

МДК.04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА**

Дифференцированный зачет выполняется по вариантам.

Вариант работы определяется по порядковому номеру списка в Журнале учебных занятий.

Перечень информационных источников:

1. Закон ДНР «О государственном надзоре в сфере хозяйственной деятельности» №76-ІНС от 03.09.2015 г.
2. Закон ДНР «О безопасности и качестве пищевых продуктов» 120-ІНС от 08.04.2016 г.
3. Правила работы заведений (предприятий) ресторанного хозяйства (общественного питания) в Донецкой Народной Республике № 92/1 от 09 ноября 2015 года.
4. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
5. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Термины и определения
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
7. ГОСТ Р 51705.1-2001 Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования
8. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
10. Цопкало Л.А. Контроль качества продукции и услуг в общественном питании: учеб. пособие / Л.А. Цопкало, Л.Н. Рождественская.- Новосибирск: Изд-во НГТУ, 2012. - 230 с.
11. Курочкина, А. Ю. Управление качеством услуг : учебник и практикум для академического бакалавриата / А. Ю. Курочкина. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2018. — 172 с.

Самостоятельная работа обучающихся

Ответить на вопросы дифференцированного зачета, согласно варианта в таблице, письменно в тетради.

Выполненную работу прислать на эл. почту:

larisalogvina@bk.ru или https://vk.com.l_logvina

Работа выполняется по индивидуальному заданию!

№ п/ п	Фамилия, инициалы студента	Номер варианта семинарского занятия
1	Войтюшенко Е.С.	Вариант 17
2	Гусаков Н.В.	Вариант 16
3	Дрига Ю.А.	Вариант 15
4	Козаев В.В.	Вариант 14
5	Крюк Е.Л.	Вариант 13
6	Ларионова А.О.	Вариант 12
7	Максимов Б.Р.	Вариант 11
8	Павлова В.М.	Вариант 10
9	Поддубная М.О.	Вариант 9
10	Руденко А.И.	Вариант 8
11	Руденок К.Ю.	Вариант 7
12	Седякина И.С.	Вариант 6
13	Славников В.И.	Вариант 5
14	Стовбуненко Е.А.	Вариант 4
15	Тропина А.А.	Вариант 3
16	Чимпоеш Б.А.	Вариант 2
17	Шевчук К.Н.	Вариант 1

Вариант № 1

1. Основные понятия, термины и определения в области качества.
2. Лабораторный контроль. Подготовка проб к исследованию.
3. Контроль качества полуфабрикатов: блинчиков с фаршем; овощных полуфабрикатов.
4. Перечислите восемь основных принципов системы менеджмента качества.

Вариант № 2

1. Особенности и классификация услуг общественного питания.
2. Порядок проведения органолептической оценки.
3. Требования к качеству и особенности контроля качества супов и соусов.
4. Роль систем качества в обеспечении качества продукции (услуги).

Вариант № 3

1. Термины и определения производственного контроля.
2. Измерение удовлетворенности потребителей и оценка качества услуг общественного питания.
3. Требования к качеству и особенности контроля качества полуфабрикатов по степени готовности.

4. В чем заключается процедура разработки системы качества предприятия общественного питания?

Вариант № 4

1. Методы и методики оценки качества услуг общественного питания.
2. Балльная оценка.
3. Требования к качеству и особенности контроля качества вторых блюд.
4. Требования, предъявляемые к лабораториям для проведения дегустационного анализа.

Вариант № 5

1. Термины и определения производственного контроля.
2. Измерение удовлетворенности потребителей и оценка качества услуг общественного питания.
3. Контроль правильности проведения технологического процесса.
4. Формирование дегустационной комиссии.

Вариант № 7

1. Методы и методики оценки качества услуг общественного питания.
2. Балльная оценка.
3. Комплексная система управления качеством продукции.
4. Методы оценки качества кулинарных изделий и блюд.

Вариант № 8

1. Качество продукции как социально-экономическая категория.
2. Органолептическая оценка качества отдельных видов продукции.
3. Современные модели управления качеством.
4. Какова классификация методов контроля качества полуфабрикатов?

Вариант № 9

1. Контроль правильности проведения технологического процесса.
2. Свойства и показатели качества продукции, их характеристика.
3. Управление качеством продукции и услуг: значение, основные понятия.
4. Назовите особенности контроля качества полуфабрикатов по степени готовности.

Вариант № 10

1. Органолептическая оценка качества отдельных видов продукции общественного питания массового изготовления.
2. Подготовка проб к исследованию.
3. Требования к качеству и особенности контроля качества первых блюд.

4. Требования, предъявляемые к лабораториям для проведения дегустационного анализа.

Вариант № 11

1. Органолептическая оценка качества отдельных видов продукции.
2. Показатели качества и безопасности услуг общественного питания.
3. Определение химического состава и энергетической ценности пищи.
4. Назовите особенности контроля качества полуфабрикатов по основным технологическим свойствам.

Вариант № 12

1. Терминология органолептических характеристик.
2. Методы исследования и характеристика лабораторного контроля.
3. Общие сведения о контроле качества кулинарных изделий и блюд.
4. Какова классификация методов контроля качества полуфабрикатов?

Вариант № 13

1. Методика проведения органолептической оценки качества.
2. Особенности обеспечения качества услуг общественного питания.
3. Требования к качеству и особенности контроля качества полуфабрикатов по основным технологическим и потребительским свойствам.
4. В чем заключается метод балльной оценки качества кулинарных изделий и блюд?

Вариант № 14

1. Формирование качества продукции.
2. Физико-химические методы контроля качества кулинарной продукции.
3. Требования к качеству и особенности контроля качества первых блюд.
4. Требования, предъявляемые к лабораториям для проведения дегустационного анализа.

Вариант № 15

1. Порядок отбора проб для лабораторного исследования.
2. Методы определения показателей качества продукции.
3. Общие сведения о контроле качества полуфабрикатов.
4. Методы оценки качества кулинарных изделий и блюд.

Вариант № 16

1. Терминология органолептических характеристик.
2. Измерение удовлетворенности потребителей и оценка качества услуг общественного питания.
3. Современные модели управления качеством.

4. Какова классификация методов контроля качества полуфабрикатов?

Вариант № 17

1. Особенности и классификация услуг общественного питания.
2. Порядок проведения органолептической оценки.
3. Контроль правильности проведения технологического процесса.
4. Формирование дегустационной комиссии.

Преподаватель

Логвина Л. А.