

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ БЕЛГОРОДСКОЙ ОБЛАСТИ
Областное государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Алексеевский агротехнический техникум»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ОП 02. Организация хранения и контроль запасов и сырья

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Перечень заданий для проведения лабораторных работ

1. Лабораторная работа №1 «Ознакомление с ассортиментом зерномучных товаров и хлебных изделий»
2. Лабораторная работа №2 «Ознакомление с ассортиментом овощей»
3. Лабораторная работа № 3 «Ознакомление с ассортиментом свежих плодов»
4. Лабораторная работа № 4 «Ознакомление с ассортиментом грибов»
5. Лабораторная работа № 5 «Ознакомление с ассортиментом вкусовых товаров»
6. Лабораторная работа № 6 «Ознакомление с товароведной характеристикой приправ»
7. Лабораторная работа №7 «Ознакомление с товароведной характеристикой крахмала, сахара, меда, кондитерских изделий»
8. Лабораторная работа №8 «Ознакомление с товароведной характеристикой молочных товаров»
9. Лабораторная работа №9 «Ознакомление с товароведной характеристикой масложирной продукции»
10. Лабораторная работа №9 «Ознакомление с товароведной характеристикой масложирной продукции»
11. Лабораторная работа №10 «Ознакомление с товароведной характеристикой мяса и мясных товаров»
12. Лабораторная работа №11 «Ознакомление с товароведной характеристикой яиц и яичных товаров»
13. Лабораторная работа №12 «Ознакомление с товароведной характеристикой рыбы и рыбных товаров»
14. Л
15. Лабораторная работа №13 «Ознакомление с нормативными и техническими документами, регламентирующими порядок снабжения и приемки товаров»
16. Лабораторная работа № 14 «Ознакомление с видами сопроводительной документации на различные группы продуктов»
17. Лабораторная работа № 15 «Ознакомление с правилами оформления документации отпуска продуктов со склада»
18. Лабораторная работа № 16 «Ознакомление с документальным учетом расхода сырья на производстве»
19. Лабораторная работа № 17 «Ознакомление с актами о реализации и отпуске изделий кухни»

Вопросы для самоподготовки к устному/письменному опросу

20. Условия хранения пищевых продуктов. Требования к климатическому режиму хранения.
21. Условия хранения пищевых продуктов. Требования к санитарно-гигиеническому режиму хранения.
22. Условия хранения пищевых продуктов. Требования к размещению товаров.
23. Размещение товаров. Показатели размещения товаров. Принципы и правила размещения товаров.
24. Товарные потери. Количественные потери. Естественная убыль, причины её возникновения.
25. Количественные потери. Предреализационные товарные потери.
26. Качественные (активируемые) потери. Процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов. Характеристика физических и физико-химических процессов.
27. Процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов. Характеристика химических и биохимических процессов.
28. Процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов. Характеристика микробиологических и биологических процессов.
29. Порядок списания количественных и качественных потерь.
30. Меры по предупреждению и снижению товарных потерь.
12. Основопологающие принципы хранения пищевых продуктов.
13. Методы хранения товаров. Методы, основанные на регулировании различных показателей климатического режима хранения.
14. Методы хранения товаров. Подгруппа методов регулирования температурного режима хранения.
15. Методы хранения товаров. Подгруппа методов регулирования влажностного режима хранения.

31. Методы хранения товаров. Подгруппа методов регулирования воздухообмена и газовой среды.
32. Методы хранения товаров. Методы, основанные на разных способах размещения.
33. Методы хранения товаров. Методы ухода за товарами по способам их обработки.
34. Методы ухода за товарами по способам их обработки. Виды обработки товаров.
35. Методы ухода за товарами по способам их обработки. Защитная обработка.
36. Методы ухода за товарами по способам их обработки. Санитарно-гигиеническая обработка.
37. Упаковка товаров. Назначение упаковки. Классификация упаковки.
38. Упаковка товаров. Требования к упаковке.
39. Методы хранения картофеля.
40. Методы хранения капусты.
41. Методы хранения корнеплодов.
42. Методы хранения лука и чеснока.
43. Методы хранения плодовых и бахчевых овощей.
44. Методы хранения зелёных овощей.
45. Методы хранения яблок и груш.
46. Методы хранения цитрусовых плодов, винограда, косточковых плодов и ягод.
47. Вспомогательные средства, применяемые при холодильной обработке и хранении пищевых продуктов.
48. Прогрессивные методы хранения плодов и овощей.
49. Способы удлинения сроков хранения охлаждённого мяса.
50. Способы удлинения сроков хранения охлаждённой рыбы.
51. Хранение охлаждённого мяса в условиях модифицированной газовой среды.

