

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ТАТАРСТАН
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Альметьевский торгово-экономический техникум»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ «АТЭТ»
З.П. Мустафина
« 21 » 08 2020г



ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

2020г.

Фонд оценочных средств по ОП. 04 Организация обслуживания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. № 1565.

Организация-разработчик: ГАПОУ «АТЭТ»

Фонд оценочных средств по ОП. 04 Организация обслуживания рассмотрена и одобрена на заседании ЦК технологических дисциплин

от « 04 » 06 2020 г. Протокол № 6

Председатель ЦК технологических дисциплин  Э.М. Хасанова

Фонд оценочных средств по ОП. 04 Организация обслуживания рассмотрена и одобрена на заседании Методического совета

от « 11 » 06 2020 г. Протокол № 6

Председатель Методического совета  Р. Х. Гарраева

Фонд оценочных средств по ОП. 04 Организация обслуживания рассмотрена и принята Педагогическим советом

от « 28 » 08 2020 г. Протокол № 1

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2.	ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ	5
3.	ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
4.	КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	21
4.1.	КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ	21
4.2.	КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ЭКЗАМЕНА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	25

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента» и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы в целом.

Формой итоговой аттестации по профессиональному модулю является экзамен по модулю. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

В качестве промежуточной оценки результатов освоения учебной дисциплины является оценка знаний, умений, практического опыта в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине (один экзамен).

2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций (Таблицы 1, 2), знаний и умений (Таблица 3).

Таблица 1

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ПК.1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Практический опыт: выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов.</p> <p>Умения: выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды,</p>	<p>- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;.</p>

	<p>сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</p> <p>обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</p> <p>обеспечивать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</p> <p>демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;</p> <p>обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения.</p> <p>Знания:</p> <p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</p> <p>методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности для приготовления полуфабрикатов;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления полуфабрикатов и правила ухода за ними;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>виды, назначение, правила применения и</p>	
--	---	--

	<p>безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; правила утилизации отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.</p>	
<p>ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи</p>	<p>Практический опыт: выполнения обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи в соответствии с технологическими требованиями и регламентами безопасности; осуществления контроля качества и безопасности, упаковки, хранения обработанного сырья с учетом требований безопасности; обеспечения ресурсосбережения.</p> <p>Умения: выполнять и контролировать соответствие технологическим требованиям подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов; определять степень зрелости, кондицию, сортность сырья, в т.ч. регионального, выбирать соответствующие методы обработки, определять кулинарное назначение; контролировать, осуществлять размораживание замороженного сырья, вымачивание соленой рыбы, замачивания сушеных овощей, грибов различными способами с учетом требований по безопасности и кулинарного назначения; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию; контролировать, осуществлять выбор, комбинирование, применение различных методов обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья с учетом его вида, кондиции, размера, технологических свойств, кулинарного назначения; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение обработанного сырья с учетом требований к безопасности (ХАССП);</p>	<p>- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;.</p>

	<p>контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов.</p> <p>Знания:</p> <p>процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>методы обработки экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</p> <p>способы удаления излишней горечи из экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов, хранения неиспользованного сырья и обработанных овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи;</p> <p>формы, техника нарезки, формования, экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.</p>	
<p>ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента</p>	<p>Практический опыт:</p> <p>выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>выполнения подготовки полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;</p> <p>выполнения подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.</p> <p>Умения:</p> <p>выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения специй, приправ, пряностей;</p>	<p>- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;</p> <p>-текущий контроль освоения материала;</p> <p>защита внеаудиторной самостоятельные работы;.</p>

владеть, контролировать применение техники работы с ножом при нарезке, измельчении вручную полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; выбирать в зависимости от кондиции, вида сырья, требований заказа, применять техники шпигования, фарширования, формования, панирования, различными способами полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; осуществлять выбор, подготовку пряностей и приправ, их хранение в измельченном виде; проверять качество готовых полуфабрикатов перед комплектованием, упаковкой на вынос; осуществлять выбор материалов, посуды, контейнеров для упаковки, эстетично упаковывать на вынос; выполнять соблюдение условий, сроков хранения, товарного соседства скомплектованных, упакованных полуфабрикатов; соблюдать выход готовых полуфабрикатов при порционировании (комплектовании); применять различные техники порционирования (комплектования) полуфабрикатов с учетом ресурсосбережения).

