

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

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГАПОУ «АТЭТ»  
З.Г. Мустафина  
« 31 » 2020 г



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**ОП.10 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ**

**Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

2020г.

Фонд оценочных средств по ОП. 10 Метрология и стандартизация 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 ОП. 10 Метрология и стандартизация рассмотрена и одобрена на заседании ЦК технологических дисциплин

от «04» 06 2020г. Протокол №6

Председатель ЦК технологических дисциплин  Э.М. Хасанова

Фонд оценочных средств по ОП. 10 Метрология и стандартизация рассмотрена и одобрена на заседании Методического совета

от «11» 06 2020г. Протокол № 6

Председатель Методического совета  Р. Х. Гаррапова

Фонд оценочных средств по ОП. 10 Метрология и стандартизация рассмотрена и принята Педагогическим советом

от «18» 08 2020г. Протокол № 1

## СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2	ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ	5
3	ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4	КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ЭКЗАМЕНА ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ	11
5	ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ	15

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Результатом освоения учебной дисциплины является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности «Метрология и стандартизация» и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы в целом.

Формой итоговой аттестации по учебной дисциплине является экзамен. Итогом экзамена является однозначное решение: «оценка».

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

В результате контроля и оценки по учебной дисциплине 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
ПК:ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.2, ПК 6.3, ПК 6.4.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-применять требования нормативных документов к основным видам продукции, услуг и процессов;</li> <li>-оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;</li> <li>-использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;</li> <li>-проводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;</li> <li>-основные понятия метрологии;</li> <li>-задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;</li> <li>-формы подтверждения соответствия;</li> <li>-основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;</li> <li>-терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.</li> </ul>	<p>наблюдение за ходом выполнения практических заданий;</p> <p>оценка результатов практических заданий.</p>

Таблица 2

Результаты (общие компетенции и показатели их оценки)	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>-анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи;</li> <li>-выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>-составлять план действия; определять необходимые ресурсы;</li> <li>-владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующегучебной дисциплине.</p>

<p>-реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</p> <p>-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>-алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; -порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска;</li> <li>-структурировать получаемую информацию;</li> <li>-выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>-оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>-оформлять результаты поиска;</li> </ul> <p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-приемы структурирования информации;</li> <li>-формат оформления результатов поиска информации.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующегучебной дисциплине.</p>
<p>ОК 03Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>-содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>-возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующегучебной дисциплине.</p>
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующегучебной дисциплине.</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную</p>	<p>Текущий контроль в форме:</p>

<p>коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</li> <li>-особенности социального и культурного контекста;</li> <li>-правила оформления документов и построения устных сообщений</li> </ul>	<p>практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующегучебной дисциплине.</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей специальности;</li> <li>-применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>-значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующегучебной дисциплине.</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>-применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности;</li> <li>-роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни;</li> <li>-условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;</li> <li>-средства профилактики перенапряжения</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующег учебной дисциплине.</p>
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</li> <li>-применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности;</li> <li>-роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;</li> <li>-основы здорового образа жизни;</li> <li>-условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующег учебной дисциплине.</p>

<p>-средства профилактики перенапряжения.</p> <p>ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>-использовать современное программное обеспечение;</li> <li>-современные средства и устройства информатизации; -порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующег учебной дисциплине.</p>
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>-строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>-основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>-лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>-особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующег учебной дисциплине.</p>
<p>ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>-определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею;</li> <li>-определять источники финансирования;</li> <li>-основы предпринимательской деятельности;</li> <li>-основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов;</li> <li>-порядок выстраивания презентации;</li> <li>-кредитные банковские продукты</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующег учебной дисциплине.</p>

