

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

**РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО**  
на заседании Педагогического Совета  
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор СПб ГБПОУ  
«Колледж «Красносельский»

Г.И. Софина

2020 г.

Приказ № 68 от 25.06 2020 г.



**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**по дисциплине**

ОПД.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

**программы подготовки специалистов среднего звена**

**по специальности**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**СОГЛАСОВАНО**

Эксперт(ы) от работодателя:



Санкт-Петербург

2020 г.

## Содержание

	Стр.
1. Паспорт контрольно- оценочных средств	4
2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке	8
3. Контрольно-измерительные материалы для промежуточной аттестации по учебной дисциплине	10

## 1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

### 1.1 Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения учебной дисциплины (далее УД) основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по специальности 42.01.15 Поварское и кондитерское дело, укрупненная группа профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм

### 1.2 Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать:

Освоение профессиональных компетенций (ПК) и общих компетенций (ОК):

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения</p>	<p>Определять задачи поиска информации. Определять необходимые источники информации.</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности.</p>

<p>выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Оформлять результаты поиска.</p>	<p>Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.</p>
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности</p>	<p>Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами</p>	<p>Психология коллектива. Психология личности Основы проектной деятельности</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p>	<p>Грамотное в устной и письменной форме изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе</p>	<p>Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы</p>	<p>Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов.</p>

<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>Понимание значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей</p>	<p>Описывать значимость своей специальности. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности</p>	<p>Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережение на рабочем месте</p>	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.</p>
<p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	<p>Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.</p>	<p>Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы</p>	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), Понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. Особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

		<p>Кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые).  Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	
<p>ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3</p>	<p>Ресурсное обеспечение выполнения заданий в соответствии с заказами, планом работы</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить наличие ресурсов;</li> <li>- составить заявку и обеспечить получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству, в соответствии с заказом;</li> <li>- оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>- составлять заявку и обеспечивать получение продуктов на производство по количеству и качеству в соответствии с потребностями и имеющимися условиями хранения;</li> <li>- оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов</li> </ul>	<p>регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП (НАССР)) и нормативно-техническая документация, используемая при организации хранения сырья и продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы контроля качества продуктов перед их использованием.</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения сохранности товаров, обеспечения условий и сроков хранения.</li> <li>- требования к качеству пищевых продуктов, сырья</li> </ul>

### 1. Формы текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <p>ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>общих требований к качеству сырья и продуктов;</p> <p>условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</p> <p>методов контроля качества продуктов при хранении;</p> <p>способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>видов снабжения;</p> <p>видов складских помещений и требования к ним;</p> <p>периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</p> <p>методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</p> <p>программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</p> <p>современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>методов контроля возможных хищений запасов на производстве;</p> <p>правил оценки состояния запасов на производстве;</p> <p>процедур и правил инвентаризации запасов продуктов;</p> <p>правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования.</p>

<p>видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>		
<p>Умения:  определять наличие запасов и расход продуктов;  оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;  проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;  принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;  оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.  -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  -Точность оценки  -Соответствие требованиям инструкций, регламентов  -Рациональность действий и т.д.  Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p>Текущий контроль:  - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;  - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий  Промежуточная аттестация:  - экспертная оценка выполнения теоретических и практических заданий на экзамене</p>



### **3. КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

Промежуточная аттестация проводится в форме письменного экзамена. Обучающийся отвечает на 2 вопроса из предложенного списка (в соответствии с билетом).

Условием допуска к экзамену являются положительные оценки по итоговым защитам практических занятий.