Знания:

процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

современные методы, техники приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента из различных видов сырья в соответствии с заказом;

правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды;

способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности сырья, продуктов при приготовлении полуфабрикатов;

техника порционирования (комплектования), упаковки на вынос и маркирования полуфабрикатов;

правила складирования упакованных полуфабрикатов; требования к условиям и

	срокам хранения упакованных полуфабрикатов.	
<p>ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>Практический опыт: выполнения разработки, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ведения расчетов с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.</p> <p>Умения: выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру п/ф с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления п/ф с учетом особенностей заказа, кондиции сырья, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры полуфабрикатов с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готового полуфабриката по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (полуфабрикат, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры и презентации.</p> <p>Знания: процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов с учетом</p>	<p>- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;.</p>

	<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы их обработки, подготовки, хранения (непрерывный холод, шоковое охлаждение и заморозка, заморозка с использованием жидкого азота, инновационные способы дозревания овощей и фруктов, консервирования и прочее); современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептов; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода полуфабрикатов; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости полуфабрикатов.</p>	
ПК 2.1	<p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;</p>
ПК 2.2	<p>Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;</p>
ПК 2.3	<p>Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение горячих соусов сложного ассортимента</p>	<p>- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;</p>

ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ПК 3.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительно е хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль

	форм обслуживания.	освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;

ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;

	изделий	-текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;

		работы;
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;

Таблица №2

Результаты (общие компетенции и показатели их оценки)	Формы и методы контроля и оценки
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные

	работы;
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;
ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;.

Таблица № 3

Результаты (умения, знания)	Формы и методы контроля и оценки
<p>выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</p> <p>приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</p> <p>рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</p> <p>подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями;</p> <p>обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</p> <p>складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену</p> <p>подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки</p> <p>подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p> <p>оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в</p>	<p>- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;</p> <p>-текущий контроль освоения материала;</p> <p>защита внеаудиторной самостоятельные работы;.</p>

<p>буфет; подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков; соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; заменять использованную посуду и приборы; составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы обслуживать иностранных туристов эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; предоставлять счет и производить расчет с потребителями; соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; готовавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p>	
<p>Знать: виды, типы и классы организаций общественного питания; рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла сервировку столов, современные направления сервировки обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово- технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом; правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; способы подачи блюд; очередность и технику подачи блюд и напитков; кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; способы замены</p>	<p>- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;.</p>

<p>использованной посуды и приборов; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; информационное обеспечение услуг общественного питания; правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</p>	
--	--

3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В процессе освоения профессионального модуля предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации (Таблица 4).

Таблица 4

Элементы учебной дисциплины	Формы и методы оценивания по видам контроля	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ОП. 04. Организация обслуживания	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; защита внеаудиторной самостоятельные работы;.	экзамен

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

4.1 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Тема 1. Услуги общественного питания и требования к ним

- Дайте определение предприятия общественного питания?
- Какие организационно- правовые формы могут иметь предприятия общественного питания?
- Какие учредительные документы должны иметь предприятия для регистрации?
- Какие услуги могут предоставлять предприятия общественного питания?
- По каким признакам классифицируются предприятия общественного питания?
- По каким признакам, и какие предприятия делятся на классы?
- По каким признакам делятся предприятия на типы?
- Назовите основные типы предприятий общественного питания?
- Каким требованиям отвечают услуги общественного питания?
- Какие факторы необходимо учитывать при размещении предприятий питания?

