применения современных пищевых добавок, улучшителей и БАД в производстве пищевых продуктов, Оценки эффективности добавок
Физиология питания	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
Биохимия	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)
Безопасность продуктов питания	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
Особенности ХАССП на предприятиях общественного питания	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

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 з.е., 180 ч., 32,75 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах	
		Номер семестра	
		8	9
Общая трудоёмкость дисциплины	180	108	72

<i>Аудиторные занятия:</i>	20	12	8
Лекции (Л)	6	4	2
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	4	4	0
Лабораторные работы (ЛР)	10	4	6
<i>Самостоятельная работа (CPC)</i>	147,25	89,75	57,5
с применением дистанционных образовательных технологий	0		
Подготовка к практическим занятиям	29,5	18	11.5
Подготовка к лабораторным работам	10	0	10
Подготовка к экзамену	36	0	36
Подготовка к зачету	46,75	46.75	0
подготовка к лабораторным работам	25	25	0
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.	0	0	0	0
2	Контроль качества поступающего сырья (организация входного контроля)	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	0

		контроле полуфабрикатов и готовой продукции	
5	5	Контроль качества полуфабрикатов 1. Контроль качества полуфабрика-тов из мяса, птицы, рыбы 2. Контроль качества полуфабрика-тов из овощей, теста, кондитерских изделий	1
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	2
7	7	Контроль правильности проведения технологического процесса 1.Определение эффективности теп-ловой обработки изделий из мяса, птицы, рыбы 2.Контроль качества фритюрного жира	0
8	8	Безопасность пищевой продукции и обеспечение качества	1
9	9	Фальсификация продовольст-венных товаров 1.История возникновения и причи-ны фальсификации прод. товаров 2.Выявление фальсификации неко-торых товаров	1
10	10	Организация и проведение произ-водственного контроля на предпри-ятии	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 кон-троля)	2
2	6	Контроль качества блюд и кулинар-ных 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 кулинар-ных изделий (закуски)	4
3	6	Контроль качества блюд и кулинар-ных изделий (супы)	4
4	6	Контроль качества блюд и кулинар-ных изделий (вторые блюда)	0
5	6	Контроль качества блюд и кулинар-ных изделий (напитки)	0
6	6	Контроль качества блюд и кулинар-ных изделий (мучные кондитерские изделия)	2

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 практическим занятиям	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	8	18

	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.	9	10
Подготовка к практическим занятиям	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.	9	11,5
Подготовка к экзамену		9	36
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.	8	46,75
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	25

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- мestr	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учи- тыва- ется в ПА
1	8	Проме- жуточная аттестация	Тестирование	-	25	<p>Промежуточная аттестация – тестирование.</p> <p>При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179)</p> <p>Тест состоит из 35 вопросов, позволяющих оценить сформированность компетенций.</p> <p>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>Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %.</p> <p>Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %</p>	зачет
2	9	Проме- жуточная аттестация	Тестирование	-	25	<p>Экзамен:</p> <p>При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-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.</p> <p>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>	экзамен

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
экзамен	<p>Экзамен: При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине 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 – 25 Отлично: 85...100 % правильных ответов Хорошо: 75...84 % правильных ответов Удовлетворительно: 60...74 % правильных ответов Неудовлетворительно: 0...59 % правильных ответов</p>	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения
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 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 – 25 Зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие больше или равен 60 %. Не зачтено: рейтинг обучающегося за мероприятие менее 60 %</p>	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Оценочные материалы

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ	
		1	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 качества пищевых продуктов		+

Фонды оценочных средств по каждому контрольному мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

a) основная литература:

- 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:

- 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.

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

- Кондитерское производство
- Питание и общество
- Пищевая промышленность
- Потребитель
- Хлебопродукты
- Хранение и переработка сырья
- Пищевые ингредиенты

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

- 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-робова. - Магнито-горск: МаГУ: Пер-сонал, 2008.-130с
- 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.
- 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.

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

1. 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. Мак-симюк, Е.С. Войскробова. - Магнитогорск: МаГУ: Персонал, 2008.-130с

2. 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.

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

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 предприятиях 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.

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)	Мультимедийное оборудование (компьютер, проектор, экран)
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 АВУ – 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, белизномер Блик - РЗ, аппарат для определения пенетрации ПН – 10У, анализатор консистенции ЭАК – 14, плита электрическая «Мечта»