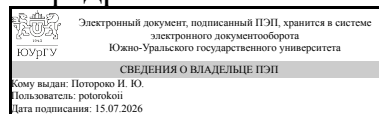


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



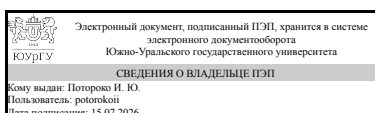
И. Ю. Потороко

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины 1.Ф.П0.06 Нормативно-техническая документация с основами ХАССП в общественном питании
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 Пищевые и биотехнологии

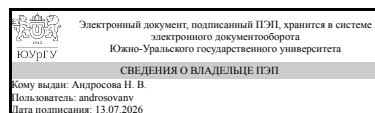
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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



И. Ю. Потороко

Разработчик программы,
к.техн.н., доцент



Н. В. Андросова

1. Цели и задачи дисциплины

Цель освоения дисциплины - формирование у студентов знаний, умений и навыков при работе с документами разного уровня в условиях производства продукции питания в соответствии с профессиональными компетенциями

Задачи: - изучение основных нормативных и законодательных документов в области стандартизации, в том числе методов, принципов и правил, их применение в деятельности предприятий (организаций); - приобретение навыков работы с нормативной, технической и другой документацией предприятия общественного питания, в том числе разработки и оформления, обеспечения документооборота в условиях производства, обеспечения соответствия продукции питания установленным требованиям (Технические регламенты, национальные стандарты, стандарты организации); - закрепление навыков работы с нормативно-технической документации для обеспечения эффективной деятельности предприятия.

Краткое содержание дисциплины

Дисциплина позволяет студентам получить знания о научном подходе при работе с нормативными документами разного уровня в условиях производства продуктов питания, приобрести навыки и умения при работе с законодательными, нормативными, техническими документами, а также умение анализа их структуры, содержания, классификации, процессов разработки, способов выбора документов для реализации поставленных практических задач; правильного применения принципов и методов стандартизации при разработке документов в целях обеспечения производственного процесса, безопасности и качества продуктов питания.

2. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемые результаты освоения ОП ВО (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-3 Управляет текущей деятельностью предприятия питания, осуществляет технологический процесс производства продукции общественного питания	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. Умеет: анализировать нормативные документы, применяемые в пищевой промышленности; анализировать технические регламенты, применяемые в области производства пищевых продуктов. Имеет практический опыт: использования информационного обеспечения в области законодательства и стандартизации в пищевой промышленности;
ПК-5 Способен к организации и управлению системами качества на предприятиях общественного питания, внедрению инноваций в	Знает: основные принципы системы ХАССП, формирование критических контрольных точек, этапы разработки системы менеджмента

производство, информационного и документационного обеспечения	качества Умеет: управлять разработкой и внедрением системы качества; разрабатывать технологические инструкции, проводить оформление и изложение нормативно-технической документации в соответствии с требованиями 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
---	--

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Перечень предшествующих дисциплин, видов работ учебного плана	Перечень последующих дисциплин, видов работ
Технология продукции общественного питания, Физиология питания, Биологически активные добавки и улучшители в производстве продуктов питания, Проектная деятельность, Санитария и гигиена питания, Производственная практика (технологическая) (6 семестр)	Культура питания народов мира, Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания, Производственная практика (преддипломная) (9 семестр)

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

Дисциплина	Требования
Физиология питания	Знает: принципы рационального и персонализированного питания, физиологические нормы потребности в энергии и нутриентах для разных групп населения, роль макро- и микронутриентов в жизнедеятельности организма, механизмы пищеварения и усвоения пищи, факторы, влияющие на биодоступность нутриентов (включая влияние кулинарной обработки и хранения продуктов); , методы оценки питания (методы 24-часового воспроизведения рациона, пищевого дневника, анализа частоты потребления пищи, балансовых и весовых подходов); основные регламенты и стандарты в области пищевой продукции, гигиенические требования к продуктам питания; гигиенические требования к продуктам, принципы оценки безопасности и качества сырья и готовых блюд; Умеет: рассчитывать и анализировать рационы питания (определять ЭЦ, ПЦ, баланс БЖУ, выявлять дефициты и избыток макро- и микронутриентов); применять методы сбора данных о питании различных

