

**14.02.2023**

**ПКД 3/1**

**Дисциплина ОП.12 Контроль качества продукции и услуг  
общественного питания**

**Тема: Организация контроля качества  
продукции общественного питания**

**Цели занятия:**

**Обучающие:**

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по процессу приготовления, подготовки к реализации холодных блюд;
- формировать умения студентов;
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности;
- формировать поисковый стиль мышления и работы при изучении новой темы. Формирование умений структурировать информацию.
- совершенствовать методику проведения занятия с визуальным сопровождением и использованием интерактивных методов;
- адаптировать инновационные методы обучения к традиционной методике преподавания;
- создать условия для закрепления и совершенствования, ранее полученных знаний и для формирования профессиональных навыков.

**Развивающие:**

- развивать внимание, дисциплинированность, активность, коммуникабельность и умение работать в коллективе;
- способствовать развитию умений работать в коллективе;
- развивать профессиональный интерес.

**Воспитательные:**

- формировать интерес к выбранной профессии;
- прививать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям;
- воспитывать ответственное отношение к выполняемой работе, профессионально-важные качества личности (внимательность, скорость мышления).

**Лекция  
(2 часа)  
План**

1. Виды контроля качества.

***ПРЕЗЕНТАЦИЯ***

## 1. Виды контроля качества

Качество - это совокупность свойств продукции, обуславливающих ее пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с ее назначением.

Контроль качества - проверка соответствия показателей качества кулинарной продукции установленным требованиям, это один из важнейших этапов технологического цикла производства. Контроль качества условно подразделяют на три вида: предварительный (входной), операционный (производственный), выходной (приемочный).

**Предварительный** — это контроль поступающего сырья и полуфабрикатов.

**Операционный контроль** проводится по ходу технологического процесса: от принятых по качеству сырья и (или) полуфабрикатов до выпуска готовой продукции. Он включает проверку:

- организации технологического процесса (последовательности операций, соблюдения температуры, продолжительности тепловой обработки и т. д.) и отдельных рабочих мест;
- оснащенности и состояния оборудования, соответствия его параметрам технологического процесса;
- гигиенических параметров производства (температуры на рабочем месте, вентиляции, освещенности рабочих мест, уровня шума и т. д.);
- наличия нормативных и технологических документов на рабочих местах, знания их исполнителями;
- наличия измерительной аппаратуры, ее исправности и своевременности поверки;
- обеспечения выхода и качества полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с установленными требованиями.

**Выходной (приемочный) контроль** — проверка качества готовой продукции. На предприятии проводят бракераж пищи, лабораторный контроль на полноту вложения сырья, безопасность и т.д.

Качество кулинарной продукции, ее безопасность контролируют по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям. Изготовитель обязан обеспечивать постоянный технологический контроль производства, органы государственного надзора и контроля в установленном порядке — выборочный контроль.

Виды контроля качества продукции общественного питания можно классифицировать по ряду признаков:

1. По полноте охвата контролем:

- во времени - летучий, непрерывный, периодический;
- по объему - сплошной, выборочный.

Летучий контроль - контроль, проводимый в случайное время.

Непрерывный контроль - контроль, при котором поступление информации о контролируемых параметрах непрерывно.

Периодический контроль - контроль, при котором поступление информации о контролируемых параметрах происходит через установленные интервалы времени.

Сплошной контроль - контроль каждой единицы продукции в партии.

Выборочный контроль - решение о качестве контролируемой продукции принимается по результатам одной или нескольких выборок.

2. Применению средств контроля - измерительный, регистрационный, органолептический.

Измерительные методы базируются на информации, получаемой с использованием средств измерений и контроля.

Измерительные методы подразделяются на физические, химические и биологические.

Физические методы применяют для определения физических свойств продукции - плотности, коэффициента преломления, коэффициента рефракции, вязкости, липкости и др. Физические методы - микроскопия, поляриметрия, колориметрия, рефрактометрия и др.