Тема.2 Торговые помещения организаций питания

- Перечислите виды торговых помещений?
- Какие нормы площади на одно посадочное место утверждены для различных типов П.О.П?
- Какие требования предъявляются к вестибюлю?
- Дайте характеристику гардероба?
- Назначение аванзал , его характеристика?
- Какие требования предъявляются к торговым залам?
- Дайте определение торговым залам?
- Какие требования предъявляются к интерьеру залов ресторанов различных классов?
- Какие требования предъявляются к туалетным комнатам предприятий общественного питания?
- Современные требования к мебели залов ресторанов и баров?

Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье

- В чем заключается подготовка торгового зала к обслуживанию?
- Требования к расстановке мебели , варианты расстановки?
- Правила расстановки других видов оборудования торгового зала?
- Как подготавливают столовую посуду и приборы к обслуживанию?
- Как готовят приборы со специями?
- Основные правила накрытия столов скатертями?
- Основные правила сервировки столов?
- Виды сервировки стола?
- Варианты сервировки стола?
- В чем заключается подготовка персонала к обслуживанию?

Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания

- Назовите специальные виды мебели для торговых залов предприятий питания?
- Требования предъявляемые к обычным , банкетным , фуршетным столам?
- Назначение подсобных столов , сервантов и передвижных столиков для официантов?
- Назовите размеры столов используемых в предприятиях общественного питания?
- Требования, предъявляемые к креслам и стульям используемых в П.О.П.?

- Назовите виды столовой посуды и приборов, требования к ним?
- Перечислите ассортимент фарфорово-фаянсовой посуды и её ассортимент?
- Дайте характеристику хрустальной и стеклянной посуды и её ассортимент?
- Какие приборы относят к основным? Их назначение и характеристика?
- Виды столового белья, их характеристика?

Тема 5. Этапы организации обслуживания

- Дайте определения процесса обслуживания?
- Дайте определение методов и форм обслуживания?
- Назовите основные виды обслуживания в общественном питании?
- Перечислите методы обслуживания на предприятиях и дайте их характеристику?
- Дайте характеристику прогрессивных технологий обслуживания?
- Перечислите элементы обслуживания посетителей в ресторане баре?
- Правила встречи и размещения гостей? - Как принимается и оформляется заказ?
- Правила работы с подносом?
- Как подается продукция из сервис-бара?
- Правила расчета с гостями в ресторанах и барах, как происходит уборка столов и замена использованной посуды?

Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале

- Дайте определение научной организации труда?
- Какие факторы влияют на условия труда обслуживающего персонала?
- Дайте характеристику индивидуальной форме обслуживания официантами?
- Дайте характеристику звеньевой и бригадной форме обслуживания официантами?
- Какие общие требования предъявляют к обслуживающему персоналу?
- Каким требованиям должен отвечать метрдотель?
- Каким требованиям должен отвечать официант?
- Каким требованиям должен отвечать бармен?
- Квалификационные характеристики официантов, барменов, буфетчиков.
- Перечислите права и обязанности метрдотеля.

Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков

- Перечислите виды банкетов?
- Каков порядок приема заказов на обслуживание торжеств? –
- Дайте характеристику банкета за столом с полным обслуживанием официантами. Каковы его особенности?
- Каковы особенности организации банкете за столом с частичным обслуживанием официантами?
- Правила расчета посуды и приборов для банкета.
- Виды дипломатических приемов.
- Характеристика банкета-фуршета. В чем его особенность?
- Характеристика банкета-коктейля и правила его проведения. - Дайте характеристику обслуживания по типу «шведский стол».
- Дайте характеристику обслуживания пассажиров других видов транспорта (водный, авиа, автотранспорт).

Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов

- Что такое меню и какие факторы учитываются при его составлении?
- От чего зависит ассортимент блюд на предприятиях питания?
- Каков порядок расположения блюд и закусок в меню?
- Перечислите виды меню?

- Характеристика меню со свободным выбором блюд и меню дежурных блюд в ресторане? -Характеристика меню комплексных завтраков, обедов, ужинов.
- Характеристика меню дневного рациона питания. –
- Каковы особенности меню банкета и для специальных видов обслуживания?
- Порядок расположения винно-водочных изделий в преискусуранте?
- Требования к оформлению меню?