	групп наследия и грамотно их интерпретировать; , разрабатывать базовые персонализированные рекомендации: адаптировать общие принципы здорового питания под индивидуальные особенности (возраст, пол, уровень активности, состояние здоровья), учитывая ограничения и предпочтения человека; формулировать исследовательские задачи в физиологии питания: ставить цели для небольших проектов (например, оценка рациона группы студентов), подбирать подходящие методы и метрики, планировать сбор и анализ данных; Имеет практический опыт: работы с профессиональными базами данных и инструментами (использование справочников химического состава продуктов, калькуляторов калорий и т.п.) для поиска и интерпретации данных; интерпретации лабораторных и метаболических показателей (понимание референсных диапазонов, умение видеть связь между отдельными биомаркерами и питанием, корректно формулировать выводы без постановки диагнозов)., подготовки отчетов по оценке питания, описания методологии, визуализация данных (таблицы, диаграммы), объяснения сложных концепций простым языком для разных аудиторий; корректной разработки рекомендаций с учетом культурных и социальных аспектов питания.
Санитария и гигиена питания	Знает: требования к качеству, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения и реализации продукции; , санитарно-гигиенические требования к предприятиям и продукции общественного питания; методы контроля санитарного состояния на предприятиях питания; нормативные документы в области санитарии и гигиены предприятий питания Умеет: организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений; , организовывать контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений; контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг Имеет практический опыт: анализа и оценки санитарно-гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции; санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов строительства предприятий общественного питания , соблюдения правил и норм санитарии и гигиены; использования нормативных документов в области санитарии и гигиены для обеспечения контроля за качеством продукции и услуг

Технология продукции общественного питания	Знает: основные технологические процессы производства продуктов питания; нормативно-технологическую документацию в области технологий производства продукции общественного питания, теоретические основы технологии продукции общественного питания, нормативную и справочную документацию, нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции, приоритетные направления развития в области производства продукции питания; ассортимент и технологию продукции общественного питания; физико-химические процессы, происходящие в сырье и полуфабрикатах на всех стадиях производства кулинарной продукции; нормативную документацию отрасли Умеет: осуществлять технологические процессы производства продуктов питания; разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания, осуществлять технологические операции по производству продуктов питания, грамотно использовать нормативную и справочную документацию; обосновывать принятие конкретных технологических решений для обеспечения получения высококачественной продукции, оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса; принимать оптимальные решения в процессе производства продукции; пользоваться и разрабатывать нормативную документацию Имеет практический опыт: осуществления технологических процессов производства продукции питания; разработки нормативно-технологической документации, организации и осуществления технологических процессов производства продукции общественного питания; расчетов расхода сырья и вспомогательных материалов, разработки новых технологических процессов производства кулинарной продукции, производства продукции общественного питания, обеспечения контроля технологического процесса, разработки и внедрения нормативной документации на продукцию общественного питания
Биологически активные добавки и улучшители в производстве продуктов питания	Знает: международные и нормативно-правовые акты в области применения пищевых добавок; классификация пищевых добавок; наименование и нумерация пищевых добавок, технологические свойства современных пищевых добавок, улучшителей и БАД, их влияние на технологические процессы производства продукции различного назначения. Умеет: определять правильность технологии внесения

	биологически-активных добавок в продукты питания , обоснованно подбирать современные пищевые добавки, улучшители и БАД исходя из особенностей технологического процесса производства Имеет практический опыт: оценки эффективности биологически-активных добавок, оценки качества и безопасности применения современных пищевых добавок, улучшителей и БАД в производстве пищевых продуктов
Проектная деятельность	Знает: основные этапы и процессы планирования и осуществления проектов, принципы организации проектной работы;, основные принципы управления проектной деятельностью, основы организации проектной деятельности, теоретические основы инженерных процессов, устройство и принцип действия, а также методику расчёта современного технологического оборудования и приборов, используемых для производства продуктов питания , современные технологии взаимодействия при организации проектной деятельности Умеет: разрабатывать технико-экономическое обоснование проекта; оценивать риски проекта, корректно завершить проект, сформировать необходимую документацию и отчеты, управлять и координировать деятельность команды в проекте; , формулировать цель и задачи проектной деятельности, обосновывать необходимые способы их решения на основе имеющихся ресурсов и с учетом нормативно-правовых норм, применять знания инженерных процессов при решении профессиональных задач и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов, используемых для производства продуктов питания , определять свою роль в командной работе в рамках проектной деятельности, осуществлять продуктивное взаимодействие с другими участниками проекта Имеет практический опыт: разработки проектов в в области производства продукции питания, оптимизации календарного плана и ресурсного обеспечения проекта; выявления и обработки проектных рисков, организации проектной деятельности, разработки проекта в избранной профессиональной сфере, методами оптимизации календарного плана и ресурсного обеспечения проекта, методикой выявления и обработки проектных рисков, владеет навыками расчёта, подбора и эксплуатации современного технологического оборудования и приборов для реализации технологических операций производства продуктов питания, организации взаимодействия между участниками проекта
Производственная практика (технологическая) (6	Знает: особенности организации

