

**Дисциплина ОП.12 Контроль качества продукции и услуг
общественного питания**

**Тема: Классификация методов контроля качества
продукции общественного питания**

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по процессу приготовления, подготовки к реализации холодных блюд;
- формировать умения студентов;
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности;
- формировать поисковый стиль мышления и работы при изучении новой темы. Формирование умений структурировать информацию.
- совершенствовать методику проведения занятия с визуальным сопровождением и использованием интерактивных методов;
- адаптировать инновационные методы обучения к традиционной методике преподавания;
- создать условия для закрепления и совершенствования, ранее полученных знаний и для формирования профессиональных навыков.

Развивающие:

- развивать внимание, дисциплинированность, активность, коммуникабельность и умение работать в коллективе;
- способствовать развитию умений работать в коллективе;
- развивать профессиональный интерес.

Воспитательные:

- формировать интерес к выбранной профессии;
- прививать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям;
- воспитывать ответственное отношение к выполняемой работе, профессионально-важные качества личности (внимательность, скорость мышления).

**Лекция
(2 часа)
План**

1. Методы оценки качества продукции.
2. Методы определения показателей качества.

1. Методы оценки качества продукции.

Предприятия общественного питания призваны обеспечить потребителей вкусной, питательной и разнообразной пищей, приготовленной в соответствии с установленными рецептурами и технологией. Перед тем как попасть к потребителю, полуфабрикаты и готовые изделия должны быть подвергнуты технoхимическому контролю, который гарантировал бы полноту вложения сырья и их доброкачественность.

Методы оценки качества продукции. Методы оценки качества продукции включают: дифференциальный, комплексный, смешанный, статистический.

Дифференциальный метод оценки качества продукции основан на использовании единичных показателей ее качества.

Комплексный метод предполагает использование комплексных показателей качества.

Смешанный метод позволяет одновременно использовать единичные и комплексные показатели качества.

Статистический метод – это метод, при котором значения показателей качества продукции определяют с использованием правил математической статистики.

2. Методы определения показателей качества.

В зависимости от применяемых средств измерений методы подразделяются на измерительные, регистрационные, расчетные, социологические, экспертные и органолептические.

Измерительные методы базируются на информации, получаемой с использованием средств измерений и контроля.

Физические методы применяют для определения физических свойств продукции: плотности, коэффициента преломления, коэффициента рефракции, вязкости, липкости и др.

Химические методы применяют для определения состава и количества входящих в продукцию веществ.

Биологические методы используют для определения пищевой и биологической ценности продукции.

Регистрационные методы – это методы определения показателей качества продукции, осуществляемые на основе наблюдения и подсчета числа определенных событий, предметов или затрат. Расчетные методы отражают использование теоретических или эмпирических зависимостей показателей качества продукции от ее параметров. Социологический метод основан на сборе и анализе мнений фактических и возможных потребителей. Экспертный метод – это метод определения показателей качества продукции, осуществляемый на основе решения, принимаемого экспертами. Органолептический метод – это метод, осуществляемый на основе анализа восприятия органов чувств.

Органолептический анализ представляет собой исследование качества продукции с помощью органов чувств - зрения, обоняния, вкуса, осязания (сенсорный анализ).

На предприятиях общественного питания органолептический метод контроля качества блюд и кулинарных изделий используется при систематической проверке их качества службой контроля качества, а также при лабораторном исследовании качества продукции.

При соблюдении научно-обоснованных правил результаты органолептической оценки качества продукции по точности и воспроизводимости равноценны результатам, полученным при использовании инструментальных методов контроля.

Органолептический метод контроля позволяет быстро и просто оценить качество сырья, полуфабрикатов и кулинарной продукции, обнаружить нарушения рецептуры, технологии приготовления и оформления блюд, что в свою очередь дает возможность принять меры к оперативному устранению обнаруженных недостатков.

Точность, воспроизводимость и возможность сравнения результатов органолептического анализа зависят от выполнения определенных требований, а именно:

- порядка и условий проведения анализа;
- квалификации и навыка специалистов (оценщиков);
- системы оценки результатов анализа.

Выбор показателей качества при органолептическом анализе зависит от вида продукции и ее особенностей. Основными показателями кулинарной продукции являются: внешний вид, цвет, запах, консистенция, вкус.

