



**Министерство образования, науки и молодежи
Республики Крым
Судакский филиал Государственного
бюджетного профессионального
образовательного учреждения Республики Крым
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»**



**ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по учебной дисциплине
ОП. 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ
РАБОЧЕГО МЕСТА**

по реализации программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих
профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»

Паспорт фонда оценочных средств ОП. 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер на базе основного общего образования Судакского филиала ГБПОУ РК «Романовский колледж индустрии гостеприимства»

Паспорт фонда оценочных средств составлен в соответствии с рабочей программой ОП. 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Паспорт фонда оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании МК профессиональной подготовки

Протокол № _____ от «_____» _____ 20____ г.

Председатель МК

_____ В.А. Кононенко

Разработчики:

Зекина О.В. – преподаватель высшей категории Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ»

УТВЕРЖДЕНО

Заведующим Судакского филиала ГБПОУ РК «РКИГ»

_____ А.Н. Жеребцов

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ	8
3.1. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ	9
3.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫХ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ	13
4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ	14
4.1. ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ	15
4.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ, ПРЕДНАЗНАЧЕННЫЕ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ	22
5. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	23

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Результатом освоения учебной дисциплины является готовность обучающегося к овладению знаний и умений, обусловленных общими и профессиональными компетенциями, формирующимися при комплексном подходе в процессе освоения ППКРС.

1.2. Формой промежуточной аттестации по учебной дисциплине ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм, является экзамен.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате освоения учебной дисциплины ОП. 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» обучающийся должен обладать предусмотренными ФГОС по профессии следующими умениями, знаниями, общими и профессиональными компетенциями:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	-организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; -определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; -подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;	-классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; -принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; -правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; -способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; -правила электробезопасности, пожарной безопасности; -правила охраны труда в организациях питания;

ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09	-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; -анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; -определять этапы решения задачи; -выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -составить план действия; определить необходимые ресурсы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; -реализовать составленный план; -оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) -определять задачи для поиска информации; -определять необходимые источники информации; -планировать процесс поиска; -структурировать получаемую информацию; -выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; -оформлять результаты поиска -определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования -организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе -описывать значимость своей профессии; - соблюдать нормы экологической безопасности; - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии -использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; -применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; -пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; -использовать современное программное обеспечение -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; -методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности; -номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; -приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации - С-одержание актуальной нормативно-правовой документации; -современная научная и профессиональная терминология; -возможные траектории профессионального развития и самообразования -психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; -основы проектной деятельности -особенности социального и культурного контекста; -правила оформления документов и построения устных сообщений; -сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; -значимость профессиональной деятельности по профессии; - правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; - пути обеспечения ресурсосбережения -роль физической культуры в
---	--	---

	- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; -кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы -выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; -презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; -оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; -определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; -презентовать бизнес-идею; -определять источники финансирования;	общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; -основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; - средства профилактики -современные средства и устройства информатизации; -порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности; -правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; -особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности -основы предпринимательской деятельности; -основы финансовой грамотности; -правила разработки бизнес-планов; -порядок выстраивания презентации; - кредитные банковские продукты;
--	--	--

Освоение учебной дисциплины обеспечивает достижение обучающимися следующих личностных результатов реализации программы воспитания:

ЛР 1. Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.

ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.

ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и

предупреждающий социально опасное поведение окружающих.

ЛР 4. Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».

ЛР 5. Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.

ЛР 6. Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.

ЛР 7. Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.

ЛР 8. Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.

ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.

ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.

ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.

ЛР.12 Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.

Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности:

ЛР 13. Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей; стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»

ЛР 14. Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи, подбирать способы решения и средства развития, в том числе с использованием цифровых средств; содействующий поддержанию престижа своей профессии и образовательной организации

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УМЕНИЙ И ЗНАНИЙ

Основной целью оценки теоретического курса ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм, является оценка умений и знаний.

Перечень основных показателей оценки результатов знаний, умений, подлежащих текущему контролю и промежуточной аттестации, формы контроля заполняются в таблице.

