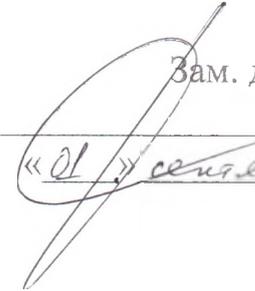


Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Мамадышский политехнический колледж»  
(ГАПОУ «Мамадышский ПК»)

УТВЕРЖДАЮ  
Зам. директора по ТО  
Файзреева В.В.  
  
«01» сентября 2022 г.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации  
по учебной дисциплине

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья  
Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Форма обучения: очная  
Квалификация выпускника:  
Специалист по поварскому и кондитерскому делу

2022 г.

Фонд оценочных средств разработан на основе рабочей программы учебной дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья и в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, приказ Министерства образования и науки от 09 декабря 2016 года № 1565 (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016г. №44828).

Обсуждена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии:  
мастеров п/о и преподавателей  
профессиональных дисциплин

Протокол № 1  
« 31 » августа 20 22 г.  
Председатель ИЦК:  
 Ломака Г.Л.

Разработчик:

1. Сахавеева Гульшат Ильгизовна, преподаватель.
2. Егорова Алина Владимировна, мастер производственного обучения

## 1. Паспорт комплекта контрольно - оценочных средств

### 1.1 Область применения комплекта оценочных средств

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения профессионального цикла учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья» по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Результатом освоения учебной дисциплины « Организация хранения и контроль запасов и сырья» профессионального цикла является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

### 1.2. Сводные данные об объектах оценивания, основных показателях оценки, типах заданий, формах аттестации

Результаты освоения (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата и их критерии	Тип задания; № задания	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
Уметь: 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	Расчет запасов сырья, уметь правильно организовать процесс хранения сырья, уметь верно оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	тестовый контроль; - экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ.	

<p>Знать:</p> <p>ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>общие требования к качеству сырья и продуктов;</p> <p>условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</p> <p>методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним;</p> <p>периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</p> <p>методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов на производстве; правила оценки состояния запасов на производстве;</p>	<p>Дать характеристику основных групп продовольственных товаров</p> <p>Указать требования к качеству сырья и продуктов</p> <p>Указать требования к условиям хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов</p> <p>Определить методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов</p> <p>Указать методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания</p> <p>Работа с ПО и управления расходом продуктов на производстве и движением блюд</p> <p>Описать правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на продукцию</p>	<p>-тестовый контроль;</p> <p>- экспертная оценка результатов выполнения лабораторно-практических работ</p> <p>письменный ответ на вопрос</p> <p>письменный ответ на вопрос</p> <p>письменный ответ на вопрос</p>	<p>Комплексный экзамен</p> <p>Комплексный экзамен</p> <p>Комплексный экзамен</p> <p>Комплексный экзамен</p>
---	--	---	---

<p>процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на продукцию</p>		<p>письменный ответ на вопрос</p>	<p>Комплексный экзамен</p>
--	--	---	--------------------------------

## КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения теоретического курса по учебной дисциплине профессионального цикла «Организация хранения и контроль запасов и сырья» по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

### 2.1 Задания для проведения контрольных и самостоятельных работ Структура

#### контрольных заданий Устный опрос Текст задания

1. Что понимают под качеством пищевых продуктов?
2. Перечислите потребительские свойства продовольственных товаров?
3. Перечислите факторы, влияющие на качество сырья и продуктов?
4. Перечислите методы определения качества товаров?
5. Что такое - дефект товара?
6. Причины возникновения брака продукции?
7. Что такое сертифицированная продукция?

**Время на подготовку и выполнение:** 20 мин.

#### Оценка

##### Оценка «5» ставится, если студенты:

-обстоятельно, с достаточной полнотой излагают подготовленный материал, демонстрируют владение темой, соблюдая ее границы;

-излагают материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка и речевой культуры.

-отвечают самостоятельно, без посторонней помощи.

##### Оценка «4» ставится, если студенты дают ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но:

допускают 1-2 ошибки, которые сами же и исправляют после замечаний преподавателя или других студентов, и единичные погрешности в последовательности и языковом оформлении ответа.

##### Оценка «3» ставится, если студенты обнаруживают знание и понимание основных положений данной темы, но:

-излагают материал неполно и допускают неточности в определении понятий и формулировке сообщаемой информации;

-не умеют достаточно глубоко и основательно обосновать и аргументировать свои суждения и привести примеры.

##### Оценка «2» ставится, если: студенты обнаруживают незнание большей части обсуждаемого материала, допускают грубые неточности в определении понятий, искажают их смысл, беспорядочно и неуверенно излагают материал.

#### Устный опрос Текст задания

1. Перечислите основные признаки классификации продовольственных товаров.
2. На какие две группы подразделяются все продовольственные товары?
3. Перечислите основные классификационные группы товаров.

**Время на подготовку и выполнение:** 10 мин.

#### Проверка сообщения Текст задания

Необходимо подготовить сообщение по группе зерномучных товаров по

рекомендации преподавателя. Подготовка сообщения осуществляется во внеаудиторное время. Объем сообщения 3-5 листов формата А4, напечатанных с одной стороны. Шрифт

- Times New Roman, размер шрифта - 14, межстрочный интервал - 1,5, ориентация текста
- по ширине, кроме заголовков. Для заголовков используется жирный шрифт, ориентация текста - по центру. Нумерация страниц внизу по центру. Сообщение предполагает наличие титульного листа, содержания, основной части и библиографического списка или списка использованных Интернет-ресурсов

**Время на подготовку и выполнение:** подготовка во внеаудиторное время - 90 мин.

#### **Оценка**

##### **Оценка «5» ставится, если:**

выполнены все требования к написанию сообщения: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, все формулы указаны верно, соблюдены требования к внешнему оформлению.

**Оценка «4»** - основные требования к сообщению выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём; имеются упущения в оформлении.