семестр)	технологических процессов на различных типах предприятий (особенности обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и готовой продукции, хранения продукции), возможные виды отклонений и способы их устранения; основные виды и назначение документов, используемых на предприятии (техно-технологические и технологические карты, калькуляционные карты, бракеражные журналы, журналы входного контроля, документы системы ХАССП, инструкции по охране труда и пожарной безопасности); систему контроля качества и безопасности пищевой продукции, принципы управления изменениями, методики внедрения изменений на уровне работника, подразделения, организации; Умеет: организовывать и контролировать технологический процесс на различных типах предприятий (распределяет задачи между сотрудниками цеха, следит за соблюдением рецептур и режимов тепловой обработки, контролирует качество и выход готовой продукции, фиксирует отклонения и предлагает меры по их устранению); проводить входной, операционный и выходной контроль (проверять сопроводительные документы на сырьё, оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим и инструментальным показателям, выявлять признаки порчи и несоответствия нормативам, оформлять акты и претензии); ., творчески относиться к своим трудовым функциям, разрабатывать новые подходы и решения в области производства продукции питания Имеет практический опыт: соблюдения норм производственной санитарии и безопасности; организации технологического процесса производства полуфабрикатов и готовых блюд; коммуникации и взаимодействия в профессиональной среде; работы с НТД и профессиональным ПО. , оценки состояния технологического процесса с точки зрения достижения требуемых результатов, разработки рекомендаций по способам снижения или устранения брака посредством технологических решений и расчётов;
----------	---

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 ч., 18,5 ч. контактной работы с применением дистанционных образовательных технологий

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра

		7
Общая трудоёмкость дисциплины	144	144
<i>Аудиторные занятия:</i>	8	8
Лекции (Л)	0	0
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	8	8
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	125,5	125,5
Подготовка к экзамену	22,5	22,5
Подготовка к тестированию	20	20
Подготовка к практическим занятиям	20	20
Разработка технологической документации	63	63
Консультации и промежуточная аттестация	10,5	10,5
Вид контроля (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	экзамен

5. Содержание дисциплины

№ раздела	Наименование разделов дисциплины	Объем аудиторных занятий по видам в часах			
		Всего	Л	ПЗ	ЛР
1	Основная нормативно-техническая документация в общественном питании	4	0	4	0
2	Характеристика нормативно-технической документации в сфере общественного питания	4	0	4	0
3	Разработка нормативно-технической документации на новые виды продукции общественного питания	0	0	0	0
4	Номенклатура качественных показателей продукции общественного питания	0	0	0	0
5	Система менеджмента качества в индустрии питания	0	0	0	0

5.1. Лекции

Не предусмотрены

5.2. Практические занятия, семинары

№ занятия	№ раздела	Наименование или краткое содержание практического занятия, семинара	Кол-во часов
1	1	Основные понятия курса: стандартизация, нормативная документация, технический регламент, стандарт, национальный стандарт, стандарт организации	4
2	2	Содержание технических регламентов. Общая структура технического регламента. Порядок разработки и утверждения технических регламентов	4

5.3. Лабораторные работы

Не предусмотрены

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 экзамену	ОЛ, ДЛ	7	22,5
Подготовка к тестированию	Основная литература, дополнительная литература	7	20
Подготовка к практическим занятиям	ОЛ, ДЛ	7	20
Разработка технологической документации	Дополнительная литература (п.1-4)	7	63

6. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации

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
1	7	Текущий контроль	Комплект технологической документации №1 Закуски	0,1	10	Задание включает в себя составление технологической карты и технологической схемы. Максимальный балл за выполненное задание - 10 (ТК - 7 баллов, ТС - 3 балла). Задание выполняется по вариантам, вариант соответствует порядковому номеру студента в списке группы. 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).	экзамен
2	7	Текущий контроль	Комплект технологической документации №2 Супы	0,1	10	Задание включает в себя составление технологической карты и технологической схемы. Максимальный балл за выполненное задание - 10 (ТК - 7 баллов, ТС - 3 балла). Задание выполняется по вариантам, вариант соответствует порядковому номеру студента в списке группы. При оценивании результатов учебной деятельности обучающегося по дисциплине используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности	экзамен

						обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).	
3	7	Текущий контроль	Комплект технологической документации №3 Вторые блюда из мяса	0,1	10	Задание включает в себя составление технологической карты и технологической схемы. Максимальный балл за выполненное задание - 10 (ТК - 7 баллов, ТС - 3 балла). Задание выполняется по вариантам, вариант соответствует порядковому номеру студента в списке группы. 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).	экзамен
4	7	Текущий контроль	Комплект технологической документации №4 Вторые блюда из рыбы	0,1	10	Задание включает в себя составление технологической карты и технологической схемы. Максимальный балл за выполненное задание - 10 (ТК - 7 баллов, ТС - 3 балла). Задание выполняется по вариантам, вариант соответствует порядковому номеру студента в списке группы. 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).	экзамен
5	7	Текущий контроль	Комплект технологической документации №5 Мучные блюда	0,1	10	Задание включает в себя составление технологической карты и технологической схемы. Максимальный балл за выполненное задание - 10 (ТК - 7 баллов, ТС - 3 балла). Задание выполняется по вариантам, вариант соответствует порядковому номеру студента в списке группы. 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).	экзамен
6	7	Текущий контроль	Комплект технологической документации №6 Напитки	0,1	10	Задание включает в себя составление технологической карты и технологической схемы. Максимальный балл за выполненное задание - 10 (ТК - 7 баллов, ТС - 3 балла). Задание выполняется по	экзамен

						вариантам, вариант соответствует порядковому номеру студента в списке группы. 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).	
7	7	Текущий контроль	Проект технологической инструкции	0,1	10	Проект технологической документации составляется в соответствии с требованиями действующей нормативной документации. Максимальный балл за выполненное задание - 10. Задание выполняется по вариантам. 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).	экзамен
8	7	Текущий контроль	Итоговый тест	0,15	15	Максимальный балла - 15. Количество попыток - 1, ограничение по времени - 15 минут. Тестирование проводится на последней учебной неделе. 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).	экзамен
9	7	Текущий контроль	Система ХАССП в общественном питании	0,1	10	Задание состоит в выполнении блок-схемы для выбранного изделия; выявления и характеристики критических контрольных точек. Максимальный балл за выполненное задание - 10 баллов. Выбор блюда/напитка для задания - свободный. 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).	экзамен
10	7	Промежуточная аттестация	Экзамен	-	40	Экзамен проводится по билетам, в каждом экзаменационном билете содержится 3 вопроса. Студенту дается время для подготовки (около 40 минут), затем студент устно отвечает по каждому вопросу. По окончании	экзамен

					ответа преподаватель задает дополнительные вопросы по теме предмета. Максимальное количество баллов за успешное прохождение экзамена - 40. При оценивании ответов на вопросы используется следующая система. Отлично (40-34 балла): студент проявляет высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы. Хорошо (33,9-30 баллов): Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. Удовлетворительно (29,9-24 балла): Студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает исчерпывающие ответы. Неудовлетворительно (23,9-0 баллов): студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).	
--	--	--	--	--	---	--

6.2. Процедура проведения, критерии оценивания

Вид промежуточной аттестации	Процедура проведения	Критерии оценивания
экзамен	Экзамен проводится по билетам, в каждом экзаменационном билете содержится 3 вопроса. Студенту дается время для подготовки (около 40 минут), затем студент устно отвечает по каждому вопросу. По окончании ответа преподаватель задает дополнительные вопросы по теме предмета. Максимальное количество баллов за успешное прохождение экзамена - 40. При оценивании ответов на вопросы используется следующая система. Отлично (40-34 балла): студент проявляет высокий уровень профессиональной подготовки, глубокие знания вопросов, свободно оперирует профессиональной терминологией, легко отвечает на поставленные вопросы. Хорошо (33,9-30 баллов): Студент показывает знание вопросов, оперирует профессиональной терминологией, без особых затруднений отвечает на поставленные вопросы. Удовлетворительно (29,9-24 балла): Студент показывает слабое знание вопросов, проявляет неуверенность, не всегда дает	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

	исчерпывающие ответы. Неудовлетворительно (23,9-0 баллов): студент затрудняется отвечать на поставленные вопросы, не знает теории вопроса, при ответе допускает существенные ошибки. При оценивании результатов мероприятия используется балльно-рейтинговая система оценивания результатов учебной деятельности обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).	
--	--	--