Задания для проведения контрольных работ

Контрольная работа №1 «Основы товароведения продовольственных товаров»

16. Совокупность свойств продукции, обуславливающие ее пригодность, это:
 - a) Качество
 - b) Сохраняемость
 - c) Доброкачественность
17. Что устанавливается органолептическим методом:
 - a) Цвет
 - b) Вкус
 - c) Запах
 - d) Консистенция
 - e) Внешний вид
18. Какие из перечисленных критериев относят к свойствам продуктов:
 - a) Сохраняемость
 - b) Доброкачественность
 - c) Энергетическая ценность
 - d) Биологическая ценность
 - e) Физиологическая ценность
 - f) Органолептическая ценность
 - g) Усвояемость продукты
19. Чем измеряется ценность пищи в России:
 - a) Джоулями
 - b) Килокалориями
 - c) Киловаттами
20. Наличие в продукте биологически активных веществ обуславливают:
 - a) Биологическая ценность
 52. Физиологическая ценность
 53. Органолептическая ценность
21. Сочетание органолептической ценности и безопасности обуславливают:
 - d) Сохраняемость
 - e) Усвояемость продукты
 - f) Доброкачественность
22. На качество пищевых продуктов влияют:
 - f) Вид и качество сырья
 - g) Способы и условия производства
 - h) Упаковка и состояние тары
 - i) Транспортировка и хранение
23. Как называется образец по которому судят о качестве всей партии?
24. Какие свойства продуктов определяют с помощью измерительных методов исследования продуктов?
25. Что используют для установления консистенции сыров и сливочного масла?

Контрольная работа №2 «Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства»

1. Упаковка, это-

- d) Средство или комплекс средств, обеспечивающий защиту продукта от повреждений или потерь;
- e) Носитель информации о товаре;
- f) Маркетинговый ход, способствующий реализации товара.

2. Тара, это-

- a. Товарная упаковка, применяемая при перевозке и хранении товара;
- б. Средство, обеспечивающие защиту продукта от повреждений или потерь.

26. Тару классифицируют:

- g) По виду материала;
- h) По степени жесткости;
- i) По степени специализации;
- j) По кратности использования.

27. К наиболее распространенному виду упаковки относят:

- j) Картонную тару;
- k) Деревянную тару;
- l) Бумажную тару;
- m) Металлическую тару;
- n) Стекланную тару;
- o) Полимерную тару;
- p) Текстильную тару;
- q) Комбинированную тару.

28. К многооборотной таре относят-

- h) Унифицированный контейнер;
- i) Комбинированную тару;

Тару и оборудование.

29. Какие требования, в соответствии с ГОСТами, предъявляются к таре:

- g) Технические;
- h) Эксплуатационные;
- i) Экономические;
- j) Санитарно -гигиенические;
- k) Экологические

30. К этапам организации тарного хозяйства на предприятии относят:

- a. Приобретение или изготовление тары;
- б. Выдача в производство и организация ремонта;
- с. Хранение и учет тары.

54. Приемка тары включает в себя следующие операции

55. Организационно - технические мероприятия по сокращению расходов по таре включают в себя следующие операции

56. Хранение тары проводят следующим образом

3. Контрольная работа № 3 «Контроль запасов и наличия продуктов»

1. В каких случаях заполняется «Накладная на отпуск товаров»?

2. К материально ответственным лицам относят:

3.Заведующего производством;

31. Заведующего цехом;
32. Старшего мастера.
3. В чем ведется учет расходования сырья?
4. Для чего оформляется калькуляционная карточка?
5. В калькуляционной карточке прописывается:
- г) Наименование продукта;
 - с) Количество продукта;
 - т) Цена.
 - к) В рецептурный сборник входят:
 - ж) Наименование блюда;
 - к) Нормы вложения продуктов массой брутто;
 - л) Нормы вложения продуктов массой нетто;
 - м) Выход блюд.
 - п) На основании, каких документов происходит снятие продуктов на кухне?
 - о) Кем составляется акт о снятии остатков?
 - р) Для чего ведется ведомость учета движения продуктов и тары?
 - q) В каком количестве экземпляров составляют акт о движении продуктов и тары и кому их отдают?
11. Рассчитайте калорийность блюда состоящего из 30 г белков, 56г жиров, 167г углеводов?
12. Рассчитайте калорийность (на ЮОг продукта) и стоимость блюда «Тесто слоенное пресное для мучных изделий» состоящее из:

№	Состав	Расход сырья на 1 кг в г	Стоимость на 1 кг	Калорийность, ккал
1.	Мука пшеничная высший сорт	531	62=00	327
	В том числе и на подпыл	27		
2.	Маргарин молочный	217	18=50	743
о 2).	Меланж (1 яйцо-40гр.)	34	56=00 (за десяток)	157
4.	Соль	10	40	0
5.	Кислота лимонная	1	15=00 (15г)	0
6.	Вода	227	0	0

Задания для самостоятельной работы

№	Наименование разделов УД, ПМ	Вид задания	Наименование темы	Форма контроля	Источник
1.	Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров	Систематическая проработка конспектов занятий		Проверка тетрадей	Лекции
2.		Систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем)		Опрос	М. В. Володина, Т. А. Сопачева «Организация хранения и контроль запасов и сырья»
3.		Оформление лабораторно-практической работы		Проверка тетрадей	Лабораторные, практические работы
4.		Подготовка к защите ПЭР	По выбору студентов	Экзамен по ПМ 01.01	Методичка ПЭР
5.		Рефераты, доклады, сообщения на тему:	«Основы товароведения продовольственных»	Сообщение, реферат, биллотень, презентации	Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания; Бутейкис Н.Г.. Организация производства предприятий общественного питания; Захарченко М.Н., Кучер Л.С.. Обслуживание на предприятиях общественного питания; Захарченко М.Н., Русакова Н.А., Кучер Л.Н.. Обслуживание на предприятиях общественного питания; Пивоваров В.И., Платонов В.М.. Организация

				производства полуфабрикатов в общественном питании; Бикке Р.П., Воробьев А.И.. Оформление и опуск блюд; Аграновский Е.Д., Дмитриев Б.В.. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания; Правила охраны труда на предприятиях массового питания; Типовые инструкции по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания; Интернет-ресурсы	
б.	Тема 1. 2. Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства	Систематическая проработка конспектов занятий	Проверка тетрадей	Лекции	Систематическая проработка конспектов занятий
7.		Систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем)	Опрос	М. В. Володина, Т. А. Сопачева «Организация хранения и контроль запасов и сырья»	Систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем)
8.		Оформление лабораторно-лабораторно-	Проверка тетрадей	Лабораторные,	Оформление лабораторно-практической работы

9.																																	

					Типовые инструкции по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания; Интернет-ресурсы	
11.	Тема 1. 3. Контроль запасов и наличия продуктов	Систематическая проработка конспектов занятий	Проверка тетрадей	Лекции	Систематическая проработка конспектов занятий	
12.		Систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем)	Опрос	М. В. Володина, Т. А. Сопачева «Организация хранения и контроль запасов и сырья»	Систематическая проработка учебной литературы (по вопросам к параграфам, главам учебных пособий, составленным преподавателем)	
13.		Оформление лабораторно-практической работы	Проверка тетрадей	Лабораторные, практические работы	Оформление лабораторно-практической работы	
14.		Подготовка к защите ПЭР	По выбору студентов	Экзамен по ПМ 01.01	Подготовка к защите ПЭР	
15.		Рефераты, доклады, сообщения на тему:	«Контроль запасов и наличия продуктов»	Сообщение, реферат, биллотень, презентации	Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания; Бутейкис Н.Г.. Организация производства предприятий общественного питания; Захарченко М.Н., Кучер Л.С.. Обслуживание на предприятиях общественного питания;	

	<p>Захарченко М.Н., Русакова Н.А., Кучер Л.Н.. Обслуживание на предприятиях общественного питания;</p> <p>Пивоваров В.И., Платонов В.М.. Организация производства полуфабрикатов в общественном питании;</p> <p>Бикке Р.П., Воробьев А.И.. Оформление и отпуск блюд;</p> <p>Аграновский Е.Д., Дмитриев Б.В.. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания;</p> <p>Правила охраны труда на предприятиях массового питания;</p> <p>Типовые инструкции по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания;</p> <p>Интернет-ресурсы</p>
--	--

Итоговый тест по предмету:

1. Овощи в зависимости от использованной в пищу части делятся на:

- А. Вегетативную группу;
- Б. Плодовую группу;
- В. Плодоовощную группу.

