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

Вид занятия: семинарское занятие

Тема занятия: Научно-теоретические основы контроля качества

продукции и услуг общественного питания

Цели занятия:

- дидактическая - закрепить знания по научно-теоретическим основам

контроля качества продукции и услуг общественного питания; показателям качества и безопасности услуг общественного питания; методам и методикам оценки качества услуг общественного питания; особенностям обеспечения качества услуг общественного питания.

- привлекать студентов к самостоятельной, творческой

деятельности.

- воспитательная - воспитание высокой творческой активности и

сознательного отношения к будущей профессиональной

деятельности.

## Семинарское занятие № 1

Научно-теоретические основы контроля качества продукции и услуг общественного питания

#### Перечень информационных источников:

- 1. Закон ДНР «О государственном надзоре в сфере хозяйственной деятельности» №76-IHC от 03.09.2015 г.
- 2. Закон ДНР «О безопасности и качестве пищевых продуктов» 120-ІНС от  $08.04.2016\ \Gamma$ .
- 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!

№	Фамилия, инициалы		·
$\Pi/\Pi$	студента		Номер варианта семинарского занятия
1	Дрига	Ю.А	Вариант 13
2	Ларионова	A.O.	Вариант 12
3	Максимов	Б.Р.	Вариант 11
4	Павлова	B.M.	Вариант 10
5	Поддубная	M.O.	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	E.A.	Вариант 4
11	Тропина	A.A.	Вариант 3
12	Крюк	Е.Л.	Вариант 2
13	Чимпоеш	Б.А.	Вариант 1

## Вариант № 1

- 1. Терминология органолептических характеристик.
- 2. Измерение удовлетворенности потребителей и оценка качества услуг общественного питания.

## Вариант № 2

- 1. Порядок отбора проб для лабораторного исследования.
- 2. Методы определения показателей качества продукции.

# Вариант № 3

- 1. Формирование качества продукции.
- 2. Физико-химические методы контроля качества кулинарной продукции .

# Вариант № 4

1. Методика проведения органолептической оценки качества.

2. Особенности обеспечения качества услуг общественного питания.

#### Вариант № 5

- 1. Терминология органолептических характеристик.
- 2. Методы исследования и характеристика лабораторного контроля.

## Вариант № 6

- 1. Органолептическая оценка качества отдельных видов продукции.
- 2. Показатели качества и безопасности услуг общественного питания.

#### Вариант № 7

- 1. Органолептическая оценка качества отдельных видов продукции общественного питания массового изготовления.
- 2. Подготовка проб к исследованию.

#### Вариант № 8

- 1. Контроль правильности проведения технологического процесса.
- 2. Свойства и показатели качества продукции, их характеристика.

## Вариант № 9

- 1. Качество продукции как социально-экономическая категория.
- 2. Органолептическая оценка качества отдельных видов продукции.

# Вариант № 10

- 1. Методы и методики оценки качества услуг общественного питания.
- 2. Балльная оценка.

## Вариант № 11

- 1. Термины и определения производственного контроля.
- 2. Измерение удовлетворенности потребителей и оценка качества услуг общественного питания.

# Вариант № 12

- 1. Особенности и классификация услуг общественного питания.
- 2. Порядок проведения органолептической оценки.

## Вариант № 13

- 1. Основные понятия, термины и определения в области качества.
- 2. Лабораторный контроль. Подготовка проб к исследованию.