

МДК.04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания

Вид занятия: семинарское занятие

Тема занятия: Практические основы контроля качества продукции и услуг общественного питания

Цели занятия:

- дидактическая
 - закрепить знания по разделу «Практические основы контроля качества продукции и услуг общественного питания»;
 - привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности.
- воспитательная
 - воспитание высокой творческой активности и сознательного отношения к будущей профессиональной деятельности.

Семинарское занятие № 2

Практические основы контроля качества продукции и услуг общественного питания

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

Выполнить задания семинарского занятия, согласно варианта в таблице.

Записать в тетрадь.

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	Дрига Ю.А	Вариант 13
2	Ларионова А.О.	Вариант 12
3	Максимов Б.Р.	Вариант 11
4	Павлова В.М.	Вариант 10
5	Поддубная М.О.	Вариант 9
6	Руденко А.И.	Вариант 8
7	Руденок К.Ю.	Вариант 7
8	Славников В.И.	Вариант 6
9	Седякина И.С.	Вариант 5
10	Стовбуненко Е.А.	Вариант 4
11	Тропина А.А.	Вариант 3
12	Крюк Е.Л.	Вариант 2
13	Чимпоеш Б.А.	Вариант 1

Вариант № 1

1. Общие сведения о контроле качества полуфабрикатов.
2. Методы оценки качества кулинарных изделий и блюд.

Вариант № 2

1. Требования к качеству и особенности контроля качества полуфабрикатов по основным технологическим и потребительским свойствам.
2. В чем заключается метод балльной оценки качества кулинарных изделий и блюд?

Вариант № 3

1. Общие сведения о контроле качества кулинарных изделий и блюд.
2. Какова классификация методов контроля качества полуфабрикатов?

Вариант № 4

1. Определение химического состава и энергетической ценности пищи.
2. Назовите особенности контроля качества полуфабрикатов по основным технологическим свойствам.

Вариант № 5

1. Требования к качеству и особенности контроля качества первых блюд.

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

Вариант № 6

1. Управление качеством продукции и услуг: значение, основные понятия.
2. Назовите особенности контроля качества полуфабрикатов по степени готовности.

Вариант № 7

1. Современные модели управления качеством.
2. Какова классификация методов контроля качества полуфабрикатов?

Вариант № 8

1. Комплексная система управления качеством продукции.
2. Методы оценки качества кулинарных изделий и блюд.

Вариант № 9

1. Контроль правильности проведения технологического процесса.
2. Формирование дегустационной комиссии.

Вариант № 10

1. Требования к качеству и особенности контроля качества вторых блюд.
2. Требования, предъявляемые к лабораториям для проведения дегустационного анализа.

Вариант № 11

1. Требования к качеству и особенности контроля качества полуфабрикатов по степени готовности.
2. В чем заключается процедура разработки системы качества предприятия общественного питания?

Вариант № 12

1. Требования к качеству и особенности контроля качества супов и соусов.
2. Роль систем качества в обеспечении качества продукции (услуги).

Вариант № 13

1. Контроль качества полуфабрикатов: блинчиков с фаршем; овощных полуфабрикатов.
2. Перечислите восемь основных принципов системы менеджмента качества.