Приобретенный практический опыт, освоенные умения и знания	Наименование раздела, темы, подтемы	Уровень освоения	Наименование КОС	
			Текущий контроль	Промежуточный Контроль
1	2	3	4	5
ЛЗ №1;2;3;4;5;6;7;8; ПЗ №1	Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания	1-2	Устный/ письменный опроса; Тест №1-2; ПЗ №1	Э
ЛЗ №1	Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	1	Устный/ письменный опрос; Тест №1;	Э
ЛЗ №2;3;4;5;6;7;8 ПЗ №1	Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	1-2	Устный/ письменный опрос; ПЗ №2;	Э
ЛЗ №11;12;13;14;19;20;21;22;23;24;25;26;27;32;33 ПЗ №2-5 СР №1-3	Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	1-3	Устный/ письменный опрос; Тест №3-4; ПЗ №2-5 СР №1-3	Э
ЛЗ №11;12;13;14; ПЗ №2-3 СР №1-2	Тема 2.1 Механическое оборудование	1-3	Устный/ письменный опрос; Тест №3-4; ПЗ №2-3; СР №1-2	Э
ЛЗ №19;20;21;22;23;24;25;26;27; ПЗ №4-5 СР №3	Тема 2.2 Тепловое оборудование	1-3	Устный/ письменный опрос; ПЗ №4-5; СР №3;	Э
ЛЗ №32;33	Раздел 2.3 Холодильное оборудование	1-	Устный/ письменный опрос;	Э
Промежуточная аттестация в форме экзамена				

3.1. Типовые задания для оценки освоения дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм

Перечислить виды заданий:

- 1. Тестовые задания**
- 2. Практические занятия**
- 3. Доклад сообщение, вопросы для устного/письменного опроса**
- 4. Экзамен**

1. Тестовые задания

1. Характеристика основных типов организации предприятий общественного питания
2. Организация производства предприятий общественного питания
3. Машины для обработки овощей и картофеля. Картофелеочистительные машины
4. Машины для обработки мяса и рыбы. Мясорубки

ТЕСТ №1

Тема: Характеристика основных типов организации предприятий общественного питания.

№ п/п	Содержание вопроса	№ ответов	Предполагаемые ответы
1	Предприятия, в которых осуществляется первичная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов, а также кулинарных и мучных изделий и снабжение	1 2 3	Заготовочные Доготовочные С полным производственным циклом
2	Предприятия выпускают разнообразные блюда из разных видов сырья.	1 2 3	Универсальные Специализированные Узкоспециализированные
3	Предприятия, изготавливающие продукцию из полуфабрикатов, получаемых от заготовочных предприятий общественного питания и реализующие пищу потребителям	1 2 3	Заготовочные Доготовочные С полным производственным циклом
4	Предприятия выпускают продукцию узкого ассортимента.	1 2 3	Универсальные Специализированные Узкоспециализированные
5	Предприятия, перерабатывающие сырьё, выпускающие полуфабрикаты и готовую продукцию, реализующие её здесь же в залах, буфетах, магазинах кулинарии	1 2 3	Заготовочные Доготовочные С полным производственным циклом
6	Предприятия осуществляют производство и реализацию продукции из определённых видов сырья	1 2 3	Универсальные Специализированные Узкоспециализированные
7	На какие классы делятся рестораны и бары?	1 2 3 4 5	Второй Первый Высший Люкс Без класса
8	Дайте определение «Предприятие общественного питания» -		

Эталон ответов на тест №1

Номер вопроса	1	2	3	4	5	6	7
Вариант ответа	1;	1;	2;	3;	3;	2;	2;3;4

8. Предприятие общественного питания -предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации потребления. (ГОСТ Р 50647-2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения»).

ТЕСТ №2

Тема: Организация производства предприятий общественного питания

№ п/п	Содержание вопроса	№ ответов	Предполагаемые ответы
1	Группа помещений предназначена для кратковременного хранения сырья и продуктов в охлаждаемых камерах и не охлаждаемых кладовых с соответствующим режимом хранения	1 2 3 4 5	Складская группа Производственная группа Торговая группа Административно-бытовая группа Техническая группа
2	Высота производственных помещений?	1 2 3	2,4 м 3 м 3,3 м
3	Оптимальная температура в заготовочных и холодных цехах?	1 2 3	16-18*С 20*С не ниже 15*С
4	Группа помещений предназначена для переработки продуктов, сырья (полуфабрикатов) и выпуска готовой продукции	1 2 3 4 5	Складская группа Производственная группа Торговая группа Административно-бытовая группа Техническая группа
5	На какую высоту стены облицованы керамической плиткой?	1 2 3 4	1,7 м 1,8 м 2,4 м На всю высоту
6	Группа помещений предназначена для реализации готовой продукции и организации её потребления	1 2 3 4 5	Складская группа Производственная группа Торговая группа Административно-бытовая группа Техническая группа
7	Оптимальная температура в горячем и кондитерском цехах?	1 2 3	23-25*С 30*С не более 26*С
8	Группа помещений — объединяет бойлерную, электрощитовую, котельную, машинное отделение холодильных камер, прачечную.	1 2 3 4 5	Складская группа Производственная группа Торговая группа Административно-бытовая группа Техническая группа
9	Относительная влажность воздуха в	1	80-90%