Так, рефрактометрический метод в общественном питании применяют для контроля содержания сухих веществ в блюдах, богатых сахарозой: сладких блюдах, напитках, желе, сиропах для пропитки кондитерских изделий.

Химические методы применяют для определения состава и количества входящих в продукцию веществ. Они подразделяются на количественные и качественные - это методы аналитической, органической, физической и биохимической химии.

Биологические методы используют для определения биологической и пищевой ценности продукции. Их подразделяют на физиологические и микробиологические.

Физиологические методы применяют для установления степени усвоения и переваривания питательных веществ.

Микробиологические методы применяют для определения показателей безопасности (степень обсемененности микроорганизмами, содержание гормональных препаратов в мясе, недопустимых пищевых добавок).

# ПРЕЗЕНТАЦИЯ

Слайд 1

**Тема 1.3:**

**Организация контроля качества продукции общественного питания**

Преподаватель Логвина Л. А.

Слайд 2

**Понятие контроля качества продукции, его значение.**

**Виды контроля качества.**

Слайд 3

**КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА**

проверка соответствия показателей качества кулинарной продукции установленным требованиям, это один из важнейших этапов технологического цикла производства.

**ФУНКЦИИ КОНТРОЛЯ:**

- контроль за качеством сырья и полуфабрикатов;
- контроль за качеством готовой продукции;
- контроль за технологическими процессами;
- контроль за оформлением продукции;
- контроль за санитарно-гигиеническим состоянием производства в целом.

Слайд 5

**ОПЕРАЦИОННЫЙ КОНТРОЛЬ**

проводится по ходу технологического процесса: от принятых по качеству сырья и (или) полуфабрикатов до выпуска готовой продукции.

**Он включает проверку:**

- организации технологического процесса и отдельных рабочих мест;
- оснащение и состояние оборудования, соответствие его параметрам технологического процесса;
- гигиенических параметров производства;
- наличия нормативных и технологических документов на рабочих местах, знания их исполнителями;
- наличия измерительной аппаратуры, её исправности и своевременной поверки;
- обеспечения выхода качества полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии с установленными требованиями.

Слайд 4

**ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ**

это контроль поступающего сырья и полуфабрикатов.

**Задача:** предотвратить поступление на предприятие питания продукции, свойства которой не отвечают требованиям НТД.

**ВХОДНОЙ КОНТРОЛЬ**

- КОЛИЧЕСТВЕННЫЙ**
- КАЧЕСТВЕННЫЙ**

Слайд 6

**ЗАДАЧИ ОПЕРАЦИОННОГО КОНТРОЛЯ:**

- своевременное выявление нарушений, приводящих к снижению качества готовой продукции;
- регулирование технологического процесса, позволяющее получать продукцию стабильного качества.



Слайд 7

**ОБЪЕКТЫ ОПЕРАЦИОННОГО КОНТРОЛЯ:**

- отдельные операции технологического процесса, играющие определённую роль в формировании физико-химических и органолептических показателей качества готовой продукции.

Слайд 8

**ЗАДАЧИ ОПЕРАЦИОННОГО КОНТРОЛЯ:**

- своевременное выявление нарушений приводящих к снижению качества готовой продукции;
- регулирование технологического процесса, позволяющее получать продукцию стабильного качества.

Слайд 9

**ОРГАНИЗАЦИЯ ОПЕРАЦИОННОГО КОНТРОЛЯ**

Технологический процесс производства пищи можно условно разделить на три стадии:

- первичная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов;
- доготовка полуфабрикатов и приготовление блюд;
- оформление, отпуск и организация потребления блюд.

Слайд 10

**ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА СЫРЬЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ**

Эта стадия имеет как санитарно-гигиеническое значение, обеспечивающее бактериологическую чистоту продукта, так и технологическое.

На этой стадии технологического процесса тщательно проверяют:

- наличие рабочих мест для выполнения всех работ, связанных с очисткой и промыванием овощей, потрошением рыбы, птицы и т.п. и обеспечивающих последовательность технологического процесса.