**Оценка «3»** - имеются существенные отступления от требований. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании доклада.

**Оценка «2»** - тема сообщения не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы. За несвоевременную сдачу возможно выставление отметки «зачтено».

#### **Проверка сообщения**

##### **Текст задания**

Необходимо подготовить сообщение **по группе плодовоовощных товаров** по рекомендации преподавателя. Подготовка сообщения осуществляется во внеаудиторное время. Объем сообщения 3-5 листов формата А4, напечатанных с одной стороны. Шрифт - Times New Roman, размер шрифта - 14, межстрочный интервал - 1,5, ориентация текста - по ширине, кроме заголовков. Для заголовков используется жирный шрифт, ориентация текста - по центру. Нумерация страниц внизу по центру. Сообщение предполагает наличие титульного листа, содержания, основной части и библиографического списка или списка использованных Интернет-ресурсов.

**Время на подготовку и выполнение:** подготовка во внеаудиторное время - 90 мин.

#### **Проверка сообщения**

##### **Текст задания**

Необходимо подготовить сообщение **по группе мясных товаров** по рекомендации преподавателя. Подготовка сообщения осуществляется во внеаудиторное время. Объем сообщения 3-5 листов формата А4, напечатанных с одной стороны. Шрифт - Times New Roman, размер шрифта - 14, межстрочный интервал - 1,5, ориентация текста - по ширине, кроме заголовков. Для заголовков используется жирный шрифт, ориентация текста - по центру. Нумерация страниц внизу по центру. Сообщение предполагает наличие титульного листа, содержания, основной части и библиографического списка или списка использованных Интернет-ресурсов.

**Время на подготовку и выполнение:** подготовка во внеаудиторное время - 90 мин.

### **Проверка сообщения Текст задания**

Необходимо подготовить сообщение **по группе молочных товаров** по рекомендации преподавателя. Подготовка сообщения осуществляется во внеаудиторное время. Объем сообщения 3-5 листов формата А4, напечатанных с одной стороны. Шрифт - Times New Roman, размер шрифта - 14, межстрочный интервал - 1,5, ориентация текста - по ширине, кроме заголовков. Для заголовков используется жирный шрифт, ориентация текста - по центру. Нумерация страниц внизу по центру. Сообщение предполагает наличие титульного листа, содержания, основной части и библиографического списка или списка использованных Интернет-ресурсов.

**Время на подготовку и выполнение:** подготовка во внеаудиторное время - 90 мин. **Проверка сообщения Текст задания**

Необходимо подготовить сообщение **по группе рыбных товаров** по рекомендации преподавателя. Подготовка сообщения осуществляется во внеаудиторное время. Объем сообщения 3-5 листов формата А4, напечатанных с одной стороны. Шрифт - Times New Roman, размер шрифта - 14, межстрочный интервал - 1,5, ориентация текста - по ширине, кроме заголовков. Для заголовков используется жирный шрифт, ориентация текста - по центру. Нумерация страниц внизу по центру. Сообщение предполагает наличие титульного листа, содержания, основной части и библиографического списка или списка использованных Интернет-ресурсов.

**Время на подготовку и выполнение:** подготовка во внеаудиторное время - 90 мин. **Устный опрос Текст задания**

1. Назовите виды снабжения предприятий общественного питания?
2. Перечислите требования к продовольственному снабжению.
3. Назовите основные источники снабжения предприятий общественного питания.
4. Перечислите посредников в закупке продуктов.
5. В чем отличительные особенности деятельности торговых агентов от брокеров?
6. Назовите критерии, которые необходимо соблюдать при выборе поставщика.
7. Какой составляют документ на поставку продуктов?
8. Какие формы снабжения применяются в общественном питании?
9. Какие способы снабжения применяются в общественном питании?
10. Как организуется приемка продовольственных товаров?
11. Дайте характеристику этапов при приемке продовольствия.
12. Перечислите нормативные и технические документы, по которым приемка товаров на производстве производится по количеству.
13. Перечислите нормативные и технические документы, по которым приемка товаров на производстве производится по качеству.
14. Какой документ составляется при обнаружении недостачи во время приемки товара?

**Время на подготовку и выполнение:** 30 мин.

### **Устный опрос Текст задания**

1. Назовите виды складских помещений и в чем их назначение?
2. Перечислите требования, предъявляемые к внутренней планировке склада?
3. Перечислите объемно-планировочные требования складских помещений?

4. Перечислите санитарно-гигиенические требования складских помещений?
5. Перечислите оборудование, используемое в работе складских помещений: механическое, весовое, холодильное.
6. Какие мероприятия по обслуживанию оборудования необходимо выполнять для его нормальной работы?
7. В чем заключается профилактический ремонт оборудования и как часто он проводится?
8. Дайте определение понятию «тара» и охарактеризуйте ее назначение.

**Время на подготовку и выполнение:** 20 мин.

#### **Устный опрос**

##### **Текст задания**

1. Что такое условия хранения?
2. Перечислите факторы, влияющие на качество сырья и продуктов при хранении.
3. Назначение упаковки при хранении продуктов?
4. Какие требования должны соблюдать инструкторуемые работники общественного питания по безопасности хранения пищевых продуктов?
5. Укажите требования к транспортировке пищевых продуктов?
6. Какие бывают потери при хранении продовольствия? Охарактеризуйте их.
7. Назовите современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров.

**Время на подготовку и выполнение:** 20 мин.

#### **Устный опрос**

##### **Текст задания**

1. Дайте определение понятию «товарные запасы».
2. Какие товарные запасы называются текущими?
3. Какие товарные запасы называются сезонными?
4. Какие товарные запасы называются страховыми?
5. Что необходимо определить при планировании товарных запасов?
6. Перечислите этапы оперативного планирования работы производства общественного питания.
7. Какие существуют методы контроля возможных хищений запасов на производстве?
8. Что такое инвентаризация? Назовите цель проведения инвентаризации и опишите порядок ее проведения.
9. Какими документами оформляются результаты инвентаризации?
10. Перечислите виды ответственности работников в области контроля наличия запасов на производстве.
11. Как осуществляется прием продуктов, поступающих со склада и от поставщиков?
12. Какие виды сопроводительной документации на различные группы продуктов вы знаете?