Тема .9 Специальные формы обслуживания. Критерии и показатели качества обслуживания

- Значение общественного питания как отрасли народного хозяйства?
- Каковы основные направления развития общественного питания в рыночных условиях?
- Какие элементы включает в себя «система качества» ?
- Какими законами должны руководствоваться предприятия для обеспечения безопасной и качественной продукции?
- Что такое сертификация продукции и услуг?
- Перечислите основополагающие стандарты, необходимые для оценки и подтверждения соответствия продукции.
- Что означает «концентрация» производства?
- Что понимается под « специализацией» производства?
- Что такое « франчайзинг»?
- Дайте определение культуры обслуживания и факторы определяющие её?

Тестовое задание

1. Услуги по организации досуга включают:

1. Услугу питания
2. Услугу изготовления кулинарной продукции
3. Организацию музыкального обслуживания
4. Организацию проведения концертов
- 5.Предоставление газет, журналов
- 6.Организацию танцевальной программы

2. .Методы обслуживания:

- 1.Самообслуживание
- 2.Обслуживание официанта
- 3.Обслуживание барменами
- 4.Через автоматы
- 5.Кассиром
- 6.Столы саморасчета

.3. По способу расчета с потребителями различают виды самообслуживания

- 1.Саморасчет
- 2.Предварительный расчет
- 3.Непосредственный расчет
- 4.Последующий расчет
- 5.Оплата после приема пищи через официанта

. 5. Вид сервиса, при котором официанты обслуживают посетителей в перчатках:

- 1.Французский
- 2.Русский
- 3.Немецкий
- 4.Американский
- 5.Английский

6. Норма официантов при организации банкета с полным обслуживанием:

1. 1 официант на 2-4 человека
2. 1 официант на 4-6 человек
3. 1 официант на 6-8 человек
4. 1 официант на 8-10 человек
5. 1 официант на 10-12 человек
6. 1 официант на 12-14 человек

8. Норма официантов при организации банкета с частичным обслуживанием:

1. 1 официант на 2-4 человека
2. 1 официант на 4-6 человек
3. 1 официант на 6-8 человек
4. 1 официант на 8-10 человек
5. 1 официант на 10-12 человек
6. 1 официант на 12-14 человек

9. Выберите верную характеристику ресторана высшего класса:

1. Изысканный интерьер, высокий уровень комфортности, широкий ассортимент услуг, оригинальный ассортимент заказных и фирменных блюд и изделий, напитков, коктейлей.
2. Оригинальный интерьер, широкий выбор услуг, условия повышенной комфортности, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, напитки и коктейли сложного и несложного приготовления.
3. Широкий выбор услуг, оптимальный ассортимент фирменных и заказных блюд и изделий, напитки и коктейли несложного приготовления.

10. Банкет, которые проводят «стоя»:

1. Дипломатический прием
2. Банкет-чай
3. Кофе-брейк
4. Банкет-фуршет
5. Банкет-коктейль
6. Банкет с частичным обслуживанием официантов

11. Работник ресторана, ответственный за приобретение, хранение вин и представление их клиенту-это:

1. Хостес
2. Официант
3. Бармен
4. Сомелье

12 Бокал, предназначенный для шампанского:

1. Пусс-кафе
2. Айриш
3. Флюте
4. Фраппе

13. Что предлагают горячим мясным блюдам:

1. Сухие белые вина
 2. Красные сухие вина
 3. Крепкие вина
 4. Шампанское
- 1-346, 2-124
3-12345, 4-356
5-1, 6-3
7-5, 8-5
9-1, 10-4
11-4, 12-2