	производственных помещениях?	2 3	60-70% 100%
10	Естественное освещение производственного цеха, соотношение площади окон и площади пола?	1 2 3	1:8 1:6 1:10
11	Дайте определение «Рабочее место» -		

Эталон ответов на тест №2

Номер вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Вариант ответа	1	23	13	2	124	3	13	5	2	1

11. Рабочее место - часть производственного цеха, приспособленная для выполнения тех или иных производственных операций, оснащённая необходимым оборудованием и инвентарём. Рабочее место может быть универсальным и специализированным.

ТЕСТ №3

Тема: Машины для обработки овощей и картофеля.

Картофелеочистительные машины

№ п/п	Содержание вопроса	№ ответов	Предполагаемые ответы
1	Какого размера картофель будет очищаться быстрее?	1 2 3	Средний Мелкий Крупный
2	Почему не рекомендовано загружать немывтый картофель?	1 2 3 4	Забьётся сливной патрубок Быстро сотрётся абразивная поверхность диска Очистка немывтого картофеля загрязняет продукт Машина выйдет из строя
3	Определите последовательность операций включения машины и её загрузки (МОК-250)?	1 2 3	Подать воду, включить машину и загрузить картофель Загрузить картофель, подать воду, включить машину Загрузить картофель, включить машину, подать воду
4	Сколько килограмм картофеля можно загрузить за один рабочий цикл в машине МОК-250?	1 2 3	6-7 кг 11-12 кг 20-22 кг
5	Для разгрузки картофеля в машине МОК-250 необходимо?	1 2 3	Открыть дверцу не выключая машину Выключить машину и открыть дверцу Перекрыть подачу воды, открыть дверцу на ходу машины
6	Сколько минут необходимо для очистки картофеля в машине МОК-125?	1 2 3	2-4 мин 1-2 мин 4-10 мин
7	Как выполнить санитарную	1	Выключить машину и промыть водой из

	обработку машины после окончания работы?	2	шланга корпус и все детали Рабочую камеру машины промыть на холостом ходу, а корпус протереть тканью
		3	Корпус протереть тканью, машину выключить и промыть водой
8	Для чего в рабочую камеру картофелеочистительной машины подаётся вода?	1	Для промывания овощей
		2	Для смывания очисток и выведения из рабочей камеры
		3	Для промывания абразивной поверхности
9	Дайте определение «Техническое оснащение (оборудование)» -		

Эталон ответов на тест №3

Номер вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8
Вариант ответа	3	2;3	1	2	3	1	2	1

9. Техническое оснащение (оборудование) – совокупность связанных между собой частей и устройств, из которых, по крайней мере, одно движется, а также элемент привода, управления и энергетические узлы, которые предназначены для определённого применения, в частности для обработки, производства, перемещения или упаковки материала.

ТЕСТ №4

Тема: Машины для обработки мяса и рыбы. Мясорубки

№ п/п	Содержание вопроса	№ ответов	Предполагаемые ответы
1	Мясорубка состоит из...?	1 2 3 4 5 6 7	Основание Корпус Камера для обработки продуктов Загрузочное устройство Рабочие органы Приводной механизм Кнопки управления
2	Что относится к рабочим органам мясорубки?	1 2 3 4 5	Шнек Три решётки с отверстиями 3, 5, 9 мм Двусторонние ножи Нажимное кольцо Нажимная гайка
3	Сборка ножей и решёток для мелкого измельчения мяса?	1 2 3 4 5 6 7 8 9	Подрезная решётка Двусторонний нож Решётка с отверстиями 9 мм Решётка с отверстиями 5 мм Двусторонний нож Решётка с отверстиями 5 мм Решётка с отверстиями 3 мм Нажимное кольцо Нажимная гайка
4	Сборка ножей и решёток для крупного измельчения мяса?	1 2 3	Подрезная решётка Двусторонний нож Решётка с отверстиями 9 мм

