

ТЕМА: Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями

1. Общие положения (1 час)
2. Контроль за соблюдением работниками требований охраны труда (1час).
3. Контроль за обеспечением работниками требований безопасности готовой продукции производства (3часа):
 - общие понятия и определения
 - показатель качества продукции (единичный, комплексный, определяющий)
 - характеристика показателей качества продукции по характеризующим ими свойствам: показатели назначения, надёжности, транспортабельности, безопасности, технологичности, стандартизации и унификации, эстетические, эргономические, патентно-правовые, экологические, экономного использования сырья, материалов, топлива, энергии и трудовых ресурсов.
4. Оценка качества продукции общественного питания (рассмотреть методы оценки качества; таблицы 4.3., 4.4. стр. уч-ка 251-253). (3часа).

Отчёт о выполнении заданий:

1. Оформить конспект до 19.03.2020г.

Практическое занятие (7час.)

по теме

«Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями»

Задание:

1. Разработать инструкцию по охране труда в цехе (цех определён по предыдущим практическим занятиям «вашего» предприятия).
2. Оформить таблицу «Определение показателей качества продукции общественного питания» - ориентир на таблицу 4.3. стр. 251, но использовать конкретное блюдо или изделие и дать характеристику его показателей

Отчёт о выполнении практических заданий:

Разработанную инструкцию по охране труда в цехе (рабочем месте в цехе) и оформленную таблицу «Определение показателей качества продукции общественного питания» отправить по электронной почте

tdtrofimova@yandex.ru 20 марта 2020г.

Работа по учебнику Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/С.Ю. Малыгина, Ю.Н. Плешкова. – 2-е изд., - М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 320 с.