Таблица 3

Результаты (умения, знания)	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-применять требования нормативных документов к основным видам продукции, услуг и процессов;</li> <li>-оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;</li> <li>-использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;</li> <li>-проводить несистемные величины измерений в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ;</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: защиты выполнения практических работ, устного фронтального опроса, выполнения контрольных и проверочных работ, выступлений на семинарских занятиях, подготовка рефератов, докладов, презентаций, тестирование по темам соответствующей учебной дисциплины. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся. Сбор свидетельств освоения компетенций.</p>
<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основные понятия метрологии;</li> <li>-задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;</li> <li>-формы подтверждения соответствия;</li> <li>-основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;</li> <li>-терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме: защиты выполнения практических работ, устного фронтального опроса, выполнения контрольных и проверочных работ, выступлений на семинарских занятиях, подготовка рефератов, докладов, презентаций, тестирование по темам соответствующей учебной дисциплины. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся. Сбор свидетельств освоения компетенций.</p>

### 3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

В процессе освоения учебной дисциплины предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации (Таблица 4).

Таблица 4

Элементы профессионального модуля	Формы и методы оценивания по видам контроля	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Раздел 1. Основы метрологии	Фронтальный устный опрос по темам учебной дисциплины. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.	Зачет раздела 1 в форме вопросы для зачета.
Раздел 2. Основы стандартизации	Фронтальный устный опрос по темам учебной дисциплины. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.	Зачет раздела 2 в форме вопросы для зачета.
Раздел 3. Основы сертификации продукции и услуг.	Фронтальный устный опрос по темам учебной дисциплины. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.	Зачет раздела 3 в форме вопросы для зачета.

#### **4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ЭКЗАМЕНА ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

1. Из истории развития метрологии в России. Понятие и предмет метрологии.
2. Опережающая стандартизация
3. Понятие сертификации
4. Физическая величина – объект метрологии
5. Основные принципы стандартизации согласно ГСС РФ
6. Нормативно-правовое обеспечение сертификации
7. Единицы физических величин
8. Государственная система стандартизации Российской Федерации
9. Основные функции сертификации и эффективность ее проведения
10. Основные понятия метрологии
11. Задачи стандартизации согласно ГСС РФ
12. Краткая характеристика Закона РФ «О сертификации продукции и услуг»
13. Измерение физических величин
14. Виды стандартов, применяемых в Российской Федерации
15. Цели и принципы сертификации
16. Методы измерения физических величин
17. Комплексные системы стандартов
18. Объекты обязательной
19. Понятие единства измерений
20. Внедрение стандартов на предприятиях и в организациях
21. Вопросы сертификации в Законе РФ «О защите прав потребителей»
22. Правовые основы метрологии
23. Информационное обеспечение деятельности по стандартизации
24. Схемы сертификации
25. Погрешности измерений
26. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований государственных стандартов
27. Понятие системы качества. Принципы формирования систем управления качеством
28. Система сертификации средств измерений
29. Государственная система стандартизации
30. Стандарты ИСО на системы управления качеством

## 5. ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

Практические работы		22
	<b>Раздел 1. Основы метрологии.</b>	<b>6</b>
1	Проведение измерений с помощью мер и весов, применяемых в предприятий общественного питания. Установление наличие проверочных клейм.	2
2	Проведение измерений с помощью мер и весов, применяемых в предприятий общественного питания. Установление наличие проверочных клейм.	2
3	Проведение измерений с помощью мер и весов, применяемых в предприятий общественного питания. Установление наличие проверочных клейм.	2
	<b>Раздел 2. Основы стандартизации.</b>	<b>6</b>
4	«Изучение и определение фальсификации кулинарной продукции»	2
5	«Изучение и определение фальсификации кулинарной продукции»	2
6	«Изучение и определение фальсификации кулинарной продукции»	2
	<b>Раздел 3. Основы сертификации продукции и услуг.</b>	<b>10</b>
7	«Изучение и определение фальсификации кулинарной продукции»	2
8	«Изучение и определение фальсификации кулинарной продукции»	2
9	«Изучение и определение фальсификации кулинарной продукции»	2
10	«Пищевые отравления и их профилактика»	2
11	«Пищевые отравления и их профилактика»	2

### 5.1 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение

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

Кабинет метрологии и стандартизации

Рабочее место преподавателя

Столы ученические

Стулья ученические

Весы гирные

Гири (комплект)

Амперметр

Вольтметр

Штангенциркуль

Микрометр

Штатив

Стенды и плакаты, отражающие содержание рабочей программы учебной дисциплины. Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### 3.2. Информационное обеспечение реализации программы

#### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Грибов, В.Д. Управление структурным подразделением организации: учебник / Грибов В.Д. – Москва: КноРус, 2021. – 277 с.

2. Федорова, Н.В. Управление персоналом: учебное пособие / Н.В. Федорова – Москва: КноРус, 2018. – 215 с. (электронное издание)

3. Шапиро, С.А. Управление персоналом: учебное пособие / С.А. Шапиро, И.А.

Епишкин – Москва: КноРус, 2021. – 243 с. (электронное издание)

### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на Васюкова, А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. – Москва: Русайнс, 2020. – 238 с. (электронное издание)

2. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции: учебник/А.Т. Васюкова. – Москва: КноРус, 2021. – 321 с. (электронное издание)

3. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник/А.Т. Васюкова. – Москва: КноРус, 2021. – 205 с. (электронное издание)

4. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник / Васюкова А.Т. – Москва: КноРус, 2021. – 247 с. (электронное издание)

5. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебно-практическое пособие / А.Т. Васюкова, Т.С. Жилина – Москва: КноРус, 2020. – 325 с. (электронное издание)

6. Васюкова, А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник / Васюкова А.Т. – Москва: КноРус, 2021. – 196 с. (электронное издание)

7. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 6-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.

8. Габа, Н.Д. Контроль качества продукции и услуг общественного питания: учебник / Н.Д. Габа, Т.В. Жаркова. – Москва: Издательский центр «Академия», 2017. – 256 с.

9. Гавриченко, С.С. Стандартизация и контроль качества продукции общественного питания: учебное пособие / С.С. Гавриченко, С.И. Якубовская. – Минск: РИПО, 2020. – 210 с. (электронное издание)

10. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. – 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2019. – 480 с. (электронное издание)

11. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / С.В. Ермилова. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 336 с.

12. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021. – 373 с. (электронное издание)

13. Калинина, В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник / В.М. Калинина. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 320 с.

14. Лаушкина, Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены: учебник / Т.А. Лаушкина. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

15. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анахина. – 3-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

16. Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник / С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешков. – Москва: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.

17. Новикова, Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник / Е.В. Новикова – Москва: КноРус, 2021. – 578 с. (электронное издание)
18. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2021. – 240 с. (электронное издание)
19. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.
20. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / под ред. проф. А. Т. Васюковой. – 6-е изд. – Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2019. – 816 с. (электронное издание)
21. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / сост. М.Т. Лабзина. – Санкт – Петербург: Гиорд, 2014. – 680 с. (электронное издание)
22. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь на родов России для предприятий общественного питания: практическое руководство / под ред. проф. А. Т. Васюковой. – 4-е изд., стер. – Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. – 208 с. (электронное издание)
23. Семичева, Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник / Г.П. Семичева. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
24. Теплов, В. И. Физиология питания: учебное пособие для бакалавров / В.И. Теплов, В.Е. Боряев. – 6-е изд. – Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. – 456 с. (электронное издание)
25. Технология приготовления пищи. МДК 01.01. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции: учебное пособие / Мошков В.И. – Москва: Русайнс, 2021. – 79 с. (электронное издание)
26. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебное пособие / Т.Н. Иванова, О.В. Евдокимова, Е.В. Красильникова [и др.]. – Москва: ИНФРА-М, 2021. – 240 с. (электронное издание)
27. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. – Москва: ДеЛиПринт, 2002. – 236 с. (электронное издание).
28. Электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации Консорциума «Кодекс»: официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <http://docs.cntd.ru/>
29. Информационно-правовой портал ООО "НПП "ГАРАНТ-СЕРВИС": официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <https://www.garant.ru/>
30. Электронная библиотечная система для учебных заведений ВО и СПО: официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <https://www.book.ru/>
31. Электронная библиотечная система ООО «Знаниум»: официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <https://znanium.com/>

### **3.2.3. Дополнительная литература**

1. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд.стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014.– 160с.