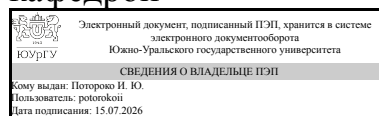


ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий выпускающей
кафедрой



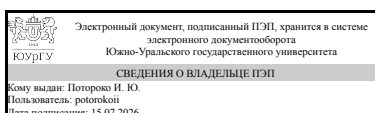
И. Ю. Потороко

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 очная
кафедра-разработчик Пищевые и биотехнологии

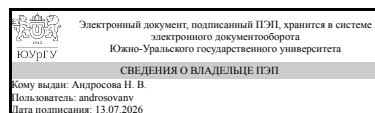
Рабочая программа составлена в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждённым приказом Минобрнауки от 17.08.2020 № 1047

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
Санитария и гигиена питания, Нутрициология и метаболомика, Производственная практика (технологическая) (4 семестр)	Организация питания в центрах досуга, гостиничных и ресторанных комплексах, Проектная деятельность, Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания, Культура питания народов мира, Барное дело, Производственная практика (преддипломная) (8 семестр)

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

Дисциплина	Требования
Санитария и гигиена питания	Знает: 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, требования к качеству, правила оформления и отпуска, условия и сроки хранения и реализации продукции; Умеет: организовывать контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений; контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг, организует контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений; Имеет практический опыт: соблюдения правил и норм санитарии и гигиены; использования нормативных документов в области санитарии и гигиены для обеспечения контроля за качеством продукции и услуг, анализа и оценки санитарно-

	гигиенического состояния всех этапов производственного процесса от приемки до реализации готовой продукции; санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов строительства предприятий общественного питания
Нутрициология и метаболомика	Знает: 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; 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); что такое метаболические профили, связь метаболитов с питанием, здоровьем и риском заболеваний; основы "омиксных" технологий (геномика, протеомика, метаболомика) и их применение в нутрициологии, концепция персонализированного питания на основе биомаркеров; Умеет: 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 нутрициологии: ставить цели для небольших проектов (например, оценка рациона группы студентов), подбирать подходящие методы и метрики, планировать сбор и анализ данных; 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 населения и грамотно их интерпретировать; сопоставлять метаболические данные и пищевые привычки; Имеет практический опыт: 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, работы с профессиональными базами данных и инструментами (использование справочников

	химического состава продуктов, баз метаболических путей) 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);
Производственная практика (технологическая) (4 семестр)	Знает: принципы управления изменениями, методики внедрения изменений на уровне работника, подразделения, организации; принципы организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов, быть готовым к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов Умеет: творчески относиться к своим трудовым функциям, разрабатывать новые подходы и решения в области производства продукции питания, эксплуатировать различные виды технологического оборудования в соответствии с требованиями техники безопасности разных классов предприятий питания Имеет практический опыт: оценки состояния технологического процесса с точки зрения достижения требуемых результатов, разработки рекомендаций по способам снижения или устранения брака посредством технологических решений и расчётов; , техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценки параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест

4. Объём и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 з.е., 144 ч., 74,5 ч. контактной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам в часах
		Номер семестра
		5
Общая трудоёмкость дисциплины	144	144
<i>Аудиторные занятия:</i>	64	64
Лекции (Л)	32	32
Практические занятия, семинары и (или) другие виды аудиторных занятий (ПЗ)	32	32
Лабораторные работы (ЛР)	0	0
<i>Самостоятельная работа (СРС)</i>	69,5	69,5

Подготовка к практическим занятиям	20	20
Подготовка к экзамену	10	10
Разработка технологической документации	26	26
Подготовка к тестированию	13,5	13,5
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	6	2	4	0
2	Характеристика нормативно-технической документации в сфере общественного питания	26	18	8	0
3	Разработка нормативно-технической документации на новые виды продукции общественного питания	16	4	12	0
4	Номенклатура качественных показателей продукции общественного питания	8	4	4	0
5	Система менеджмента качества в индустрии питания	8	4	4	0

