

### **МДК.04.02. Контроль качества продукции и услуг общественного питания**

|               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Вид занятия:  | практическое занятие (4 часа)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Тема занятия: | Показатели качества продукции и услуг общественного питания.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Цель занятия: | ознакомление с документами, регламентирующими требования к безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Научиться применять теоретические знания на практике. Воспитать культуру труда; формирование чувства ответственности специалиста за правильность организации приёмки товаров и её результаты, влияющие на экономические показатели работы предприятия. |

Инструкционная карта

#### **Практическое занятие № 3-4**

**Тема занятия:** Показатели качества продукции и услуг общественного питания.

**Цель занятия:** ознакомление с документами, регламентирующими требования к безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Научиться применять теоретические знания на практике. Воспитать культуру труда; формирование чувства ответственности специалиста за правильность организации приёмки товаров и её результаты, влияющие на экономические показатели работы предприятия.

#### **Перечень информационных источников, используемых при выполнении работы:**

1. Закон ДНР «О безопасности и качестве пищевых продуктов» № 120-ІНС от 08.04.2016 (действующая редакция по состоянию на 12.09.2020 г.)
2. ГОСТ Р 54609-2011 Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия 2022 год. Последняя редакция
4. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
5. Скачать СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
6. 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.

7. 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.

## **Этапы выполнения работы**

### **Задание 1.**

1.1 Назовите основные показатели качества продукции.

1.2 Дать характеристику методам определения показателей качества продукции.

1.3 Составить схему «Комплексные показатели качества».

### **Задание 2.**

2.1 Начертить схему формирования качества продукции общественного питания.

2.2 На основании схемы дать характеристику факторам, влияющим на формирование качества продукции и услуг общественного питания.

### **Задание 3.**

Изучить Закон ДНР «О безопасности и качестве пищевых продуктов» № 120-ІНС от 08.04.2016 (действующая редакция по состоянию на 12.09.2020 г.)

3.1 Перечислить основные понятия, используемые в Законе ДНР «О безопасности и качестве пищевых продуктов».

3.2 Какие продукты не подлежат реализации, утилизируются или уничтожаются.

3.3 Какими мерами обеспечивается качество и безопасность продуктов.

3.4 Перечислить полномочия ДНР в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.

3.5 Какие документы являются обязательным условием для выдачи лицензии на оказание услуг в сфере общественного питания.

3.6 Как проводится утилизация некачественных и опасных пищевых продуктов.

### **Задание 4.**

Изучить СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.

4.1 Какие требования предъявляются при транспортировке пищевых продуктов и как исчисляются сроки годности пищевого продукта.

4.2 В таблице указать режимы хранения продуктов.

Таблица – Условия хранения скоропортящихся продуктов

| Наименование продукта                                                                                 | Режимы хранения        |                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|------------------------------------|
|                                                                                                       | температура<br>a t, °C | Время<br>хранения, ч.,<br>сут, мес |
| Фарш мясной                                                                                           |                        |                                    |
| Желированные продукты из мяса                                                                         |                        |                                    |
| Паштеты из мяса птицы и субпродуктов                                                                  |                        |                                    |
| Продукты мясные вареные, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы |                        |                                    |
| Филе рыбное                                                                                           |                        |                                    |
| Жидкие кисло-молочные продукты                                                                        |                        |                                    |
| Творог и творожные изделия термически обработанные                                                    |                        |                                    |
| Масло сырное                                                                                          |                        |                                    |
| Капуста свежая зачищенная                                                                             |                        |                                    |
| Салаты из сырых овощей и фруктов без заправки                                                         |                        |                                    |
| Салаты из сырых овощей и фруктов с заправками (майонез, соусы)                                        |                        |                                    |
| Блюда из вареных, тушеных, жареных овощей                                                             |                        |                                    |
| Пирожное «Картошка»                                                                                   |                        |                                    |
| Квас хлебный не пастеризованный                                                                       |                        |                                    |

### Контрольные вопросы

1. Что такое безопасность пищевых продуктов?
2. Каким документом регламентируются требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов?
4. На чем основан сенсорный (органолептический) метод определения качества продукции?
5. Дайте определение предельному значению показателей качества.

### Вывод

Преподаватель

Логвина Л. А.

Выполнить практическую работу, ответить письменно на контрольные вопросы и записать вывод в тетрадь.

Выполненную работу прислать на эл. почту:  
[larisalogvina@bk.ru](mailto:larisalogvina@bk.ru) или [https://vk.com.l\\_logvina](https://vk.com.l_logvina)