|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Аннотация** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Рабочей программы дисциплины** |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Кафедра технологии питания  |  |  |
| Дисциплина  | Контроль качества продукции общественного питания  |  |  |
| Направление подготовки  | 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  |  |  |
| Профиль  | Организация и управление предприятиями в сфере индустрии питания  |  |  |
| Объем дисциплины  | 4 з.е  |  |  |
| Формы промежуточной аттестации  | Зачет |  |  |
| **Краткое** **содержание** **дисциплины**   |
|  |  |  |
|  |
| Тема | Наименование темы |  |
| Тема 1. | Организация контроля качества кулинарной продукции, подготовленной креализации, проведение бракеража, оформление документации (ПК-1, ПК-2) |  |
| Тема 2. | Контроль качества натуральных и рубленых полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы(ПК-1, ПК-2) |  |
| Тема 3. | Контроль качества полуфабрикатов из овощей, теста охлажденного(ПК-1, ПК-2) |  |
| Тема 4. | Контроль качества закусок и супов (ПК-1, ПК-2) |  |
| Тема 5. | Контроль качества основных горячих блюд, гарниров и соусов (ПК-1, ПК-2) |  |
| Тема 6. | Контроль качества сладких блюд, напитков, мучных кулинарных и кондитерскихизделий (ПК-1, ПК-2) |  |
| Тема 7. | Контроль правильности проведения технологического процесса (ПК-1, ПК-2) |  |
| Тема 8. | Нормативное и технологическое обеспечение качества продукции общественногопитания (ПК-1, ПК-2) |  |
|  |  |  |  |  |  |
| **Список** **литературы**   |
|  |  |  |  |  |  |
| **Основная литература:** |
|  1. Методы исследований пищевых продуктов [Электронный ресурс]:Нормативныедокументы. - Ставрополь: Энтропос, 2020. - 252 с. – Режим доступа:https://znanium.com/catalog/product/1095246 |
|
|  2. Мысаков Д. С., Кокорева Л. А., Мажаева Т. В. Контроль качества продукции общественногопитания [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Екатеринбург: Издательство УрГЭУ, 2020. - 130 –Режим доступа: http://lib.wbstatic.usue.ru/resource/limit/ump/21/p493537.pdf |
|  |  |  |  |  |  |
| **Дополнительная литература:** |
|  1. Бредихина О. В., Липатова Л. П., Шалимова Т. А., Черкасова Л. Г. Контроль качества сырьяи готовой продукции на предприятиях общественного питания:учебное пособие для обучающихсяпо направлению бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организация общественногопитания". - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2014. - 191 |
|
|  |  |  |  |  |  |
| **Перечень** **информационных** **технологий,** **включая** **перечень** **лицензионного** **программного** **обеспечения** **и** **информационных** **справочных** **систем,**  **онлайн** **курсов,** **используемых** **при** **осуществлении** **образовательного** **процесса** **по** **дисциплине**   |
|  |  |  |  |  |  |
| **Перечень лицензионного программного обеспечения:** |

|  |
| --- |
| МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.  |
| Libre Office. Лицензия GNU LGPL. Срок действия лицензии - без ограничения срока.  |
| Adobe Reader. Лицензия freeeware. Срок действия лицензии - без ограничения срока.  |
| Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.  |
|  |
| **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-****телекоммуникационной сети «Интернет»:** |
| Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии -без ограничения срока   |
| Справочно-правовая система Консультант +. Срок действия лицензии до 31.12.2023    |
|  |
| Аннотацию подготовил: Мысаков Д.С.  |

.