**Время на подготовку и выполнение:** 25 мин.

#### **Устный опрос**

##### **Текст задания**

1. В соответствии с какими документами ведется расход сырья на производстве?
2. По каким ценам ведется учет продукции на производстве?
3. Что отражается в калькуляционных картах?

4. Что обеспечивает заполнение акта о снятии остатков продуктов и готовых изделий на кухне?
5. Кем составляется акт о снятии остатков?
6. Для чего ведется ведомость учета движения продуктов и тары?
7. В чем сущность программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движение блюд?

**Время на подготовку и выполнение:** 20 мин.

### **Практическая работа (№1)**

**Наименование работы, цель, текст заданий ТЕМА:**

Виды продовольственного снабжения

#### **ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ**

1. **Выполните предложенные задания.**
2. **Сделайте отчёт о выполненной работе.**
3. **Ответьте на контрольные вопросы письменно.**

**Задание 1.** Ознакомьтесь с формой заполнения договора поставки.

**Задание 2.** Оформите договор поставки продуктов питания № 124 от 15.01.20\_ текущего года, используя следующие данные:

- **Покупатель** - кафе «Уют», ИНН/КПП 5504569304/550110101, ОГРН 1087746947056  
ОКПО 87631733; 397855 г. Острогожск, ул Ленина, 30, р/с 407028102000345 в ПАО Сбербанк России,  
БИК 045000000, к/с 3010181040000000248, Генеральный директор Степанов Сергей Викторович;

- **Поставщик** - ООО «Бакалейная компания», ИНН/КПП 7716201303/771601001, ОГРН 1027739389930; ОКПО 56542865; 129344, г. Москва, Варшавское шоссе, 132, р/с 40702810680060857001 в АКБ "Инвестиционный торговый банк" (ОАО) г. Москва, к/с 3010181040000000267; Генеральный директор Петров Степан Яковлевич;

- товар - мука;
- поставка будет осуществляться силами и средствами поставщика по указанному адресу.
- форма расчета - безналичная, не позднее 5 банковских дней с момента передачи Товара Покупателю;
- на принятие товара, и рассмотрение спорных ситуаций даётся от 1 до 3-х дней.
- штрафные санкции и пени будут составлять 15% от стоимости товара.
- срок действия договора 1 год с момента его подписания.

#### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ОТЧЕТА**

1. **Оформите договор поставки продуктов питания.**

#### **КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ**

1. Какие требования предъявляются к организации и продовольственному снабжению предприятий общественного питания?
2. Какие основные разделы имеет договор поставки?
3. Какие критерии необходимо учитывать при выборе поставщиков?

**Время на подготовку и выполнение:** 90 мин.

#### **Оценка**

**Оценка «б» ставится, если студент:**

- правильно определяет цель работы;
- выполняет работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения опытов и измерений;

- самостоятельно и рационально выбирает и подготавливает необходимое оборудование, всю работу проводит в условиях и режимах, обеспечивающих получение результатов и выводов с наибольшей точностью;
- научно грамотно, логично описывает наблюдения и формулирует выводы;
- в представленном отчете правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики, вычисления и делает выводы;
- проявляет организационно-трудовые умения (поддерживает чистоту рабочего места и порядок на столе, экономно использует расходные материалы);
- работу осуществляет по плану с учетом техники безопасности и правил работы с материалами и оборудованием.

**Оценка «4» ставится, если студент:**

- выполняет практическую работу полностью в соответствии с требованиями при оценивании результатов на "5", но допускает в оформлении результатов два - три недочёта или одну негрубую ошибку и один недочёт;
- при оформлении работы допускает неточности в описании; делает неполные выводы при обобщении.

**Оценка «3» ставится, если студент:**

- правильно выполняет работу не менее, чем на 50%, однако объём выполненной части таков, что позволяет получить верные результаты и сделать выводы по основным, принципиальным важным задачам работы;
- начинает работу с помощью преподавателя; или неточно формулирует выводы, обобщения;
- допускает грубую ошибку в ходе выполнения работы: в объяснении, в оформлении, которую студент исправляет по требованию педагога.

**Оценка «2» ставится, если студент:**

- не определяет самостоятельно цель работы;
- выполняет работу не полностью, не подготавливает нужное оборудование и объём выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов;
- опыты, измерения, вычисления, наблюдения производятся неправильно или в ходе работы и в отчете обнаруживаются в совокупности все недостатки, отмеченные в требованиях к оценке "3";
- допускает две (и более) грубые ошибки в ходе эксперимента, в объяснении, в оформлении работы, в соблюдении правил техники безопасности при работе с веществами и оборудованием, которые не может исправить даже по требованию преподавателя.

## Практическая работа (№2)

ТЕМА: Виды продовольственного снабжения

### ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ

1. Выполните предложенные задания.
2. Сделайте отчёт о выполненной работе.
3. Ответьте на контрольные вопросы.

**Задание 1.** Оформите унифицированную форму **товарной накладной** № 23 от 05.02.20\_текущего года, используя следующие данные:

**организация- грузоотправитель (поставщик)** - ООО «Бакалейная компания», ИНН/КПП 5507654873/550101101, 111024, г. Москва, ул. Кабельная 2-я, д. 2, р/с 40702810200170000496 в АКБ "Инвестиционный торговый банк" (ОАО) г. Москва, БИК 044583267, к/с 30101810400000000267; Генеральный директор - **Петров С. Я.**, главный бухгалтер - **Иванова А.А.**, кладовщик - **Чернятин И.В.**; **грузополучатель (плательщик)** - кафе «Уют», ИНН/КПП 5504569304/550110101, 397855 г. Острогожск, ул. Ленина, 30, р/с 407028102000345 в ПАО Сбербанк России, БИК 045000000, к/с 30101810400000000248; директор - **Сидоров В.И.**, кладовщик - **Суслов А.Н.**, наименование товара - **пудра сахарная** (код 3544), кол-во - **20** мешков по **10** кг, масса брутто - **202** кг, масса нетто - **200** кг, цена - **100 руб 00 коп**, ставка НДС - 18%; мука пшеничная в/с (код 2678), кол-во - **30** мешков по **25** кг, масса брутто - **753** кг, масса нетто - **750** кг, цена - **12 руб 50 коп**, ставка НДС - 18%.