Условием положительной аттестации по дисциплине на экзамене является положительная оценка освоения всех умений, знаний, а также формируемых общих компетенций по всем контролируемым показателям

#### **3.1. ЗАДАНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

##### **Перечень вопросов для подготовки к экзамену:**

1. Классификация продовольственных товаров.
2. Товароведная характеристика мяса и мясных товаров.
3. Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров.
4. Товароведная характеристика молочных товаров.
5. Товароведная характеристика зерномучных товаров.
6. Характеристика и ассортимент овощей.
7. Характеристика и ассортимент свежих плодов.
8. Организация коммерческих связей. Логистический подход к организации снабжения.
9. Требования к продовольственному снабжению. Источники продовольственного снабжения предприятий общественного питания.
10. Организация договорных отношений с поставщиками. Содержание и назначение договора поставки.
11. Организация продовольственного снабжения. Организационные формы поставок. Способы и маршруты доставки продуктов.
12. Виды транспорта, используемого при перевозке сырья и готовой продукции, критерии его выбора, экономичность использования. Требования к транспортировке товаров.
13. Организация материально-технического снабжения предприятий общественного питания. Требования к материально-техническому снабжению, выбор поставщиков, доставка материальных средств.
14. Организация и задачи складского хозяйства предприятий общественного питания. Функции складского хозяйства.
15. Состав и компоновка складских помещений. Требования к размещению складских помещений.
16. Объемно-планировочные и санитарно-гигиенические требования к складским помещениям.
17. Оборудование, инструменты и инвентарь складских помещений.
18. Организация и технология складских операций (приемка, размещение, хранение, отпуск). Нормативные и технические документы, регламентирующие приемку товаров по количеству и качеству.
19. Организация приемки продовольственных товаров. Особенности приемки импортных товаров.
20. Технология хранения товаров. Способы хранения и укладки товаров.
21. Условия хранения различных видов продовольственных товаров.
22. Режим хранения продовольственных товаров. Характеристика хранения.
23. Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров.
24. Возможные риски при хранении. Товарные потери.
25. Товарные запасы: понятие, учет, контроль, значение для ритмичной работы предприятия.
26. Организация и технология отпуска товаров со склада. Документальное оформление отпуска.

27. Организация тарного хозяйства. Виды и назначение тары.
28. Классификация тары. Технические, эксплуатационные, санитарно-гигиенические, экологические требования к таре.
29. Организация тарооборота (приемка, вскрытие, хранение, возврат тары).
30. Организационно-технические и экономические мероприятия по сокращению расходов по таре.
31. Процедура и правила инвентаризации запасов продуктов. Документы, оформляемые по результатам инвентаризации.
32. Основания и условия материальной ответственности работников. Виды материальной ответственности

#### **Билеты:**

Билет № 1 1. Качество продовольственных товаров. Факторы, влияющие на формирование качества. Методы оценки качества.  
2. Сметана. Особенности получения. Ассортимент, показатели качества, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.

#### Билет № 2

1. Условия хранения продовольственных товаров и их влияние на сохранение качества.  
2. Пряничные изделия. Классификация и ассортимент. Показатели качества, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.

Билет № 3 1. Способы консервирования пищевых продуктов, их сущность, влияние на сохраняемость продуктов.  
2. Торты и пирожные. Классификация и ассортимент. Показатели качества, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.

#### Билет № 4

1. Мука. Виды, товарные сорта. Зависимость между сортом и свойствами муки. Показатели качества, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.  
2. Луковые овощи, их виды, особенности химического состава. Характеристика репчатого лука: хозяйственно-ботанические сорта, показатели качества, болезни, хранение.

#### Билет № 5

1. Крупы. Особенности их производства. Характеристика круп из риса и гречихи. Показатели качества, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.  
2. Тыквенные овощи, их виды. Характеристика огурцов: хозяйственно-ботанические сорта, показатели качества, болезни, хранение.

#### Билет № 6

1. Макароны. Классификация и ассортимент. Показатели качества, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.  
2. Пиво. Сырье и особенности производства. Классификация и ассортимент. Показатели качества, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.

#### Билет № 7

1. Хлебобулочные изделия, классификация по различным признакам. Характеристика и ассортимент ржано-пшеничного хлеба. Показатели качества, дефекты. Хранение.  
2. Соковая продукция. Классификация и ассортимент. Показатели качества, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.