4.2 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ЭКЗАМЕНА

1. Дайте определение предприятия общественного питания?
2. Какие организационно- правовые формы могут иметь предприятия общественного питания?
4. Какие услуги могут предоставлять предприятия общественного питания?
6. По каким признакам, и какие предприятия делятся на классы?
7. По каким признакам делятся предприятия на типы?
8. Назовите основные типы предприятий общественного питания?
9. Каким требованиям отвечают услуги общественного питания?
10. Перечислите виды торговых помещений?
11. Какие нормы площади на одно посадочное место утверждены для различных типов П.О.П?
12. Какие требования предъявляются к вестибюлю?
13. Дайте характеристику гардероба?
14. Назначение аванзал , его характеристика?
15. Какие требования предъявляются к торговым залам?
16. Дайте определение торговым залам?
17. Какие требования предъявляются к интерьеру залов ресторанов различных классов?
18. Какие требования предъявляются к туалетным комнатам предприятий общественного питания?
19. Современные требования к мебели залов ресторанов и баров?
20. В чем заключается подготовка торгового зала к обслуживанию?
22. Правила расстановки других видов оборудования торгового зала?
23. Как подготавливают столовую посуду и приборы к обслуживанию?
24. Как готовят приборы со специями?
25. Основные правила накрытия столов скатертями?
26. Основные правила сервировки столов?
27. Виды сервировки стола?
28. Варианты сервировки стола?
29. В чем заключается подготовка персонала к обслуживанию?
30. Назовите специальные виды мебели для торговых залов предприятий питания?
31. Требования предъявляемые к обычным, банкетным, фуршетным столам?
32. Назначение подсобных столов, сервантов и передвижных столиков для официантов?
33. Назовите размеры столов используемых в предприятиях общественного питания?
34. Требования, предъявляемые к креслам и стульям используемых в П.О.П.?
35. Назовите виды столовой посуды и приборов, требования к ним?
36. Перечислите ассортимент фарфорово-фаянсовой посуды и её ассортимент?
37. Дайте характеристику хрустальной и стеклянной посуды и её ассортимент?
38. Какие приборы относят к основным? Их назначение и характеристика?
39. Виды столового белья, их характеристика?
40. Дайте определения процесса обслуживания?
41. Дайте определение методов и форм обслуживания?
42. Назовите основные виды обслуживания в общественном питании?
43. Перечислите методы обслуживания на предприятиях и дайте их характеристику?
44. Дайте характеристику прогрессивных технологий обслуживания?
45. Перечислите элементы обслуживания посетителей в ресторане баре?
46. Правила встречи и размещения гостей? -Как принимается и оформляется заказ?
46. Правила работы с подносом?

47. Как подается продукция из сервис-бара?
48. Правила расчета с гостями в ресторанах и барах, как происходит уборка столов и замена использованной посуды?
49. Дайте определение научной организации труда?
50. Какие факторы влияют на условия труда обслуживающего персонала?
51. Дайте характеристику индивидуальной форме обслуживания официантами?
52. Дайте характеристику звеньевой и бригадной форме обслуживания официантами?
53. Какие общие требования предъявляют к обслуживающему персоналу?
54. Каким требованиям должен отвечать метрдотель?
55. Каким требованиям должен отвечать официант?
56. Каким требованиям должен отвечать бармен?
57. Квалификационные характеристики официантов, барменов, буфетчиков.
58. Перечислите права и обязанности метрдотеля.
59. Перечислите виды банкетов?
60. Каков порядок приема заказов на обслуживание торжеств? –
61. Дайте характеристику банкета за столом с полным обслуживанием официантами. Каковы его особенности?
62. Каковы особенности организации банкете за столом с частичным обслуживанием Официантами?
63. Правила расчета посуды и приборов для банкета.
64. Виды дипломатических приемов.
65. Характеристика банкета-фуршета. В чем его особенность?
66. Характеристика банкета-коктейля и правила его проведения. -Дайте характеристику обслуживания по типу «шведский стол».
67. Дайте характеристику обслуживания пассажиров других видов транспорта (водный, авиа, автотранспорт).
68. Что такое меню и какие факторы учитываются при его составлении?
69. От чего зависит ассортимент блюд на предприятиях питания?
70. Каков порядок расположения блюд и закусок в меню?
71. Перечислите виды меню?
72. Характеристика меню со свободным выбором блюд и меню дежурных блюд в ресторане?
73. Характеристика меню комплексных завтраков, обедов, ужинов.
74. Характеристика меню дневного рациона питания. –
75. Каковы особенности меню банкета и для специальных видов обслуживания?
76. Порядок расположения винно-водочных изделий в преискуранте?
77. Требования к оформлению меню.
78. Значение общественного питания как отрасли народного хозяйства?
80. Какие элементы включает в себя «система качества» ?
81. Какими законами должны руководствоваться предприятия для обеспечения безопасной и качественной продукции?
82. Перечислите основополагающие стандарты, необходимые для оценки и подтверждения соответствия продукции.
83. Дайте определение культуры обслуживания и факторы определяющие её?