		4	Решётка с отверстиями 5 мм
		5	Два нажимных кольца
		6	Одно нажимное кольцо
		7	Нажимная гайка
5	Сборка ножей и решёток мясорубки для приготовления паштета?	1	Подрезная решётка
		2	Двусторонний нож
		3	Решётка с отверстиями 9 мм
		4	Решётка с отверстиями 5 мм
		5	Двусторонний нож
		6	Решётка с отверстиями 5 мм
		7	Решётка с отверстиями 3 мм
		8	Нажимное кольцо
		9	Нажимная гайка
6	Мясо, предназначенное для фарша, защищенное от костей, сухожилий нарезают кусочками массой... г?	1	До 150 г
		2	200 г
		3	250 г
		4	300 г
7	Можно ли использовать мясорубку для измельчения сухарей?	1	Да
		2	Нет
		3	Иногда

Эталон ответов на тест №4

Номер вопроса	1	2	3	4	5	6	7
Вариант ответа	1;2;3;4; 5;6;7	1;2;3	1;2;3; 5;6;8;9	1;2;3; 5;7	1;2;4; 5;7;8;9	1	2

2. Практические занятия:

Практическое занятие № 1: Организация работы предприятия общественного питания

Практическое занятие № 2: Общие сведения о машинах

Практическое занятие № 3: Машины для обработки овощей и картофеля. Машины для обработки мяса и рыбы

Практическое занятие № 4: Варочно-жарочное оборудование

Практическое занятие № 5: Аппараты для жарки и выпечки

3. Доклад сообщение, вопросы для устного/письменного опроса

1. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки

2. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде

3. Пароконвектоматы - профессионалы нового времени

3.2. Критерии оценивания, предназначенных для осуществления текущего контроля

Критерии оценки: определяются дифференцированно для каждого задания.

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Контрольно-оценочные материалы для промежуточной аттестации предназначены для контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины ОП.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, входящей в укрупненную группу 43.00.00 Сервис и туризм.

Формой аттестации по учебной дисциплине является **Экзамен** в виде комплексного тестового задания. В результате аттестации по учебной дисциплине осуществляется комплексная проверка следующих умений и знаний, а также динамика формирования общих компетенций:

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: -Классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования -Принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации -Правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции -Способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции -Правила электробезопасности, пожарной безопасности -Правила охраны труда в организациях питания	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	Текущий контроль при проведении: -письменного /устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (сообщений, докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -тестирования.
Умение: -Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности -Определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты -Подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	-Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: в форме экзамена в виде: -тестирования.

4.1. Типовые задания для итогового контроля успеваемости:**ПЕРЕЧЕНЬ ТЕСТОВЫХ ВОПРОСОВ КЭКЗАМЕНУ**

По дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
Инструкция:

Внимательно прочитайте тест, выберите правильный ответ, ответьте на вопрос.

№ п/п	Содержание вопроса	№ ответов	Предполагаемые ответы
1	Совокупность механизмов выполняющих определённую работу или преобразующих один вид энергии в другой?	1 2 3 4	Машина Деталь Корпус Пульт управления
2	Предназначен для размещения внутренних частей машины, для безопасной работы. Выполнен из листовой стали, называется «кожух», «облицовка», «обшивка».	1 2 3 4	Электродвигатель Корпус Основа Рабочая деталь
3	Устройство, состоящее из электродвигателя с редуктором и имеющее приспособление для переменного присоединения различных сменных механизмов?	1 2 3 4	Механизм Машина Рабочий орган Универсальный привод
4	К универсальному приводу специализированного назначения для горячего цеха относится?	1 2 3 4	ПГ-0,6 ПХ-0,6 ПМ-0,6 МУ-1000
5	Укажите правильную подготовку Универсального привода к работе.	1 2 3 4 5 6 7	Проверить правильность установки универсального привода Проверить исправность сменного механизма Проверить наличие заземления, ограждающих устройств Сменный механизм установить в горловину универсального привода Проверить работу на холостом ходу Подготовленные продукты загружать только после включения универсального привода Исключение - взбивальный механизм, у которого сначала загружают в бачок продукты
6	Картофель, какого размера будет быстрее очищаться в машинах МОК-125, МОК-250, МОК-400?	1 2 3	Средний Мелкий Крупный
7	Укажите правильную подготовку картофелеочистительной машины МОК-125, МОК-250 к работе.	1 2 3 4 5	Проверить наличие заземления, внешний вид, исправность Проверить работу на холостом ходу Подготовленные овощи загружать в рабочую камеру только после включения, при подаче в камеру воды Картофель должен быть откалиброван и промыт Рабочую камеру загружают на 2/3 объёма
8	Почему не рекомендовано загружать	1	Забьётся сливной патрубок

