

**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 a 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