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-IHC 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	
	температур а t, °C	Время хранения, ч., 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 или https://vk.com.l_logvina