2. У овощей относящихся к плодовой группе в пищу используют:

- А. Плоды;
- Б. Семена;
- В. Клубни.

3. К клубнеплодам относятся:

- А. Брокколи
- Б. Свекла
- В. Физалис
- Г. Спаржа

4. Совокупность свойств продукции, обуславливающие ее пригодность, это-

- А. Качество
- Б. Сохраняемость
- В. Доброкачественность

5. Что устанавливается органолептическим методом:

- А. Цвет
- Б. Вкус
- В. Запах
- Г. Консистенция
- Д. Внешний вид

6. Чем измеряется ценность пищи в России:

- А. Джоулями
- Б. Килокалориями
- В. Киловаттами

7. Наличие в продукте биологически активных веществ обуславливают:

- А. Биологическая ценность
- Б. Физиологическая ценность
- В. Органолептическая ценность

8. Сочетание органолептической ценности и безопасности обуславливают:

- А. Сохраняемость
- Б. Усвояемость продукты
- В. Доброкачественность

9. На качество пищевых продуктов влияют:

- А. Вид и качество сырья
- Б. Способы и условия производства
- В. Упаковка и состояние тары \pm Транспортировка и хранение

10. Свойства товара, которые обуславливают его полезность в процессе потребления, это-

- А. Потребительские свойства товара
- Б. Пищевая ценность товара

В. Биологическая ценность товара

11. Какими из перечисленных свойств определяется полезность продуктов питания:

- А. Энергетическая ценность
- Б. Биологическая ценность
- В. Физиологическая ценность
- Г. Пищевая ценность

12. Какими из перечисленных свойств определяется пищевая ценность продуктов питания:

- А. Доброкачественность
- Б. Биологическая ценность
- В. Физиологическая ценность
- Г. Усвояемость продукты

13. Какими из перечисленных свойств определяется биологическая ценность продуктов питания:

- А. Наличие витаминов
- Б. Наличие микро- и макро элементов
- В. Наличие незаменимых аминокислот
- Г. Наличие ненасыщенных жирных кислот

14. Какими из перечисленных свойств определяется физиологическая ценность продуктов питания:

- А. Оказывать влияние на нервную систему человека
- Б. Оказывать влияние на сердечно - сосудистую систему человека
- В. Оказывать влияние на пищеварительную систему человека

15. Какими из перечисленных свойств определяется энергетическая ценность продуктов питания:

А. Наличием белков

А. Наличием жиров

Б. Наличием углеводов

16. Классификация продовольственных товаров — это ...

1) распределение их на группы или классы по общим и наиболее характерным признакам, подтверждение безопасности продуктов для жизни и здоровья потребителя.

2) способность продуктов оказывать влияние на нервную, сердечно-сосудистую, пищеварительную систему человека

17. Какие существуют признаки классификации товаров:

- А. происхождение товаров;
- Б. химический состав;
- В. степень обработки сырья;
- Г. назначение товаров.

18. Содержание веществ (кофеина, ванилина, эфирных масел, спирта этилового, никотина), действующих на нервную систему организма человека, это относится к...

- А. Зерномучным товарам
- Б. Плодоовощным товарам
- В. Вкусовым товарам

19. Мучнистая непрозрачная мелкая крупка, получаемая при помоле зерна пшеницы в муку, это...

А. Манка

Б. Сорго

В. Просо

20. По способу выпечки хлеб делится на -

А. Формовой;

Б. Подовый;

В. Весовой.

21. К булочным изделиям относят-

А. Батоны;

Б. Булки;

В. Сайки.

22. Сдобные изделия получают из муки -

А. Высшего сорта;

Б. 1 сорта;

В. 2 сорта;

Обойной муки.

23. К бараночным изделиям относят-

А. Баранки;

Б. Сушки;

В. Бублики.

24. К прочим хлебобулочным изделиям относят:

А. Сухари;

Б. Соломку;

В. Палочки хлебные;

Г. Хлебцы хрустящие.

