

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

Вид занятия: практическое занятие (4 часа)

Тема занятия: Оценка и контроль качества полуфабрикатов

Цель занятия: изучить ассортимент полуфабрикатов; провести экспертизу образцов по комплексу показателей и дать заключение о качестве полуфабрикатов; 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 № 8-9

Тема занятия: Оценка и контроль качества полуфабрикатов

Цель занятия: изучить ассортимент полуфабрикатов; провести экспертизу образцов по комплексу показателей и дать заключение о качестве полуфабрикатов; научиться применять теоретические знания на практике.

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 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия 2022 год. Последняя редакция
3. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов
4. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
5. 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.
6. 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.

Общие теоретические сведения

Полуфабрикаты, выпускаемые предприятием-изготовителем, должны быть проверены отделом, лабораторией технического контроля или должностным лицом, ответственный за качество выпускаемой продукции. Каждая партия полуфабрикатов сопровождается удостоверением о качестве, в котором указываются: наименование предприятия-изготовителя и его подчиненность, наименование полуфабриката, технический документ, в соответствии с которым полуфабрикат приготовлен, масса и количество единиц полуфабриката (для штучных изделий), физико-химические показатели качества, дата, час, смена выработки, сроки хранения и реализации, температура хранения.

Оценку качества полуфабрикатов начинают с внешнего осмотра тары (ящиков, контейнеров, лотков, функциональных емкостей). Тара должна быть целой, закрытой крышками, иметь чистую поверхность. Затем просчитывают количество единиц упаковки и взвешивают их для определения массы полуфабрикатов брутто. Для оценки качества полуфабрикатов составляют выемку, вскрывая определенное количество единиц транспортной упаковки. Из вскрытых единиц упаковки для составления средней пробы отбирают определенное количество полуфабрикатов, указанное в действующей технической документации (ГОСТ, РСТ и др.).

Отобранные полуфабрикаты оценивают органолептически, определяют их массу, исследуют по физико-химическим показателям.

При получении неудовлетворительных результатов испытаний проводят повторные испытания удвоенной средней пробы, взятой от той же партии. Результаты повторных испытаний распространяются на всю партию.

Этапы выполнения работы

Задание 1.

1.1 Опишите требования к качеству и особенности контроля качества полуфабрикатов по основным (технологическим) и потребительским свойствам, в том числе по степени готовности.

1.2 Охарактеризуйте методы оценки качества полуфабрикатов.

Задание 2.

Дайте оценку качества полуфабрикатам по предложенным показателям качества, используя информацию, приведённую в таблице.

Таблица – Оценка качества полуфабрикатов

Название полуфабриката	Показатели качества				Оценка качества
	Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус	
Мясные полуфабрикаты					

Рыбные полуфабрикаты					
Овощные полуфабрикаты					
Бульоны. Соусы					
Полуфабрикаты из муки					
Полуфабрикаты тортов и пирожных					
Полуфабрикаты из творога					

Задание 3.

Ознакомьтесь с ассортиментом и требованиями к качеству полуфабрикатов:

Мясные полуфабрикаты

Рыбные полуфабрикаты

Овощные полуфабрикаты

Бульоны. Соусы

Полуфабрикаты из муки

Полуфабрикаты тортов и пирожных

Полуфабрикаты из творога

Результаты оформите в таблице.

Таблица – Ассортимент рыбных полуфабрикатов и требования к качеству

Группа	Наименование	Технология	Требования к качеству

Контрольные вопросы

1. Какие методы и методики контроля качества полуфабрикатов вы знаете?
2. Какова классификация методов контроля качества полуфабрикатов?
3. Назовите особенности контроля качества полуфабрикатов по основным технологическим свойствам.
4. Назовите особенности контроля качества полуфабрикатов по степени готовности

Вывод

Преподаватель

Логвина Л. А.

Изучить устно общие теоретические сведения.

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