	немытый картофель в картофелеочистительные машины?	2	Быстро сотрётся абразивная поверхность диска
		3	Очистка немытого картофеля загрязняет продукт
		4	Машина выйдет из строя
9	Количество продукции, которое машина переработала за 1 час?	1	Продуктивность машины
		2	Техническая документация
		3	Выход продукции
10	В машине МИМ-82, МИМ-105 сборка ножей и решёток для приготовления паштета?	1	Подрезная решётка
		2	Двусторонний нож
		3	Решётка с отверстием 9 мм
		4	Решётка с отверстием 5 мм
		5	Двусторонний нож
		6	Решётка с отверстием 5 мм
		7	Решётка с отверстием 3 мм
		8	Нажимное кольцо
		9	Нажимная гайка
11	Перед измельчением на мясорубке, мясо, предназначенное для фарша, зачищенное от сухожилий и костей и нарезают на кусочки ... г ?	1	До 150 г
		2	250 г
		3	300 г
12	Плита электрическая ПЭСМ-4ШБ состоит из...?	1	Корпус
		2	4 прямоугольные конфорки закрытого типа
		3	Выдвижной поддон
		4	Унифицированные блоки
		5	Два борта
		6	Жарочный шкаф
		7	Терморегуляторы
		8	Переключатели
13	Тепловое оборудование, предназначенное для непосредственного приготовления на сплошной жарочной поверхности большого количества однотипных изделий?	1	Поверхность жарочная
		2	Фрай-топ
		3	Антисковорода
		4	Индукционный вок
14	Оборудование компании RobotCoupe, которое совершенно для приготовления пюре, протирок, соусов, муссов, протёртых супов и других пюреобразных продуктов?	1	Куттеры
		2	Бликсеры
		3	Кухонные процессоры
		4	Овощерезки
15	Для чего предназначены холодильные шкафы?	1	Для хранения полуфабрикатов
		2	Для хранения сырья
		3	Для хранения готовой продукции
		4	Для хранения запаса продуктов у рабочих мест барменов и официантов
16	Из каких помещений состоит предприятие общественного питания?	1	Производственные
		2	Торговые
		3	Складские
		4	Административно-бытовые
		5	Технические
		6	Подсобные
17	Специализированное предприятие общественного питания, работающее на полуфабрикатах?	1	Заготовочное
		2	Доготовочное
		3	С полным производственным циклом
18	Какие производственные помещения	1	Овощной цех

	относятся к заготовочным цехам?	2 3 4 5 6	Мясной цех Рыбный цех Закусочный (холодный) цех Горячий цех Кондитерский цех
19	Согласно требований охраны труда, какая должна быть температура в овощном цехе?	1 2 3	Не более 20*С Не ниже 16*С Не ниже 18*С
20	Относительная влажность воздуха в производственных помещениях?	1 2 3	65-80% 60-70% 50-90%
21	Согласно требований охраны труда, какая должна быть температура в горячем цехе?	1 2 3	Не более 30*С Не более 26*С Не более 20*С
22	У машин предприятий общественного питания основными частями являются?	1 2 3 4 5 6 7	Основа Корпус Электродвигатель Передаточный механизм Рабочие органы (детали) Рабочая камера Пульт управления
23	Часть машины, предназначенная для изменения электрической энергии на механическую работу?	1 2 3 4	Передаточный механизм Электродвигатель Основа Рабочие органы
24	К универсальному приводу специализированного назначения для холодного (закусочного) цеха относится?	1 2 3 4	ПГ-0,6 ПХ-0,6 ПМ-0,6 МУ-1000
25	Определите последовательность операций включения картофеле-очистительной машины МОК-250 и её загрузки.	1 2 3	Подать воду, включить машину и загрузить картофель Загрузить картофель, подать воду, включить машину Загрузить картофель, включить машину, подать воду
26	Для разгрузки картофеля в машине МОК-250 необходимо?	1 2 3	Открыть дверцу не выключая машину Выключить машину и открыть дверцу Перекрыть подачу воды
27	Сколько килограмм картофеля можно загрузить на один рабочий цикл в машине МОК-250?	1 2 3	6-7 кг 11-12 кг 20-22 кг
28	Укажите правильную подготовку к работе овощерезательной машины МРО — 200.	1 2 3 4 5	Проверить наличие заземления, внешний вид, исправность, правильность сборки Проверить работу на холостом ходу Во время включения машины, закладывают овощи в загрузочное устройство и прижимают толкателем к вращающемуся опорному диску Подставить под разгрузочное устройство тару Запрещено опускать руки в рабочую камеру
29	К рабочим органам мясорубки относятся...?	1 2	Шнек Три решётки с отверстиями 3 ,5 ,9 мм