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК-3	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.								+	+	
ПК-3	Умеет: анализировать нормативные документы, применяемые в пищевой промышленности; анализировать технические регламенты, применяемые в области производства пищевых продуктов.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПК-3	Имеет практический опыт: использования информационного обеспечения в области законодательства и стандартизации в пищевой промышленности;	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
ПК-5	Знает: основные принципы системы ХАССП, формирование критических контрольных точек, этапы разработки системы менеджмента качества								+	+	
ПК-5	Умеет: управлять разработкой и внедрением системы качества; разрабатывать технологические инструкции, проводить оформление и изложение нормативно-технической документации в соответствии с требованиями	+	+	+	+	+	+	+		+	+
ПК-5	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	+	+	+	+	+	+	+		+	+

Типовые контрольные задания по каждому мероприятию находятся в приложениях.

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Печатная учебно-методическая документация

а) основная литература:

1. Лифиц, И. М. Стандартизация, метрология и сертификация [Текст] учеб. для вузов по специальностям "Коммерция", "Маркетинг", "Товароведение и экспертиза товаров" И. М. Лифиц. - 8-е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт, 2009. - 412 с.
2. Димов, Ю. В. Метрология, стандартизация и сертификация [Текст] учебник для вузов по направлениям подготовки в обл. техники и технологии Ю. В. Димов. - 4-е изд. - СПб. и др.: Питер, 2013. - 496 с. ил.

б) дополнительная литература:

1. Технология продукции общественного питания : учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания" : в 2 т. . Т. 1 / А. С. Ратушный, В. И. Хлебников, Б. А. Баранов и др.; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд.. - М. : Мир, 2007. - 349, [2] с. : ил.

2. Технология продукции общественного питания : учеб. пособие для вузов по специальности "Технология продуктов обществ. питания" направления "Технология продовольств. продуктов спец. назначения и обществ. питания": в 2 т. . Т. 2 / 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. Ковалев Н. И. Технология приготовления пищи : учеб. для сред. спец. учеб. заведений по специальностям 260502 "Технология продуктов обществ. питания", 100106 "Организация обслуживания на предприятиях обществ. питания" / Н. И. Ковалев, М. Н. Куткина, В. А. Кравцова ; под ред. М. А. Николаевой ; Отрасл. центр повышения квалификации работников торговли М-ва экон. развития и торговли Рос. Федерации. - М. : Деловая литература, 2008. - XII, 467 с. : ил.

4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : Для предприятий общественного питания / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. - М.; Киев : Лада: Арий, 2008. - 678, [1] с.

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

1. Контроль качества продукции : 16+ ООО РИА "Стандарты и качество" журнал. - М.: Стандарты и качество, 2013-

2. Методы менеджмента качества науч.-техн. журн.: 16+ Ростехрегулирование, Всерос. орг. кач-ва, РИА "Стандарты и качество" журнал. - М., 1996-

3. Стандарты и качество науч.-техн. и эко. журн.: 16+ РИА "Стандарты и качество" журнал. - М., 1954-

4. Менеджмент: горизонты ИСО прил. к журн. "Сертификация" Всерос. науч.-исслед. ин-т сертификации (ВНИИС) журнал. - М., 2006-

г) методические указания для студентов по освоению дисциплины:

1. Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология учеб. пособие по направлению 19.03.04 "Технология продукции и орг. обществ. питания" и др. А. С. Саломатов ; Юж.-Урал. гос. ун-т, Каф. Технология и орг. обществ. питания ; ЮУрГУ

из них: учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студента:

Электронная учебно-методическая документация

№	Вид литературы	Наименование ресурса в электронной форме	Библиографическое описание
1	Дополнительная литература	ЭБС издательства	Николенко, П. Г. Контроль качества и ХАССП на предприятиях общественного питания : учебник для вузов /

		Лань	П. Г. Николенко, М. В. Ефремова, А. М. Терехов. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 472 с. — ISBN 978-5-507-52093-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/467798 (дата обращения: 03.07.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2	Дополнительная литература	ЭБС издательства Лань	Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие для вузов / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 196 с. — ISBN 978-5-507-47683-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/404018 (дата обращения: 03.07.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Перечень используемого программного обеспечения:

Нет

Перечень используемых профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

Нет

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Вид занятий	№ ауд.	Основное оборудование, стенды, макеты, компьютерная техника, предустановленное программное обеспечение, используемое для различных видов занятий
Практические занятия и семинары	335 (3)	Мультимедийное оборудование (компьютер, проектор, экран)