Слайд 11

- пути удаления отходов, исключающие непосредственное их соприкосновение с оборудованием или сырьём на последующих этапах производства;
- правильность ведения первичной обработки сырья, исключающей или сводящей до минимума потери питательных веществ и обеспечивающей максимальный выход полуфабрикатов.

Слайд 12

**ДОГотовка ПОЛУФАБРИКАТОВ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД**

На этой стадии одним из основных процессов является тепловая обработка, при которой образуются новые химические соединения, изменяются вкус, консистенция, цвет, сочность, форма продукта и т.д.



Слайд 13

| <b><u>РОЛЬ ТЕПЛОВОЙ ОБРАБОТКИ</u></b>                                                                                                                             |                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПОЛОЖИТЕЛЬНАЯ                                                                                                                                                     | ОТРИЦАТЕЛЬНАЯ                                                                                                                                     |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• обеззараживающий эффект;</li> <li>• облегчение перевариваемости;</li> <li>• улучшение вкуса, запаха, аромата.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• снижение содержания витаминов, минеральных веществ;</li> <li>• нежелательные изменения цвета.</li> </ul> |

Слайд 14

**ОПЕРАЦИОННЫЙ КОНТРОЛЬ НА II СТАДИИ ПРОИЗВОДСТВА**

Тепловые процессы должны быть проведены таким образом, чтобы сократить до минимума нежелательные изменения. Поэтому при контроле этих процессов необходимо обращать внимание на следующее:

- при варке – на соблюдение правил закладки овощных полуфабрикатов в кипящую воду и условий их варки (применение соответствующей посуды, последовательность закладки продуктов с учётом сроков их варки, рациональное соотношение жидкости, возможно быстрое доведение до кипения, медленное кипение при закрытой крышке, исключение – зелёные овощи);

Слайд 15

- при жарке – на правильность использования соответствующего жира, соблюдение степени нагрева жира перед укладкой полуфабрикатов, недопущение нагрева жира выше требуемой температуры;
- при тушении – на соответствие соотношения жидкости и продукта, температуру и продолжительность термической обработки;
- при запекании (выпекании) – на соблюдение соответствующей температуры в зависимости от вида полуфабриката и установленной продолжительности процесса.

Слайд 16

**ОФОРМЛЕНИЕ, ОТПУСК И ОРГАНИЗАЦИЯ ПОТРЕБЛЕНИЯ БЛЮД**

На этой стадии задачей операционного контроля является оценка правильности порционирования с учётом массы порций, установленных правил оформления (отделки), эстетических и санитарно-гигиенических требований.

Слайд 17

Слайд 18

### **ВЫХОДНОЙ КОНТРОЛЬ**

проверка качества готовой продукции:

- бракераж пищи;
- лабораторный контроль на полноту вложения сырья, безопасность и т.д.

### **Микробиологические показатели**

кулинарной продукции характеризуют соблюдение технологических и санитарных требований при её производстве, транспортировании, хранении и реализации.

*Перечень микробиологических показателей, включаемых в НТД при их разработке, специфичен для каждой группы кулинарной продукции.*

### **Вопросы для закрепления материала**

1. Дайте характеристику термина «качество».
2. Дайте характеристику методов, применяемых при определении показателей качества.
3. Как осуществляется контроль качества исходного сырья при его поступлении на предприятие общественного питания?
5. Технологический процесс как важнейший фактор формирования качества. Осуществление контроля.
6. Требования, предъявляемые к реализации продукции.

### **Домашнее задание:**

- Составить и выучить конспект занятия.
- Изучить материалы, представленные в презентации.
- Составить конспект по презентации.
- Ответить письменно на вопросы для закрепления материала в тетради.

### **Список рекомендованных источников**

1. 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.
2. 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.

Готовые материалы присылать преподавателю в личном сообщении социальной сети <https://vk.com/el.leon> или [botsevaelena@mail.ru](mailto:botsevaelena@mail.ru)

Преподаватель

Е.Л. Боцева