		3	Двусторонние ножи
		4	Подрезная решётка
		5	Электродвигатель
		6	Пульт управления
30	В машине МИМ-82, МИМ-105 сборка ножей и решёток для крупного измельчения мяса?	1	Подрезная решётка
		2	Двусторонний нож
		3	Решётка с отверстием 9 мм
		4	Решётка с отверстием 5 мм
		5	Двусторонний нож
		6	Решётка с отверстием 5 мм
		7	Решётка с отверстием 3 мм
		8	Нажимные кольца
		9	Нажимная гайка
31	Укажите правильную подготовку к работе протирачной машины МП-800.	1	Проверить правильность сборки, надёжность крепления деталей, наличие заземления, санитарное состояние
		2	Проверить работу на холостом ходу
		3	Подготовленные продукты загружать только после включения машины
		4	Проталкивать продукты, только специальным толкачом
		5	Замену ножей и дисков производят после остановки машины и отключения от сети
		6	Заточку ножей и ремонт производят специальные работники
32	Можно ли использовать мясорубку для измельчения сухарей?	1	Да
		2	Нет
		3	Иногда
33	Шкаф жарочный ШЖЭСМ-2К состоит из...?	1	Подставка с регулируемыми ножками
		2	Две камеры
		3	Внутренний и наружный короб с термоизоляцией
		4	Дверки
		5	Тэны
		6	Пакетные переключатели
		7	Сигнальные лампы
		8	Терморегулятор
34	Открытая металлическая поверхность площадью около 0,1 м ² , рабочая температура которой составляет - 34,5*С. С помощью которой можно приготовить оригинальные десерты, замороженные снаружи, тёплые внутри?	1	Индукционная плита
		2	Индукционный вок
		3	Антисковорода
		4	Пароконвектомат
		5	ПЭСМ
35	Оборудование компании RobotCoupe, которое используется для измельчения, приготовления фаршей, эмульсий, размалывания, приготовления теста?	1	Овощерезки
		2	Куттеры
		3	Кухонные процессоры
		4	Бликсеры
36	Холодильный шкаф состоит из...?	1	Камера (охлаждаемая ёмкость)
		2	Машинное отделение
		3	Корпус
		4	Теплоизоляция
		5	Дверь с запором
		6	Полки-решётки
		7	Испаритель

		8	Холодильный агрегат
		9	Датчик реле
37	Суть работы устройства – взбивание абсолютно любого продукта, любой консистенции в однородную массу в замороженном состоянии. Конечный пастообразный продукт соответствует по консистенции сорбету.	1	Пакоджет
		2	Льдомиксер
		3	Антисковорода
		4	Миксер
		5	Блендер
38	Предприятие общественного питания с широким ассортиментом блюд, перерабатывающее сырьё, изготавливающее готовую продукцию?	1	Заготовочное
		2	Доготовочное
		3	С полным производственным циклом
39	Какие производственные помещения относятся к доготовочным цехам?	1	Овощной цех
		2	Мясной цех
		3	Рыбный цех
		4	Закусочный (холодный) цех
		5	Горячий цех
		6	Кондитерский цех
40	Согласно требований охраны труда, какая должна быть температура в закусочном (холодном) цехе?	1	Не более 20*С
		2	Не ниже 16*С
		3	Не ниже 18*С
41	Высота производственных помещений в предприятиях общественного питания?	1	2,7 м
		2	3-3,3 м
		3	2,5 м
42	Согласно требований охраны труда, какая должна быть температура в мясном цехе?	1	Не более 20*С
		2	Не менее 16*С
		3	Не менее 18*С
43	Часть машины, предназначенная для передачи движения от электродвигателя к рабочим органам машины, изменения скорости и направления движения?	1	Передаточный механизм
		2	Электродвигатель
		3	Пульт управления
		4	Деталь
44	К универсальным приводам общего назначения относятся?	1	П - П
		2	ПУ-0,6
		3	ПГ-0,6
		4	ПХ-0,6
45	Часть машины, в которой продукт обрабатывается рабочими органами, у большинства машин имеет загрузочное и разгрузочное приспособления?	1	Передаточный механизм
		2	Электродвигатель
		3	Пульт управления
		4	Рабочая камера
46	Как расшифровать буквенное обозначение универсальных приводов?	1	П _____
		2	Г _____
		3	Х _____
		4	М _____
		5	У _____
47	Для чего в рабочую камеру картофелеочистительной машины подаётся вода?	1	Для промывания овощей
		2	Для смывания очисток и выведения их из рабочей камеры
		3	Для промывания абразивной поверхности
47	Сколько минут необходимо для очистки картофеля в машине МОК-250?	1	2-4 мин.
		2	1-2 мин.
		3	4-10 мин.
49	Как выполнить санитарную обработку машины МОК-250 после окончания работы?	1	Выключить машину и промыть водой из шланга корпус и все детали.
		2	Рабочую камеру машины промыть на