25. Свежие плоды в зависимости от использованной в пищу делятся на:

А. Семечковые;

В. Косточковые;

Г. Субтропические и тропические; **с1.** Экзотические;

Д. Ягоды;

Е. Орехоплодные.

26. Орехоплодные содержат воду в % к массе:

А. 75-85%;

Б. 10-15%.

27. Плоды являются главным источником:

а. Жиров;

б. Белков;

с. Углеводов.

28. Источники снабжения, это

а. Основной - промышленное и сельскохозяйственное производство;

б. Дополнительный - импорт товаров.

29. Виды снабжения...

а. Продовольственное;

б. Материально - техническое;

- с. Топливо - энергетическое.
- 30. Продовольственные ресурсы подразделяются...
 - а. Государственные;
 - б. Местные.
- 31. Посредники в закупке продуктов...
 - а. Оптовые базы;
 - б. Торговые агенты;
 - с. Брокеры.
- 32. Классификация складов проводится в зависимости, от:
 - 1. Роли складов в процессе производства;
 - 2. Особенности хранения;
 - 3. Сферы обслуживания;
 - 4. Конструктивный особенности складов.
- 33. Склады могут располагаться на:
 - 1. Первых этажах зданий;
 - 2. Цокольных этажах;
 - 3. Подвальных этажах.
- 34. К комплексу складских помещений относят:
 - 1. Разгрузку транспорта;
 - 2. Приемку товаров;
 - 3. Размещение товаров на хранение;
 - 4. Отпуск товаров из мест хранения;
 - 5. Внутрискладское перемещение.
- 35. Какой из перечисленных инструментов и инвентаря предназначен для оценки качества яиц?
 - 1. Ареометр;
 - 2. Психрометр;
 - 3. Овоскоп;
 - 4. Молокометр.
- 36. Упаковка, это-
 - 1. Средство или комплекс средств, обеспечивающий защиту продукта от повреждений или потерь;
 - 2. Носитель информации о товаре;
 - 3. Маркетинговый ход, способствующий реализации товара.
- 37. Тара, это-
 - l) Товарная упаковка, применяемая при перевозке и хранении товара;
 - m) Средство, обеспечивающие защиту продукта от повреждений или потерь.
- 38. Тару класс и ф и ци руют:
 - n) По виду материала;
 - o) По степени жесткости;
 - p) По степени специализации;
 - q) По кратности использования.
- d. К наиболее распространенному виду упаковки относят:
 - г) Картонную тару;
 - Деревянную тару;
- 57. Бумажную тару;

- 58. Металлическую тару; т. Стелянную тару;
 - п. Полимерную тару;
 - 38. Текстильную тару;
 - р. Комбинированную тару.
 - м) К многооборотной таре относят-
 - с. Унифицированный контейнер;
 - и) Комбинированную тару;
 - v) Тару и оборудование.
 - п) Какие требования, в соответствии с ГОСТами, предъявляются к таре:
 - w) Технические;
 - х) Эксплуатационные;
 - Б. Экономические;
 - 39. Санитарно -гигиенические; j. Экологические
 - о) К этапам организации тарного хозяйства на предприятии относят:
 - г) Приобретение или изготовление тары;
 - с) Выдача в производство и организация ремонта;
 - т) Хранение и учет тары.
 - р) Хранение, это-
 - с) Этап товародвижения от производителя до потребителя;
 - т) Средство или комплекс средств, обеспечивающий защиту продукта от повреждений или потерь.
 - q) На хранение продуктов влияют следующие условия:
 - е. Температура;
 - f. Влажность;
 - g. Освещение;
 - h. Вентиляция;
 - i. Состав воздуха;
 - j. Товарное соседство.
 - г) Товарное соседство, это-
 - d. Взаимное влияние продуктов друг на друга;
 - е. Хранение согласно принятой классификации по условиям хранения.
 - с) Для обеспечения режима хранения запрещается:
 - с. При взвешивании класть продукты непосредственно на весы;
 - d. Хранить продукты вне складских помещений;
- Хранить готовые продукты, полуфабрикаты и сырые продукты вместе;
- 59. Хранить товары, легко поглощающие запахи с остро пахнущими товарами;
 - 60. Хранить сухие продукты вместе с влажными.
 - 40. Методы хранения различают:
 - т) Основанные на регулировании различных показателей климатического режима хранения;
 - и) Основанные на различных способах размещения;
 - v) Основанные на разных видах и способах обработки.
 - 41. К методам, основанным на регулировании различных показателей климатического режима хранения относятся:
 - у) Охлаждение;