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

- Кабинет организации обслуживания
- Рабочее место преподавателя

Столы ученические
Стулья ученические
Ноутбук
Кофеварка
Барная стойка
Тарелка мелкая с утолщенным краем «CaVaRe» 300 мм
Тарелка мелкая «Corone» 280 мм
Тарелка мелкая круглая «Collage» 225 мм
Тарелка мелкая круглая «Collage» 175 мм
Тарелка глубокая круглая «Collage» 500 мм
Тарелка мелкая круглая «Collage» 200 мм
Тарелка глубокая круглая «Collage» 250 мм
Тарелка мелкая «ChanWave» 150 мм
Тарелка глубокая с широкими краями «ChanWave» 275 мм
Бульонницы «ChanWave» 300 мл
Чайная пара с круглым блюдом «Collage» 200 мл
Кофейная пара ШОКО «ChanWave» 90 мл
Соусник «Day» 60 мл
Соусник «ChanWave» 100 мл
Чайник заварочный «Collage» 500 мл
Молочник ШОКО «ChanWave» 100 мл
Столовые приборы серии Премиум-класс: Milan
Блюдо прямоугольное «ChanWave»
Тарелка квадратная «Day» 300 мм
Столовые приборы Astra (4 предмета)
Столовая посуда в ассортименте: тарелка мелкая, глубокая, соусник, суповая кружка, салатник

Информационное обеспечение реализации программ

Основные печатные издания

1. Счесленок Л.П. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для учреждений сред.проф.образования / М.:Академия, 2020.
2. Васюкова А. М. Организация производства и обслуживания напредприятиях общественногопитания: учебник для учреждений сред.проф.образования / М.Кно-Рус,2020.
3. Радченко. Л.А. Организация производства и обслуживания напредприятиях общественного питания: учебник для учреждений сред.проф.образования /М.Кно-Рус,2021.
4. Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для учреждений сред.проф.образования / М.Кно-Рус,2021.
5. Васюкова А.М. Организация обслуживания для специальности “Поварское и кондитерское дело”: учебник для учреждений сред.проф.образования / М.Кно-Рус,2022.
6. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживание на предприятиях общественного питания: учебник для учреждений сред.проф.образования / М.Кно-Рус,2021.

7. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: / М.Академия,2018.

Основные электронные издания

1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862> (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.: ил.; . - (ПРОФИЛЬ). ISBN 978-5-98281-066-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/261600> (дата обращения: 29.01.2022). – Режим доступа: по подписке.

3. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники

1. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании». [Электронный ресурс]. // URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_40241/

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей» [Электронный ресурс]. // URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/

3. Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».[Электронный ресурс]. // URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/

4. Постановление Российской Федерации от 21.12.2000 N 987 «О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов».[Электронный ресурс]. // URL:http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_29750/def1ad7ed8d2affd898c9319dcf1ce7120a12afa/

5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. [Электронный ресурс]. // URL:<https://internet-law.ru/gosts/gost/57537>

6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс]. // URL:<https://internet-law.ru/gosts/gost/54759>

7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. [Электронный ресурс]. // URL:<https://internet-law.ru/gosts/gost/57023>

8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. [Электронный ресурс]. // URL:<https://internet-law.ru/gosts/gost/56009>