		3	холостом ходу, а корпус протереть тканью. Корпус протереть тканью, машину выключить и промыть водой.
50	Мясорубка МИМ-82 состоит из...?	1 2 3 4 5 6 7	Основание Корпус Камера для обработки продуктов Загрузочное устройство Рабочие органы Приводной механизм Кнопки управления
51	Укажите правильную подготовку к работе мясорубки МИМ-105.	1 2 3 4 5 6	Проверить правильность сборки, надёжность крепления деталей, наличие заземления, санитарное состояние Проверить работу на холостом ходу Подготовленные продукты загружать только после включения машины Проталкивать продукты, только специальным толкачом Нельзя работать на мясорубке, если загрузочная воронка не имеет предохранительного кольца Запрещено проталкивать мясо руками
52	В машине МИМ-82, МИМ-105 сборка ножей и решёток для мелкого измельчения мяса?	1 2 3 4 5 6 7 8 9	Подрезная решётка. Двусторонний нож. Решётка с отверстием 9 мм. Решётка с отверстием 5 мм. Двусторонний нож. Решётка с отверстием 5 мм. Решётка с отверстием 3 мм. Нажимное кольцо. Нажимная гайка.
53	Укажите правильную подготовку к работе плиты электрической ПЭСМ-4ШБ.	1 2 3 4 5 6	Проверить наличие заземления, санитарное состояние, исправность пакетных переключателей Конфорки должны находиться на одном уровне в строго горизонтальном положении и иметь гладкую поверхность Наплитная посуда наполняется жидкостью не более 80% объёма Наплитная посуда должна иметь толстое ровное дно, плотно прилегающее к плите Вначале включают пусковое устройство, затем конфорки Запрещается оставлять незагруженную конфорку в режиме сильного нагрева
54	Тепловое оборудование, имеющее стеклокерамическую поверхность, под которой установлены индукционные катушки?	1 2 3 4	Индукционные плиты Индукционный вок ПЭСМ Антисковорода
55	Комбинированные тепловые аппараты в предприятиях общественного питания?	1 2 3	Пароконвектомат Жарочный шкаф Фритюрница
56	Оборудование компании Robot Coupe,	1	Овощерезки

	которое используется для измельчения, приготовления фаршей, эмульсий, размалывания, приготовления теста?	2 3 4	Куттеры Кухонные процессоры Бликсеры
57	Что относится к вспомогательному оборудованию?	1 2 3 4 5	Стеллажи Передвижные стеллажи Производственные столы Моечные ванны Вентиляционные зонты
58	Для обеспечения хорошего естественного освещения производственных цехов соотношение площади окон к площади пола должно быть?	1 2 3	1:2 1:8 1:10
59	Согласно требований охраны труда, какая должна быть температура в рыбном цехе?	1 2 3	Не более 20*С Не менее 16*С Не менее 18*С
60	Предприятия общественного питания, выпускающие продукцию из разных видов сырья?	1 2 3	Специализированные Узкоспециализированные Универсальные
61	Предприятие, в котором осуществляется первичная обработка сырья и приготовление полуфабрикатов для других мелких предприятий?	1 2 3	Заготовочное Доготовочное С полным производственным циклом
62	В производственных помещениях предприятий общественного питания на какую высоту облицовывают стены керамической плиткой?	1 2 3	2 м 1,5 м 1,7 м
63	Согласно требований охраны труда, какая должна быть температура в кондитерском цехе?	1 2 3	Не более 26*С Не более 30*С Не более 20*С
64	Напишите определение: Техническое оснащение (оборудование)		
65	Напишите определение: Рабочее место		
66	Напишите определение: Предприятие общественного питания		

КЛЮЧ К ЭКЗАМЕНАЦИОННЫМ ЗАДАНИЯМ

по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Количество тестов – 3 теста по 22 вопроса.

Время выполнения задания – 45 минут (2 минуты на 1 вопрос).