**Задание 2.** Оформите унифицированную форму **закупочного акта** № 42 от 15.07.2017г, имея следующие данные:

организация - **кафе «Время есть»** 397855 г. Острогожск, ул. Прохоренко, 144, ИНН 5504569304; структурное подразделение - **склад**, менеджер по закупкам - **Сизенцева Мария Петровна**. Для проведения банкета на центральном продуктовом рынке у гражданина **Терехова Владимира Ивановича**, проживающего в г. Острогожске, ул.Почтовая, 37, паспорт: серия 0402 № 821437, выдан Отделением УФМС России по Воронежской области в Острогожском районе 29.08.2011г., ИНН 361408199811, были закуплены следующие овощи и фрукты: яблоки - **30** кг по цене **50** руб., черешня - **20** кг по цене - **200** руб., помидоры - **25** кг по цене - **120** руб, огурцы - **15** кг по цене - **110** руб, картофель - **50** кг по цене - **14** руб.

### ЗАДАНИЕ ДЛЯ ОТЧЕТА

1. Оформите унифицированную форму товарной накладной.
2. Оформите унифицированную форму закупочного акта.

### КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Как производится приемка продукции по количеству?
2. Как производится приемка продукции по качеству?
3. Какой документ составляется при приемке товара в случае обнаружении недостачи? **Практическая работа (№3)**

ТЕМА: Организация складского и тарного хозяйства.

### ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ

1. Выполните предложенные задания.
2. Сделайте отчёт о выполненной работе.
3. Ответьте на контрольные вопросы

**Задание 1.** Определите общую площадь кладовой и результаты оформите в таблицу 1. **Задание 2.**

Определите массу хранящегося продукта, результаты оформите в таблицу 2. **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ОТЧЕТА**

**1. Заполните таблицу 1.** Таблица 1

№ п/п	Масса хранящегося продукта, кг	Норма нагрузки площади пола, кг/м <sup>2</sup>	Коэффициент использования складских помещений.	Общая площадь кладовой, м <sup>2</sup>
1	3755	70	0,8	
2	4598	130	0,5	
3	6684	90	0,7	
4	2948	88	0,6	
5	7850	65	0,9	
6	9669	100	0,4	

**2. Заполните таблицу 2.**

Таблица 2

№ п/п	Общая площадь кладовой, м <sup>2</sup>	Норма нагрузки площади пола, кг/м <sup>2</sup>	Коэффициент использования складских помещений.	Масса хранящегося продукта, кг
1	90	75	0,8	
2	85	133	0,5	
3	125	35	0,7	
4	46	80	0,6	
5	35	66	0,9	
6	79	94	0,4	

### КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Перечислите оборудование складских помещений?
2. От чего зависит оснащение складских помещений на предприятиях общественного питания?
3. Какие требования предъявляются к внутренней планировке складских помещений?

### Практическая работа (№4)

**ТЕМА:** Условия хранения различных видов продовольственных товаров.

### ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ

1. Выполните предложенные задания.
2. Сделайте отчёт о выполненной работе.
3. Ответьте на контрольные вопросы.

**Задание 1.** Определите способы укладки определенных видов товаров, перечисленных в таблице №1:

- стеллажный
- штабельный
- ящичный
- насыпной
- подвесной

**Задание 2.** Определите необходимые условия хранения данных видов товаров:

- температура
- влажность
- сроки хранения

**Задание 3.** Определить возможные риски хранения данных видов товаров:

- естественная убыль (усушка, выветривание, распыл, утечка, раструска, разлив)
- ненормируемые потери (бой, порча, лом)

**Задание 4.** Определите методы хранения данных видов товаров:

- хранение в свежем виде
  - хранение в замороженном виде
  - хранение в охлажденном виде
  - хранение в сушеном виде
  - хранение в квашеном виде
  - хранение в консервированном виде
- Определите название данных методов хранения.

**Задание 5.** Результаты оформите в таблицу № 2.

***Сырьё и продукты, подлежащие хранению***

Таблица 1

№ п/п	Наименование товаров, подлежащих хранению
1	Яблоки свежие
2	Картофель свежий
3	Квашеная капуста в деревянных бочках
4	Сметана в алюминиевых бидонах
5	Сахар в мешках
6	Говядина охлаждённая в тушах
7	Мука в мешках
8	Колбаса полукопченая
9	Скумбрия горячего копчения
10	Вино в бутылках в ящиках дощатых
11	Полуфабрикаты мясные в унифицированных контейнерах
12	Сельдь соленая в стандартных бочках

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ОТЧЕТА 1. Заполните таблицу 2.**

***Сырьё и продукт, подлежащие хранению***

Таблица 2

п/п	Наименование товаров, подлежащих хранению	Способ укладки товара	Необходимые условия хранения			Риски при хранении	Методы хранения
			влажность	температура	Срок хранения		
1	2	3	4	5	6	7	8

### КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Перечислите способы укладки продуктов на хранение.
2. Какие бывают потери при хранении продовольствия? Охарактеризуйте их.
3. Перечислите основные группы методов хранения продуктов в зависимости от характера и направленности технологических операций.