- z) Замораживание;
 - aa) Воздушное охлаждение;
 - bb) Увлажнения;
 - cc) Осушения.
42. Деятельность по уничтожению насекомых называется:
- u) Дезинфекция;
 - v) Дезинсекция;
 - w) Дератизация.
43. Сохранность плодов, ягод в свежем виде, это:
- u) Эубиоз;
 - v) Гемиобиоз;
 - w) Термоанабиоз;
 - x) Ксероанабиоз;
 - y) Осмоанабиоз;
 - z) Ацидоанабиоз.
44. К методическим приемам и способам контроля запасов относят:
- к. Инвентаризацию;
 - l. Экономический анализ;
 - m. Экспертиза;
45. К документам необходимым для инвентаризации относят:
- f. Товарные отчеты;
 - g. Журнал поступления товаров;
 - h. Акт о порче;
46. К основным целям инвентаризации относят:
- e. Проверку данных;
 - f. Контроль за сохранностью;
- Проверку условий хранения;
61. В каких случаях проводят обязательную инвентаризацию?
47. Смена материально ответственных лиц;
48. Установление фактов хищения;
49. Уход в отпуск бригадира.
62. К видам инвентаризации относят:
- w) По объему;
 - x) По методу проведения;
 - y) По назначению;
 - z) По частоте;
 - aa) По охвату.
63. К результатам инвентаризации относят:
- dd) Опись;
 - ee) Акт проверки;
 - ff) Акт на списание.
64. К материально ответственным лицам относят:
- x) Заведующего производством;
 - y) Заведующего цехом;
 - z) Старшего мастера.
65. В калькуляционной карточке прописывается:

- aa) Наименование продукта;
- bb) Количество продукта;
- cc) Цена.
- 66. В рецептурный сборник входят:
 - n. Наименование блюда;
 - o. Нормы вложения продуктов массой брутто;
 - p. Нормы вложения продуктов массой нетто;
 - q. Выход блюд.
- 67. Рассчитайте калорийность (на ЮОг продукта) и стоимость блюда «Тесто слоенное пресное для мучных изделий» состоящее из:

№	Состав	Расход сырья на 1 кг в г	Стоимость на 1 кг	Калорийность, ккал
1.	Мука пшеничная высший сорт В том числе и на подпыл	531 27	62=00	327
2.	Маргарин молочный	217	18=50	743
3.	Меланж (1 яйцо- 40гр.)	34	56=00 (за десяток)	157
4.	Соль	10	40	0
5.	Кислота лимонная	1	15=00 (15г)	0
6.	Вода	227	0	0

Литература

Основные источники:

1. М. В. Володина, Т. А. Сопачева «Организация хранения и контроль запасов и сырья» - М.: Издательский центр «Академия», 2013г.-192с.

Дополнительные источники:

1. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания - Ростов-на-Дону - «Феникс» - 2004.
2. Бутейкис Н.Г.. Организация производства предприятий общественного питания - М. «Высшая школа» - 1990.
3. Захарченко М.Н., Кучер Л.С.. Обслуживание на предприятиях общественного питания - М. «Экономика» - 1986.
4. Захарченко М.Н., Русакова Н.А., Кучер Л.Н.. Обслуживание на предприятиях общественного питания - М.»Экономика» - 1981
5. Пивоваров В.И., Платонов В.М.. Организация производства полуфабрикатов в общественном питании - М. «Высшая школа» - 1990
6. Бикке Р.П., Воробьев А.И.. Оформление и отпуск блюд (библиотечка повара) ТП - М.»Экономика» - 1991
7. Разин А.В. Кооперативное кафе - М. «Экономика» - 1988
8. Аграновский Е.Д., Дмитриев Б.В.. Основы проектирования и интерьер предприятий общественного питания - М. «Экономика» - 1982
9. Сопина Л.Н.. Пособие для повара - М. «Экономика» - 1989
10. Тимофеев В.М., Воронин В.В.. Справочник. Торговый инвентарь и посуда- М. «Экономика» - 1988
12. Правила охраны труда на предприятиях массового питания - Комитет РФ по торговле - 1993
13. Типовые инструкции по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания - Комитет РФ по торговле - 1996
14. Интернет-ресурсы