Внешний вид - комплексный показатель, который характеризует общее зрительное впечатление от блюда (изделия), включает ряд таких единичных показателей, как форма, состояние поверхности, однородность по размеру, качество оформления и т.д.

Цвет (окраска) - показатель внешнего вида, характеризующий впечатление, вызванное отраженными световыми лучами видимого цвета.

Запах - показатель качества, определяемый с помощью органов обоняния. Запах является ощущением, возникающим при возбуждении рецепторов обоняния, расположенных в верхней части носовых полостей. Интенсивность запаха зависит от количества летучих веществ, выделяемых из продуктов, и их химической природы.

Консистенция - показатель качества блюд и кулинарных изделий, который характеризует сумму свойств продукта, воспроизводимых зрительно, осязательно, анализаторами пальцев рук, кожей и чувствительными мускулами рта.

При оценке "консистенции" определяют агрегатное состояние продукта (жидкое, твердое и т.д.), степень его однородности (однородная, хлопьевидная, творожистая), механические свойства (хрупкость, вязкость, упругость, пластичность).

Консистенция различных групп блюд и изделий характеризуется обычно несколькими словесными определениями. Например, консистенция картофельного пюре - однородная, пышная, рыхлая; песочного пирожного - рассыпчатая, крошливая и т.д.

Вкус - важнейший показатель качества кулинарной продукции, оказывающий решающее влияние на оценку ее качества.

Вкус обуславливается ощущениями, возникающими при возбуждении вкусовых рецепторов, расположенных во вкусовых сосочках слизистой оболочки языка.

Вкус вызывают вещества, растворимые в воде или слюне. На вкусовые ощущения оказывают влияние консистенция и запах блюд и изделий.

Комплексное впечатление собственно вкуса, а также запаха и осязания при распределении продукта в полости рта характеризует его вкусоность.

При оценке вкуса характеризуют его качественные признаки (горький, кислый, сладкий, соленый вкус) и интенсивность.

Помимо перечисленных основных показателей качества кулинарной продукции, для некоторых групп изделий вводят дополнительные показатели: прозрачность (бульон, желе, чай), вид на разрезе (блюда из рыбной котлетной массы, блюда из рубленого мяса, фаршированные изделия, пирожные, кексы и др.), окраска корки и состояние мякиша (мучные кондитерские и булочные изделия) и др.

Органолептические методы исследования продуктов широко применяются при оценке их качества. Быстрота оценки позволяет широко пользоваться органолептическим методом особенно тогда, когда невозможно осуществить лабораторный контроль. Органолептическая оценка пищи — это определение ее качества по вкусу, цвету, внешнему виду, запаху и консистенции. Такое исследование партии блюд и полуфабрикатов перед их реализацией называется бракеражем.

Быстрое заключение о качестве позволяет немедленно принять меры для устранения, если это возможно, допущенных нарушений технологических правил или своевременно снять изделия с продажи. Специфика работы предприятий общественного питания требует иногда немедленного заключения о качестве изделий. При этом органолептическая оценка имеет огромное значение, так как многие лабораторные методы исследования длительны и результаты их могут быть получены, когда сроки реализации пищи будут превышены. Недостатками этого метода являются субъективность оценки, невозможность установить состав изделия. Несмотря на некоторую субъективность, этот метод контроля часто позволяет обнаружить такие дефекты и признаки порчи, которые нельзя заметить при самых точных аналитических исследованиях.

Вопросы для закрепления материала

1. Дайте характеристику методам оценки качества продукции.
2. Назовите основные показатели качества продукции.
3. Назовите факторы, влияющие на качество продукции.
4. Дайте характеристику методов, применяемых при определении показателей качества.
5. Какие факторы формируют качество продукции?

Домашнее задание:

Составить и выучить конспект занятия.

Ответить устно на вопросы для закрепления материала в тетради.

Составить конспект по вопросу «Характеристика инструментов статистических методов оценки качества продукции»

Список рекомендованных источников

1. 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.
2. 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.

Готовые материалы присылать преподавателю в личном сообщении социальной сети <https://vk.com/el.leon> или botsevaelena@mail.ru

Преподаватель

Е.Л. Боцева