#### Практическая работа (№5)

ТЕМА: Условия хранения различных видов продовольственных товаров

#### ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ 1. Выполните предложенные задания.

#### 2. Сделайте отчёт о выполненной работе.

#### 3. Ответьте на контрольные вопросы.

**Задание 1.** Для сырья, продовольственных товаров, овощей, фруктов и т.д. (таблица № 1) подберите тару, в которой они будут храниться.

**Задание 2.** Определите способ укладки данного товара.

**Задание 3.** Определите необходимые условия хранения данного вида товара.

**Задание 4.** Установите современные способы обеспечения сохранности данных видов продовольственных товаров.

**Задание 5.** Составьте инструкцию по хранению для каждого вида товара в виде таблицы №2.

#### Сырьё и продукты, подлежащие хранению

Таблица 1

№ п/п	Наименование товаров, подлежащих хранению
1	Виноград
2	Зелень свежая
3	Кефир в потребительской таре
4	Сыры крупные полутвердые
5	Соленые огурцы
6	Сухофрукты
7	Морковь свежая
8	Рулеты горячего копчения
9	Творог



Салат											
Редис красный											
И т.д.											

**Задание 3.** Составьте сырьевую ведомость, заполнив специализированную форму. **ЗАДАНИЕ  
ДЛЯ ОТЧЕТА**

- 1. Составте план-меню и заполните бланк унифицированной формы ОП -2.**
- 2. Заполните таблицу 1.**
- 3. Составьте сырьевую ведомость.**

#### **КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ**

1. Перечислите этапы оперативного планирования работы производства общественного питания?
2. Что такое план-меню и как его составляют?
3. Расскажите порядок расчета потребности в продуктах для приготовления блюд?
4. Какой документ составляется на основании расчета потребности в продуктах?

#### **Практическая работа (№7)**

**Наименование работы, цель, текст заданий**

**ТЕМА:** Способы обеспечения запасов сырья и продуктов.

#### **ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ**

- 1. Выполните предложенные задания.**
- 2. Сделайте отчёт о выполненной работе.**
- 3. Ответьте на контрольные вопросы.**

**Задание 1.** На основании специализированной формы сырьевой ведомости, составленной на предыдущем занятии, оформите документ «Требование в кладовую» № 34, используя следующие данные: кладовщик - Сидорова Клавдия Михайловна, руководитель организации - Степанов П.С.

**Задание 2.** Оформите документ «Накладная на отпуск товара» № 417. Данные по учетным ценам возьмите произвольно.

#### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ОТЧЕТА**

**1. Заполните унифицированную форму № ОП-3 «Требование в кладовую». 2. Заполните унифицированную форму № ОП-4 «Накладная на отпуск товара»**

#### **КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ**

1. Какие документы оформляют при отпуске продуктов на производство?
2. Назначение документов: требование в кладовую, накладная на отпуск товаров?
3. По каким ценам оформляется бухгалтерская запись при отпуске продуктов из кладовой?

#### **Практическая работа (№8)**

**ТЕМА:** Контроль наличия запасов продуктов.

#### **ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ**

- 1. Выполните предложенные задания.**
- 2. Сделайте отчёт о выполненной работе.**
- 3. Ответьте на контрольные вопросы.**

**Задание 1.** Определите размер естественной убыли свежих овощей и плодов, хранящихся в кладовой предприятия общественного питания весной:

-картофель поздний - 2000кг -капуста белокачанная - 1000кг -морковь-200кг -яблоки - 1000кг -грибы свежие - 300кг

**Задание 2.** Определите размер естественной убыли, если известно, что через кладовую 2ой зоны 2-ой группы предприятия общественного питания были реализованы:

-сосиски - 350кг

-колбаса полукопченая - 180кг

-скумбрия горячего копчения - 175 кг

**Задание 3.** Определите норму и размер естественной убыли, если известно, что на складе, расположенном во второй зоне, свинина мороженная в количестве 300 кг хранится 15 суток. Норма естественной убыли свинины установлена при 3-суточном хранении для второй зоны в размере 0,06 %. За каждые последующие сутки хранения до 10 суток норма увеличивается на 0,01 %, после 10 суток норма увеличивается на 0,005%.

**Задание 4.** Определите норму естественной убыли, если известно, что судак мороженный неглазированный хранится на складе 10 суток. Склад находится в первой зоне. Нормы убыли в первые 7 суток составляют 0,05 %, в последующие сутки нормы увеличиваются на 0,002 %.

**Задание 5.** Определите норму и размер естественной убыли, если известно, что на складе, расположенном во второй зоне, халва в количестве 150 кг хранилась 19 суток; норма естественной убыли халвы при 15-суточном сроке хранения установлена в размере 0,13 процента. За каждые последующие сутки хранения норма увеличивается на 0,003 процента.

**Задание 6.** Определите ответственность кладовщика и примите решение по результатам инвентаризации, если известно, что по документам на складе предприятия общественного питания значится остаток на сумму 20600 руб. При проведении инвентаризации обнаружился остаток на сумму 18100 руб. Комиссией выявлена порча крупы от вредителей на сумму 500 руб. По расчётам бухгалтера размер естественной убыли за отчётный период составил 2300 руб.

**Задание 7.** Определите товарные остатки на конец отчётного периода, если известно, что на начало отчётного периода (10 дней) остаток товаров на складе составил 16800 руб. На склад по товарным накладным поступило:

Мясо - 6200 руб.

Крупа - 2100 руб.

Х/б изделия - 680 руб.

Овощи - 560 руб.

Со склада в производство отдано:

Мясо - 5900 руб.

Мука - 380 руб.

Х/б изделия - 680 руб.

Крупа - 630 руб.

Рыба - 1120 руб.

**Задание 8.** Определите результаты инвентаризации, если известно, что остаток по товарному отчёту в производстве составил 482р 30 коп. При проведении инвентаризации

обнаружено: Деньги в кассе - 118р 40коп Продукты - 209р 50коп Готовые изделия - 126р 70коп

## **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ОТЧЕТА**

1. **Решите ситуационные задачи.**

### **КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ**

1. Что такое естественная убыль товаров?
2. К каким товарам нормы естественной убыли не применяются?
3. От чего зависит размер нормы естественной убыли?
4. Какими документами оформляются результаты инвентаризации?

### **Теоретические вопросы и тестовые задания для дифференцированного зачета Текст задания**

#### **Теоретические вопросы**

- I. Значение рациональной организации снабжения в общественном питании.
- Требования, предъявляемые к организации продовольственного снабжения.
- Основные источники продовольствия для предприятия общественного питания.
- Назовите разновидности оптовых баз по специализации и назначению.
- В чём состоит функция брокеров и торговых агентов?
- Основной документ, определяющий права и обязанности сторон по поставкам всех видов продуктов.
- Какие функции выполняет складское хозяйство?
- Какие критерии необходимо учитывать при выборе поставщиков?
- Перечислите основные операции товародвижения в общественном питании.
- Какие формы снабжения применяются в общественном питании?
- II. Какие способы снабжения применяются в общественном питании?
12. Какую роль в снабжении продуктами, выполняет транспорт и каковы требования к нему.
13. Как организуется приёмка продовольственных товаров?
14. Дайте характеристику этапам при приёмке продовольствия.
15. Какие требования предъявляются к организации материально-технического снабжения?
16. Назовите последовательность складских операций.
17. Перечислите оборудование складских помещений.
18. Перечислите требования, предъявляемые к складским помещениям.
19. Назовите санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к складским помещениям.
20. Назовите условия хранения продуктов на предприятиях общественного питания.
21. Перечислите способы хранения продовольствия.
22. Виды потери при хранении продовольственных товаров.
23. Сформулируйте правила отпуска продукции в производство.
24. Понятие тары, и её назначение.
25. Классификация тары.
26. Требования, предъявляемые к таре.
27. Перечислите основные мероприятия по сокращению расходов по таре.
28. Перечислите требования, предъявляемые к весоизмерительному оборудованию.
29. Товароведная характеристика продовольственных товаров.

## Тестовые задания

### Вариант 1

1. Рациональная организация снабжения ПОП - это:
  - а) заключение договоров на поставку;
  - б) своевременная доставка продуктов;
  - в) наличие графика завоза сырья и продуктов;
  - г) все ответы верны
  
2. Источниками снабжения предприятий общественного питания являются:
  - а) фермерские хозяйства;
  - б) супермаркеты;
  - в) оптовые базы;
  - г) магазины-кулинарии.
  
3. Любой договор, заключённый между двумя и более партнёрами представляет собой:
  - а) перечень разногласий между сторонами;
  - б) соглашение двух и более лиц об установлении прав и обязанностей;
  - в) список взаимных претензий, предъявляемых партнёрами друг другу;
  - г) все ответы верны.
  
4. Как называется форма доставки, когда продукты на предприятие поступают непосредственно от поставщика?
  - а) централизованная;
  - б) транзитная;
  - в) складская;
  - г) децентрализованная.
  
5. Как называется способ доставки продуктов силами и средствами поставщика?
  - а) транзитный;
  - б) централизованный;
  - в) складской;
  - г) децентрализованный.
  
6. Кто является посредником между изготовителем и потребителем?
  - а) зав. складом;
  - б) торговый агент;
  - в) продавец на рынке;
  - г) все ответы верны.
  
7. Машины для перевозки продуктов должны иметь:
  - а) санитарный паспорт;
  - б) медицинский паспорт;
  - в) разрешение на перевозку продуктов;
  - г) заключение Роспотребнадзора.
  
8. Организация материально - технического снабжения ПОП - это:
  - а) снабжение предметами материально-технического оснащения;

- б) своевременная доставка предметов материально-технического оснащения;
- в) списание предметов материально-технического оснащения;
- г) ремонт предметов материально-технического оснащения

9. Для приобретения материально-технического оснащения ПОП с продавцом заключает договор:

- а) купли-продажи;
- б) аренды;
- в) поставки;
- г) трудовой договор.

10. При приёмке оборудования в первую очередь необходимо проверить:

- а) соответствие техническим условиям;
- б) работоспособность оборудования;
- в) целостность упаковки;
- г) все ответы верны.

11. Приёмку сырья и продуктов от поставщика принимают:

- а) в три этапа;
- б) в два этапа;
- в) в четыре этапа;
- г) все ответы верны.

12. Срок проверки качества для скоропортящихся товаров составляет:

- а) до 15 дней;
- б) до 10 дней;
- в) до 5 дней;
- г) все ответы верны.

13. При обнаружении недостачи или брака в товаре составляется односторонний акт:

- а) в трёх экземплярах;
- б) в пяти экземплярах;
- в) в четырёх экземплярах;
- г) все ответы верны.

14. В соответствии, с каким законом запрещается принимать на ПОП товар опасный для здоровья потребителей?

- а) «Об обеспечении единства измерений»;
- б) «О защите прав потребителей»;
- в) «О конкуренции»;
- г) «О техническом регулировании».

15. Складские помещения в ПОП служат:

- а) для обработки сырья и продуктов;
- б) для приёмки и кратковременного хранения;
- в) для приготовления полуфабрикатов;

г) все ответы верны.

16. Режим хранения сырья и продуктов - это:

- а) определённая температура и относительная влажность;
- б) хорошая вентиляция и естественное освещение;
- в) искусственное освещение и влажная уборка;
- г) все ответы верны.

17. Для хранения продуктов в ящиках, используют способ хранения:

- а) стеллажный;
- б) штабельный;
- в) ящичный;
- г) насыпной.

18. Для хранения продуктов на крючьях, используют способ хранения:

- а) стеллажный;
- б) штабельный;
- в) ящичный;
- г) подвесной.

19. Нормируемые потери - это:

- а) потери в пределах норм естественной убыли;
- б) порча продуктов материально-ответственными лицами;
- в) потери в случае стихийных бедствий;
- г) потери в случае неудовлетворительных условий перевозки.

20. Упаковка - это:

- а) потребительская тара;
- б) чистящее средство;
- в) материал для склеивания поверхностей;
- г) все ответы верны.

21. Приёмка, вскрытие, хранение и возврат тары называется:

- а) товарооборот;
- б) тарооборот;
- в) кругооборот;
- г) все ответы верны.

22. К деревянной таре можно отнести:

- а) бочки, фляги, бидоны, контейнеры;
- б) бутылки, банки и др.;
- в) мешки;
- г) сухотарные решетки, бочки заливные, клетки и др.

23. Какая тара бывает по кратности использования?

- а) потребительская;
- б) многоразовая;+
- в) универсальная;
- г) специализированная

24. От правильного применения весоизмерительного оборудования зависит:

- а) точность учёта;
- б) правильность расчёта с посетителями;+
- в) срок службы весов;
- г) все ответы верны.

25. К эксплуатационным требованиям весов относятся:

- а) наглядность показаний;
- б) пределы взвешивания;
- в) быстрота взвешивания;
- г) все ответы верны.

26. Сопоставьте правильные варианты ответов:

*По термическому состоянию мясо подразделяют на:*

- |                  |                      |
|------------------|----------------------|
| а) остывшее      | 1. $t$ от -2 до -3°C |
| б) охлажденное   | 2. $t$ не выше 12°C  |
| в) подмороженное | 3. $t$ не выше -8°C  |
|                  | 4. $t$ от 0 до +4°C  |
| г) замороженное  |                      |

27. В зависимости от сроков хранения и качества яйца подразделяют:

- а) крупные
- б) отборные
- в) диетические
- г) мелкие

28. Какие изменения происходят при хранении молотого и кофе растворимого в открытой банке?

- а) прогоркает
- б) высыхает, увлажняется
- в) увлажняется, теряет вкус, аромат, слипается в комочки
- в) плесневеет

29. К сахаристым кондитерским изделиям относят:

- а) шоколад
- б) пряники
- в) печенье
- г) кексы

30. Рыба с какой температурой называется мороженой?

- а) -6° C, -12° C, -18° C

- б)  $-2^{\circ}\text{C}$ ,  $0^{\circ}\text{C}$ ,  $+4^{\circ}\text{C}$
- в)  $-4^{\circ}\text{C}$ ,  $-1^{\circ}\text{C}$ ,  $+5^{\circ}\text{C}$

#### Вариант 2

1. Предприятие общественного питания для закупки сырья и продуктов с продавцом заключает договор:

- а) купли-продажи;
- б) аренды;
- в) поставки;
- г) трудовой договор.

2. Задачи, которые необходимо решить для обеспечения ПОП продовольственными продуктами, заключаются в следующем:

- а) что и сколько купить;
- б) как сэкономить;
- в) сколько потратить;
- г) где найти денег, на покупку сырья.

3. Кто является посредником между изготовителем и потребителем?

- а) фермерские хозяйства;
- б) супермаркеты;
- в) оптовые базы;
- г) магазины-кулинарии.

4. За услуги, оказываемые изготовителю и потребителю, посредник получает:

- а) выговор;
- б) прибыль;
- в) штраф;
- г) комиссионное вознаграждение.

5. Как называется форма доставки, когда продукты на предприятие поступают от поставщика через оптовые базы и склады?

- а) централизованная;
- б) транзитная;
- в) складская;
- г) децентрализованная.

6. Как называется способ доставки продуктов силами и средствами предприятия общественного питания?

- а) транзитный;
- б) централизованный;
- в) складской;
- г) децентрализованный.

7. Каким видом транспорта перевозятся особо скоропортящиеся продукты?

- а) транзитным;

- б) изотермическим;
- в) термостойким;
- г) охлаждаемым.

8. К предметам материально-технического оснащения относятся:

- а) различные виды технологического оборудования;
- б) кухонная и столовая посуда, различный инвентарь;
- в) спецодежда, форменная одежда, моющие и дезинфицирующие средства;
- г) все ответы верны.

9. Потребность в материально-технических средствах определяется на основе:

- а) норм и правил проектирования;
- б) санитарных норм и правил;
- в) норм расходов и потерь;
- г) норм оснащения.

10. Какие требования должны предъявляться к организации материально-технического снабжения?

- а) своевременность и комплектность;
- б) бесперебойность;
- в) надёжность и высокое качество поставок;
- г) все ответы верны.

11. Приёмку сырья и продуктов от поставщика проводят:

- а) по товарно-транспортным накладным;
- б) по требованиям-накладным;
- в) по счетам-фактурам;
- г) по сертификатам качества.

12. Срок проверки качества для скоропортящихся товаров составляет:

- а) 48 часов;
- б) 72 часа;
- в) 24 часа;
- г) все ответы верны.

13. Приёмка сырья и продовольственных товаров от поставщика производится:

- а) по химическим показателям;
- б) по органолептическим показателям;
- в) по физическим показателям;
- г) все ответы верны.

14. Товарные запасы на предприятии общественного питания должны быть:

- а) сверхнормативными;
- б) минимальными;
- в) нормированными;
- г) все ответы верны.

15. Определите последовательность складских операций:

- а) размещение на хранение;
- б) приёмка товаров;
- в) разгрузка транспорта;
- г) отпуск товаров из мест хранения

16. Для хранения продуктов навалом в закромах, используют способ хранения:

- а) стеллажный;
- б) штабельный;
- в) ящичный;
- г) насыпной.

17. Для хранения продуктов на полках, стеллажах, в шкафах, используют способ хранения:

- а) стеллажный;
- б) штабельный;
- в) ящичный;
- г) насыпной.

18. Нарушение установленных правил и режимов хранения может привести:

- а) к нормируемым потерям;
- б) к нормируемым излишкам;
- в) к ненормируемым потерям;
- г) к ненормируемым излишкам.

19. Потребительская упаковка - это:

- а) средство, обеспечивающее защиту продукции от повреждений и потерь;
- б) средство, обеспечивающее защиту продукции от загрязнений;
- в) товарная упаковка, которая входит в стоимость товара и после продажи переходит целиком в собственность потребителя;
- г) все ответы верны.

20. Тара предназначена для:

- а) обеспечения сохранности продуктов при транспортировке;
- б) проверки качества товара;
- в) уничтожения продуктовых отходов;
- г) сжигания мусора.

21. Классификация тары производится по основным признакам:

- а) по степени жёсткости;
- б) по кратности использования;
- в) по степени специализации;
- г) все ответы верны.

22. К стеклянной таре можно отнести:

- а) бочки, фляги, бидоны, контейнеры;
- б) бутылки, банки и др.;
- в) мешки;
- г) сухотарные решетки, бочки заливные, клетки и др.

23. От чего зависит сохранность и качество тары?
- а) от времени года;
  - б) от влажности воздуха;
  - в) от условий хранения;
  - г) от температуры воздуха.
24. Весоизмерительное оборудование служит для:
- а) проверки веса товара;
  - б) качественного измерения веса товаров;
  - в) количественного измерения веса товаров;
  - г) проверки качества товара.
25. «Правила пользования мерами и измерительными приборами» являются:
- а) не обязательными для применения;
  - б) на усмотрение администрации предприятия;
  - в) обязательными для применения;
  - г) все ответы верны.
26. К группе вкусовых товаров относят:
- а) мед
  - б) крахмал
  - в) чай
  - г) вафли
27. Рыба с какой температурой называется мороженой?
- а)  $-6^{\circ}\text{C}$ ,  $-12^{\circ}\text{C}$ ,  $-18^{\circ}\text{C}$
  - б)  $-2^{\circ}\text{C}$ ,  $0^{\circ}\text{C}$ ,  $+4^{\circ}\text{C}$
  - в)  $-4^{\circ}\text{C}$ ,  $-1^{\circ}\text{C}$ ,  $+5^{\circ}\text{C}$
28. Признаки бомбажа консервов
- а) негерметичность консервов
  - б) вмятина крышки
  - в) вздутие крышки и дна банки
  - г) ржавчина
29. В каких условиях хлеб быстро плесневеет?
- а) при повышенной влажности воздуха
  - б) при пониженной температуре
  - в) при пониженной влажности воздуха
30. Сопоставьте правильные варианты ответов:  
*По термическому состоянию мясо подразделяют на:*
- |                                  |  |
|----------------------------------|--|
| а) остывшее                      | 1. $t$ от $-2$ до $-3^{\circ}\text{C}$ |
| б) охлажденное                   | 2. $t$ не выше $12^{\circ}\text{C}$    |
| в) подмороженное г) замороженное | 3. $t$ не выше $-8^{\circ}\text{C}$    |
- Время на подготовку и выполнение:** 90 мин.

## **Информационное обеспечение**

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.- М.:Хлебпродинформ, 1996,1997.Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 1981
5. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
6. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
8. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
9. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
10. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
11. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
12. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

## **Основные источники:**

1. Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья- М.: издательский центр «Академия», 2017 г. - 190 с.
2. Джум Т.А. Санитария и гигиена питания: учебник/- М: ИНФРА-М, 2021-544 с.
3. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования-М.: Изд.центр «Инфра-М», 2021. -176с.
4. Павлова Т.С. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования-М.: Изд.центр «Инфра-М», 2020. -221с.

## **Дополнительные источники:**

5. Бурашников Ю.М., Максимов А.С., Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле.- М.: Изд.центр «Академия», 2018. - 240с.
6. Володина М.В., Сопачева Т.А. Организация хранения и контроль запасов и сырья- М.: издательский центр «Академия», 2019 г. - 192 с.
7. Зайко Г.М., Джум Т.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Изд.центр МАГИСТР ИНФРА-М, 2017,- 560с.
8. Захарченко М.И., Кучер Л.С.. Обслуживание на предприятиях общественного питания - М. «Экономика» - 2017.
9. Захарченко М.Н., Русакова И.А., Кучер Л.Н.. Обслуживание на предприятиях общественного питания - М.«Экономика» - 2019
10. И.А., Кучер Л.Н.. Обслуживание на предприятиях общественного питания - М.«Экономика» - 2019
11. Золин В.Л., Технологическое оборудование предприятий общественного питания - М.: Изд. центр «Академия», 2017. - 320с.
12. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности учебник -М.: ; Изд. центр «Академия», 2018.-320с.
13. Качурина Т.А. Метрология и стандартизация: учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования-М.: Изд.центр «Академия», 2019. -128с.

14. Киреевский И.Р « Кулинария в таблицах» . - ИКЦ «МарТ», Ростов н/Д., 2018,- 180с.
15. Отечественные журналы: «Чудо поварешка», «Кухонька Михалыча», «Питание для всех», «Наша кухня», «Поваренок», «1000 советов кулинару». «Сваты на кухне», «Советы на кухне».
16. Потапова И И. Калькуляция и учет, - М.: Изд.центр «Академия», 2017. - 160с.
17. Потапова И И. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь. - М.: Изд.центр «Академия», 2019,- 160с.
18. Радченко Л.А.Организация производства на предприятиях общественного питания - Ростов-на- Дону - «Феникс» - 2018.
19. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания - М.: Издательство «Феникс», 2017,- 304с.
20. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. - М.: Изд.центр «Академия», 2019. - 432с.
21. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ.учреждений сред.проф. образования/- 11-е изд., стер...- М.: Изд. центр «Академия», 2018.-512с.

**Интернет-ресурсы:**

22. [http://www.foodprom.ru/i\\_oumal\\_swww](http://www.foodprom.ru/i_oumal_swww) - издательство - пищевая промышленность
23. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovvedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
24. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru) - комплексное оснащение ресторана
25. <http://www.tehdoc.ru/files.675.html> - интернет ресурс, посвященный вопросам охраны труда
26. <http://www.gosfinansv.ru> - справочная система