#### Билет № 8

1. Сахар. Его пищевая ценность. Виды сахара. Показатели качества, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.  
2. Минеральные воды. Классификация и ассортимент. Показатели качества, дефекты.

Упаковка, маркировка, хранение.

Билет № 9

1. Коньяк. Сырье и особенности производства. Классификация и ассортимент. Показатели качества, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.
2. Стандартизация товаров, ее сущность и цель. Категории стандартов. Их содержание.

Билет № 10

1. Мед. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Показатели качества, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.
2. Масло сливочное. Классификация и ассортимент. Показатели качества, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.

Билет № 11

1. Шоколад. Сырье и особенности производства. Классификация и ассортимент. Показатели качества, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.
2. Белки, их значение в питании и содержание в продуктах. Свойства белков.

Билет № 12

1. Вина. Классификация по различным признакам. Особенности производства, характеристика и ассортимент столовых вин. Показатели качества, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.
2. Булочные изделия, их виды. Характеристика батонов, ассортимент, показатели качества, дефекты, хранение.

Билет № 13

1. Водка. Сырье и особенности производства. Ассортимент. Показатели качества, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.
2. Квашеные и соленые плоды и овощи. Сущность консервирования квашением (солением). Характеристика соленых огурцов: товарные сорта, показатели качества, дефекты, хранение.

Билет № 14

1. Карамель. Классификация и ассортимент. Показатели качества, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.
2. Вина. Характеристика специальных вин: особенности получения. Характеристика отдельных типов вин, их потребительские свойства.

Билет № 15

1. Молоко. Классификация и ассортимент. Показатели качества, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.
2. Бараночные изделия. Их виды и ассортимент. Показатели качества, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.

Билет № 16

1. Конфеты. Классификация по различным признакам. Ассортимент конфет, глазированных шоколадом. Показатели качества, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.
2. Клубнеплоды, их виды. Характеристика картофеля: хозяйственно-ботанические сорта, показатели качества, болезни, хранение.

Билет № 17

1. Сушеные плоды и овощи. Сущность консервирования сушкой. Характеристика сушеных абрикосов: их виды, показатели качества, дефекты, хранение.
2. Жиры, их значение в питании и содержание в продуктах. Свойства жиров.

Билет № 18

1. Косточковые плоды, их виды. Характеристика слив: помологические сорта, показатели качества, болезни, хранение.
2. Безалкогольные напитки, их виды. Характеристика газированных напитков: классификация, ассортимент. Показатели качества, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.

Билет № 19

1. Печенье. Виды, характеристика и ассортимент. Показатели качества, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.
2. Томатные овощи, их виды. Характеристика томатов: хозяйственно-ботанические сорта, показатели качества, болезни, хранение.

Билет № 20

1. Ликероводочные изделия, сырье и особенности получения. Виды. Характеристика ликеров и настоек: особенности приготовления, ассортимент. Показатели качества, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.
2. Сухарные изделия, их виды. Характеристика сдобных сухарей: ассортимент, показатели качества, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.

Билет № 21

1. Фруктово-ягодные кондитерские изделия, их виды, сырье для их приготовления. Характеристика пастильных изделий: классификация, ассортимент. Показатели качества, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.
2. Корнеплоды, их виды, деление на типы по строению. Характеристика моркови: хозяйственно-ботанические сорта, показатели качества, болезни, хранение.

Билет № 22

1. Чай. Пищевая ценность. Классификация по районам произрастания и особенностям производства. Характеристика черного байхового чая: особенности производства, показатели качества, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.
2. Капустные овощи, их виды. Характеристика белокочанной капусты: хозяйственно-ботанические сорта, показатели качества, болезни, хранение.

Билет № 23

1. Ягоды, классификация и виды. Характеристика винограда: ампелографические сорта, показатели качества, болезни. Упаковка, хранение.
2. Мороженое. Классификация и ассортимент. Показатели качества, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.