5.1. Лекции

№ лекции	№ раздела	Наименование или краткое содержание лекционного занятия	Кол-во часов
1	1	Цели и задачи разработки нормативно-технической документации в индустрии питания. Разнообразие НТД и ее значение в общественном питании.	2
2	2	Характеристика технической документации в сфере общественного питания (ТК, ТТК, ТИ): область применения, нормативная база, основные положения, требования к построению, изложению и оформлению.	2
3	2	Характеристика нормативной документации в сфере общественного питания (ГОСТы, ОСТы, СТО): область применения, основные положения, требования к построению, изложению и оформлению.	2
4	2	Основные нормативные документы, устанавливающие требования к предприятиям общественного питания: общие сведения о Федеральном законе Российской Федерации «О техническом регулировании», сфера применения, основные понятия; технические регламенты Таможенного союза (ТР ТС) и технические регламенты Евразийского экономического союза (ТР ЕАЭС)	6
5	2	Основные нормативные документы, устанавливающие требования к предприятиям общественного питания: межгосударственные стандарты, применяемые в индустрии питания	2
6	2	Основные нормативные документы, устанавливающие требования к предприятиям общественного питания: национальные стандарты, применяемые в индустрии питания; законы Российской Федерации, постановления правительства РФ, приказы как нормативные документы для индустрии питания	2
7	2	Общие требования и классификация предприятий общественного питания: межгосударственный стандарт ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного	2

		питания. Классификация и общие требования» - область применения, структура, основное содержание	
8	2	Общие требования и классификация предприятий общественного питания: классификация предприятий (объектов) общественного питания, общие требования к объектам общественного питания, требования к персоналу предприятий общественного питания (на основе межгосударственного стандарта ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Классификация и общие требования»)	2
9	3	Порядок разработки нормативно-технических документов на новые виды пищевой продукции. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания. Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания	4
10	4	Номенклатура показателей качества продукции общественного питания. Органолептическая оценка качества продукции общественного питания. Определение физико-химических показателей качества продукции общественного питания. Определение микробиологических показателей качества продукции общественного питания. Порядок расчета пищевой ценности новых видов продукции общественного питания.	4
11	5	Комиссия «Кодекс Алиментариус». Стандарты Комиссии «Кодекс Алиментариус». Система менеджмента безопасности пищевых продуктов ХАССП. Принципы ХАССП. Последовательность внедрения системы ХАССП	4

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	2
3	2	Основные ТР ТС и ТР ЕАЭС, регламентирующие деятельность предприятий питания (ТР ТС - 021 - 2011; ТР ТС - 024 - 2011; ТР ТС - 029 - 2012; ТР ТС - 033 - 2013 и пр.)	6
4	3	Изучение межгосударственных и национальных стандартов, регламентирующих деятельность предприятий питания: межгосударственные и национальные стандарты в области индустрии питания (межгосударственный стандарт ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» - область применения, структура содержание; межгосударственным стандартом ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» - область применения, структура содержание и пр.)	4
5	3	Изучение технологической документации на предприятиях общественного питания: технологических карт, технико-технологических карт, технологических инструкций (ГОСТ 31987-2012 "Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию").	4
6	3	Изучение требований к составлению и оформлению технических условий на пищевую продукцию (ГОСТ Р 51740-2016 "Технические условия на	4

		пищевую продукцию. Общие требования к разработке и оформлению")	
7	4	Изучение номенклатуры показателей качества и безопасности продукции общественного питания. Нормативно-техническая база, регламентирующая показатели качества и безопасности.	4
8	5	Разработка мероприятий по снижению рисков производства продукции общественного питания (на примере конкретного продукта) с учетом требований системы ХАССП	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 практическим занятиям	ОЛ, ДЛ	5	20
Подготовка к экзамену	ОЛ, ДЛ	5	10
Разработка технологической документации	Дополнительная литература (п.1-4)	5	26
Подготовка к тестированию	Основная литература, дополнительная литература	5	13,5

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-мestr	Вид контроля	Название контрольного мероприятия	Вес	Макс. балл	Порядок начисления баллов	Учитывается в ПА
1	5	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	экзамен

						ректора от 24.05.2019 г. № 179).	
2	5	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 обучающихся (утверждена приказом ректора от 24.05.2019 г. № 179).	экзамен
3	5	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	5	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	5	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	экзамен

						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).	
6	5	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 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
7	5	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	5	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	5	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	экзамен

						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).	
10	5	Бонус	Дополнительные баллы за работу на лекциях	-	5	Дополнительные баллы начисляются за посещение и работу на лекционных занятиях. 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
11	5	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 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	экзамен

					(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 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).	В соответствии с пп. 2.5, 2.6 Положения

6.3. Паспорт фонда оценочных средств

Компетенции	Результаты обучения	№ КМ										
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
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	+	+	+	+	+	+	+		+		+

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 Лань	Николенко, П. Г. Контроль качества и ХАССП на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / 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)
Лекции	335 (3)	Мультимедийное оборудование (компьютер, проектор, экран)