|  |  |
| --- | --- |
|  **Аннотация** |  |
|  **Рабочей программы дисциплины** |  |
|  |  |  |  |
| 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  |
| Кафедра технологии питания  |
| **Краткое** **содержание** **дисциплины**   |
|  Тема |  Наименование темы |
|  Тема 1. |  Организация контроля качества кулинарной продукции, подготовленной к реализации, проведение бракеража, оформление документации |
|  Тема 2. |  Контроль качества натуральных и рубленых полуфабрикатов из мяса, птицы и рыбы |
|  Тема 3. |  Контроль качества полуфабрикатов из овощей, теста охлажденного |
|  Тема 4. |  Контроль качества закусок и супов |
|  Тема 5. |  Контроль качества основных горячих блюд, гарниров и соусов |
|  Тема 6. |  Контроль качества сладких блюд, напитков, мучных кулинарных и кондитерских изделий |
|  Тема 7. |  Контроль правильности проведения технологического процесса |
|  Тема 8. |  Нормативное и технологическое обеспечение качества продукции общественного питания |
|  |  |  |  |
| **Список** **литературы**   |
|  |  |  |  |
|  **Основная литература:** |
|  1. Цопкало Л. А., Рождественская Л. Н. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании. [Электронный ресурс]:учебное пособие для обучающихся по направлению бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организации общественного питания". - Новосибирск: Издательство НГТУ, 2013. - 230 – Режим доступа: https://znanium.com/catalog/product/548142 |
|  2. Голубцова Ю. В. Теоретические и практические аспекты формирования качества продуктов переработки растительного сырья. [Электронный ресурс]:монография. - Кемерово: [б. и.], 2017. - 179 – Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/102701 |
|  **Дополнительная литература:** |
|  1. Чугунова О. В., Заворохина Н. В. Использование методов дегустационного анализа при моделировании рецептур пищевых продуктов с заданными потребительскими свойствами. [Электронный ресурс]:[монография]. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2010. - 148 – Режим доступа: http://lib.usue.ru/resource/free/11/m473437.pdf |
|  2. Бредихина О. В., Липатова Л. П., Шалимова Т. А., Черкасова Л. Г. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания.:учебное пособие для обучающихся по направлению бакалавров 260800.62 "Технология продукции и организация общественного питания". - 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 +. Договор № 163/223-У/2020 от 14.12.2020. Срок действия лицензии до 31.12.2021    |
| Аннотацию подготовил: Мысаков Денис Сергеевич  |