Билет № 24

1. Игристые вина, особенности производства. Характеристика шампанского: классификация, показатели качества, дефекты, упаковка, маркировка, хранение.
2. Маркировка товаров, ее значение и содержание.

Билет № 25 1. Сыры сычужные полутвердые. Особенности производства. Деление на типы. Сравнительная характеристика сыров типа Швейцарского и типа Голландского, ассортимент. Показатели качества, дефекты, маркировка, хранение.

2. Витамины, их значение в питании. Характеристика витаминов А, С, Д, В1, В12.

Билет № 26

1. Кофе. Пищевая ценность. Сорта. Виды кофе, их характеристика. Показатели качества, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.

2. Тропические и субтропические плоды. Характеристика отдельных видов: особенности химического состава, внешнего вида и вкуса, показатели качества, хранение.

Билет № 27

1. Кисломолочные напитки, сущность производства, их виды. Характеристика йогурта: особенности получения, ассортимент, показатели качества, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.

2. Семечковые плоды, их виды. Характеристика яблок: помологические и товарные сорта, показатели качества, болезни и повреждения, хранение.

Билет № 28

1. Углеводы, значение в питании и содержание в продуктах. Классификация углеводов. Свойства сахаров.

2. Овощные консервы. Классификация и ассортимент. Показатели качества, дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.

### **Критерии оценки:**

Оценка «5» (отлично) выставляется за работу, содержание которой соответствует теме и в полном объеме раскрывает её.

Оценка «4» (хорошо) выставляется за работу, содержание которой соответствует теме, однако, некоторые разделы недостаточно полно раскрывают её.

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется за работу, содержание которой соответствует теме, но некоторые разделы отсутствуют.

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется за работу, из содержания которой следует, что обучающийся не ориентируется в вопросах организации хранения продуктов и сырья.

### **Основные источники (печатные и электронные издания):**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].  
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.

11. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № СП 1.1.1058-01.

Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)

13. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

[http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

1. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

2. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).

3. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

18. Справочник «Нормативные документы для индустрии питания», ИГ Ресторанные ведомости, 2012

19. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.

20. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

21. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.

22. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.

23. Володина М.В Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для СПО/М.В Володина, Т.А Сопачёва – М.: «Академия»,2013 – с.111-120.

24.Сборник нормативных документов/ИД Ресторанные ведомости, 2012 г

#### **Дополнительные источники (печатные издания)**

1. Волков Ю.Ф. Интерьер и оборудование гостиниц и ресторанов: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Ю.Ф.Волков. – 3-е изд. - Ростов н/Д: Феникс, 2005. – 350, [1] с.: ил. – (Высшее образование).

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П.Золин. - М.: Академия, 2010. – 320 с.

3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П.Матюхина. - М.: Академия, 2010. – 336 с., [16] с. цв. ил.

4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. Пособие для сред. Проф. Образования / Л.А.Радченко – Изд. 10-е, испр. и доп. – Ростов н/Д: Феникс, 2010 – 372 с. – (Среднее профессиональное образование).
5. Карташова Л.В.Сборник ситуационных задач и деловых игр по товароведению продовольственных товаров, М:Издательский дом «Деловая культура»,2004г с13-138
6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования / Е.Б. Мрыхина. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2008. – 176 с.: ил. – (Профессиональное образование).
7. Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: учеб. пособие / Л.А. Панова. - М.: Дашков и К°, 2009. – 320 с.
8. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Лабораторный практикум. В.М. Криштафович. Издательско-торговая корпорация «Дашков и К» М-2009
1. Журнал – Товароведение продовольственных товаров.
2. Журнал- Пищевая промышленность.
3. Журнал – Питание и общество
4. Журнал - Общепит

**Интернет-источники:**

1. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> -  
товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
2. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru) <http://www.tehdoc.ru/files.675.html>
3. <http://www.gosfinansy.ru/practice/2338/15274/>
4. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)