Номер вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Вариант ответа	1	2	4	1	1;2; 3;4; 5;6; 7	3	1;2; 3;4; 5	2;3	1	1;2; 4;5; 7;8; 9	1
Номер вопроса	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	
Вариант ответа	1;2; 3;4; 5;6; 7;8	1;2;	2	1;2; 3;4;	1;2; 3;4; 5;6;	2	1;2; 3	2	2	2	
Номер	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32

вопроса											
Вариант ответа	1;2; 3;4; 5;6; 7	2	2	1	1;3	2	1;2; 3;4; 5	1;2; 3;4	1;2; 3;8; 9	1;2; 3;4;	2
Номер вопроса	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	
Вариант ответа	1;2; 3;4; 5;6; 7;8	3	2	1;2; 3;4; 5;6; 7;8; 9	1;2	3	4;5; 6	2	2	2	
Номер вопроса	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53
Вариант ответа	1	1;2;	4	Привод Горячий Холодный Мясной Универ- сальный	2	1	2	1;2; 3;4; 5;6; 7	1;2; 3;4; 5;6	1;2; 3;5; 6;8; 9	1;2; 3;4; 5;6
Номер вопроса	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	
Вариант ответа	1;2	1	2	1;2; 3;4; 5	2	2	3	1	1;3	1	

64. Техническое оснащение (оборудование) – совокупность связанных между собой частей и устройств, из которых, по крайней мере, одно движется, а также элемент привода, управления и энергетические узлы, которые предназначены для определённого применения, в частности для обработки, производства, перемещения или упаковки материала.

65. Рабочее место – часть производственного цеха, приспособленная для выполнения тех или иных производственных операций, оснащённая необходимым оборудованием и инвентарём. Рабочее место может быть универсальным и специализированным.

66. Предприятие общественного питания – предприятие, предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации потребления. (ГОСТ Р 50647-2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения»).

4.2. Критерии оценивания, предназначенные для промежуточного контроля освоения обучающимися учебной дисциплины. Каждый правильный ответ 1 балл. Всего 22 балла.

Критерии оценивания выполнения теоретического задания:

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка
90 – 100 % (20-22 баллов)	отлично
80 - 89 % (18-19 баллов)	хорошо
70 - 79 % (15-17 баллов)	удовлетворительно
70 % (14 и ниже баллов)	неудовлетворительно

5. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы, Интернет-ресурсов

Основные источники:

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2020.-320 с.
2. Ларионова Н.М. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда: учебник для студ. учреждений сред.проф. образования. М.: ИЦ «Академия», 2020.-208 с.
3. Малыгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования - 5-е издание – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 320 с.
4. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования - 2-е издание – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 192 с.

Дополнительные источники:

- 1.Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие для студентов.учреждений среднего проф. образ. М.: ИЦ «Академия», 2014.-320 с.
- 2.Горенбургов М.А. Технология и организация услуг питания: учебник для проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 240 с.
- 3.Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: справочник: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования-5 е издание – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.
- 4.Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник для среднего профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2015-336 с.
5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования - 2-е издание – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
- 6.Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для начального профессионального образования/В.В. Усов.-11-е издание, стер. - М.: ИЦ «Академия» 2013.-432 с.

Электронные источники:

1. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ И.Р. Смирнова [и др.].— Электрон.текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2013.— 232 с.— Режим доступа: [12 http://www.iprbookshop.ru/40878](http://www.iprbookshop.ru/40878).— ЭБС «IPRbooks»
2. Могильный М.П. Торговое оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Могильный М.П., Калашнова Т.В., Баласанян А.Ю.— Электрон.текстовые данные.— СПб. : Троицкий мост, 2014.— 181 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40921>.— ЭБС «IPRbooks».

Дополнительные источники:

3. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования /З.П. Матюхина. - 7-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. - 256с.

4. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для начального профессионального образования. М.: ИЦ «Академия», 2016-160 с.
5. Лутошкина Г.Г. Гигиена и санитария общественного питания: учеб.пособие /Г.Г. Лутошкина. – 7-е издание. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 64с.
6. Качурина Т.А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для студ. учреждений сред. Проф. образования/ Т.А. Качурина. – 3-е изд., - М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 96 с.

Нормативные документы и Федеральные законы:

1. ГОСТ Р 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
2. ГОСТ Р 50764-95 «Услуги общественного питания. Общие требования».
3. ГОСТ 30389-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
4. ГОСТ 30390-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
5. ГОСТ Р 50935-96 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
6. СанПиН 2.08.02-89 «Общественные здания и сооружения».
7. СанПиН 42-123-4117-86 «Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов».