

Департамент образования и науки Костромской области ОГБПОУ
«Буйский техникум железнодорожного транспорта Костромской
области»

УТВЕРЖДАЮ:

Зам. директора по УПР

ОГБПОУ «БТЖТ

Костромской области»

О.В. Сырцева

« 08 » 08 2019

КОМПЛЕКТ

контрольно-оценочных средств по профессиональной дисциплине

Адаптационная программа учебной дисциплины

По дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места»

для профессии: 16675. «Повар».

СОГЛАСОВАНО

Зам. директора по УПР

 О.В. Сырцева

Методист техникума

 М.В. Кушнир

ОДОБРЕНА

на заседании предметно-цикловой
комиссии

общепрофессиональных
дисциплин

Протокол №

от «30» 08 2019 г.

Председатель предметно-
цикловой комиссии

 Габидуллина В.С.

Составитель:

Преподаватель спецдисциплин ОГБПОУ «БТЖТ
Костромской области»

 Кудрявцева А.Е.

1. Общие положения

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- характеристики основных типов организации общественного питания;
- принципы организации кулинарного и кондитерского производства;
- правила их безопасного использования;
- виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

Результаты учебной дисциплины, подлежащие оценке

	Результат	Показатели оценки	Форма контроля и оценивания
<i>По завершении освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</i>			
1	Организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд	Объясняет правила организации рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых блюд	Практические работы, самостоятельные работы
2	Подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь	Объясняет правила подбора необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря	Устный опрос, практические работы, самостоятельные работы
3	Обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства	Перечисляет правила обслуживания основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства Перечисляет правила обслуживания производственного инвентаря кулинарного и кондитерского производства	практические работы, самостоятельные работы. Устный опрос
4	Производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	Объясняет правила проведения мелкого ремонта основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	Устный опрос, практические работы, самостоятельные работы; реферат
5	Проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания	Перечисляет очередность отпуска готовой кулинарной продукции в соответствии с правилами оказания услуг общественного питания	практические работы, самостоятельные работы; реферат
<i>По завершении освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</i>			
1	Характеристики основных типов организации общественного питания	Характеризует основные типы организации общественного питания	
2	Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Называет принципы организации кулинарного и кондитерского производства	

3	Учет сырья и готовых изделий на производстве	Объясняет правила расчета сырья на производстве Объясняет правила расчета готовых изделий на производстве	
4	Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства: механического, теплового и холодильного оборудования	Объясняет назначение механического, теплового и холодильного оборудования кулинарного и кондитерского производства Объясняет устройство механического, теплового и холодильного оборудования кулинарного и кондитерского производства	
5	Правила их безопасного использования	Перечисляет правила безопасного использования оборудования	
6	Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции	Перечисляет виды раздач и правила отпуска готовой кулинарной продукции	

Оценочные материалы для проведения аттестации по учебной дисциплине

В качестве формы проведения аттестации по учебной дисциплине избран экзамен

1. Матрица

Номер тестового задания	Код результата (для знаний – код результата и уровень)
№ 1; 2	У1– 2 уровень
№ 3	У2– 2 уровень
№4; 5	У3– 2 уровень
№ 6	У4– 1 уровень
№ 7	У5– 2 уровень
№ 8	З1– 2 уровень
№ 9	З2 – 2 уровень
№ 10; 11	З3 – 2 уровень
№ 12; 13; 14; 15; 16; 17; 18; 19; 20	З4 – 2 уровень
№ 21; 22	З5 - 2 уровень
№ 23	З6 - 2 уровень

Входной тестовый контроль

ВАРИАНТ 1

1. Выберите правильный вариант ответа:
ГОСТ-это:
а) эмблема;
б) значок;
в) документ.
2. Напишите, что в вашем понятие, означает «Ассортимент блюд.»
3. Объясните, чем отличается: закусочная от столовой.
4. Заполните таблицу:

Приборы	Наименование
Столовые	1. 2. 3.

5. Перечислите машины, с помощью которых можно приготовить тесто.

ВАРИАНТ 2

1. Выберите правильный вариант ответа:
Предприятие общественного питания реализует...
а) кондитерские изделия;
б) кулинарные продукты;
в) непродуктивные товары.
2. Напишите, что в вашем понятие означает «Предприятие общественного питания».
3. Объясните, чем отличается столовая от ресторана.
4. Заполните таблицу:

Посуда	Наименование
Столовая	1. 2. 3.

5. Перечислите машины, с помощью которых можно очистить и нарезать овощи.

Критерии оценки:

- 5 баллов – 5
- 4 балла – 4
- 3 балла – 3
- 2 - 1 балла – 2

Итоговый тест

1. Дайте определение понятия «Рабочим местом называется»:
2. Закончите предложение:
Рабочие места в цехе располагаются по ходу...
3. Вставьте пропущенное слово:
Оборудование и инвентарь подбирают в соответствии с ... в зависимости от типа и мощности предприятия.

4. Установите очерёдность операций, выполняемых перед началом работы на технологическом оборудовании:

Машину...

- А) проверяют на холостом ходу;
- Б) проверяют санитарное состояние;
- В) включают;
- Г) проверяют техническое состояние;
- Д) загружают.

1	2	3	4	5

5. Закончите предложение:

Обработанный производственный инвентарь хранят в ...

6. Выберите правильный вариант ответа:

К мелкому ремонту основного технологического оборудования относится...

- А) замена электродвигателя;
- Б) замена передачи;
- В) замена рабочих органов.

7. Установите очерёдность подготовки и отпуска готовой кулинарной продукции для юбилея потребителя:

Повара – раздатчики заняты...

- А) оформлением продукции;
- Б) подготовкой рабочего места;
- В) порционированием продукции;
- Г) получением готовой продукции;
- Д) отпуском продукции.

1	2	3	4	5

8. Заполните таблицу:

Тип предприятия общественного питания	Класс
1. Столовая	1.
2. Ресторан	2.
3. Кафе	3.
4. Бар	4.

9. Закончите предложение:

Принцип организации производства заключается в создании условий, обеспечивающих правильное ведение технологического...

10. Закончите предложение:

Расчёт сырья для приготовления блюд, производится на основании ... и ...

11. Напишите Да или Нет.

- 1) В сборнике рецептов указывают цену готового блюда.
- 2) Технологические карты составляются на каждое блюдо, кулинарное или кондитерское изделие на основании сборника рецептов.
- 3) В калькуляционных карточках указываются нормы сырья, выход и продажная цена готового блюда.

12. Расшифруйте:

- а) МОК – 250;
- б) МИМ – 82;

в) МРТ – 60М.

13.Объясните, чем отличаются пекарные шкафы от жарочных шкафов.

14. Закончите предложение:

Для хранения продуктов при низких температурах на предприятиях общественного питания используют.....

15.Вставьте пропущенные слова:

На шнек мясорубки сначала устанавливается..., затем ..., затем ..., далее ..., затем .., упорное кольцо и зажимную гайку.

16. Закончите предложение:

Для крепления бачка взбивальной машины предусмотрен специальный...

17. Вставьте пропущенное число:

Электрическая плита ПЭСМ – 4, имеет ... конфорки.

18. Перечислите детали, из которых выполнена камера жарочного шкафа.

19.Объясните, почему на панели управления фритюрницы установлены зелёная и жёлтая лампы.

20.Напишите Да или Нет.

1. Лёд с испарителя холодильного оборудования очищают ножом.

2. Холодильное оборудование должно быть заземлено, а токонесущие части закрыты кожухом.

3. Техническое обслуживание холодильных агрегатов осуществляет повар.

21. Закончите предложение:

На предприятиях общественного питания перед электрическим оборудованием должен лежать...

22. Объясните, почему продукты в горловину машины проталкивают толкачом.

23. Напишите Да или Нет.

1. Немеханизированные раздачи предназначены для отпуска комплексных обедов.

2. Механизированные раздачи оснащены закусочными автоматами.

3. Автоматизированные линии раздачи предназначены для комплектации и отпуска комплексных обедов.

Эталон ответов.

1. называется часть производственной площади, где работник выполняет отдельные операции, используя при этом соответствующее оборудование, посуду, инвентарь, инструменты.

2. технологического процесса.

3. нормами оснащения

4. 1 – Б; 2 – Г; 3 – В; 4 – А; 5 – Д.

5. в специально выделенном месте

6. В

7. 1 – Б; 2 – Г; 3 – В; 4 – А; 5 – Д.

8. 1 – нет класса, 2 – люкс, высший, первый.

9. процесса приготовления пищи

10. плана – меню и Сборника рецептур.

11. 1 – Нет; 2 – Да; 3 – Да.

12.

а) МОК – 250 – машина очищает картофель, 250 кг/ ч

б) МИМ – 82 – машина измельчает мясо, 82 диаметр рабочей камеры

в) МРТ – 60М – машина раскатывает тесто, 60 кг/ ч

13. Пекарный шкаф предназначен для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий, а панель управления может устанавливаться под камерой.

14. холодильный шкаф, камера, прилавки, витрины.

15. На шнек мясорубки сначала устанавливается **подрезная решётка**, затем **двухсторонний нож**, затем **крупная решётка**, далее **двухсторонний нож**, затем **мелкая решётка**, упорное кольцо и зажимную гайку.
16. кронштейн
17. 4
18. внутренний и наружный короб, тэны, полки для противней, дверцы.
19. чтобы узнать о том, что включились тэны загорится зелёная лампа, а жёлтая лампа покажет, что жир достиг температуры.
20. 1 – Нет; 2 – Да; 3 – Нет.
21. резиновый коврик
22. чтобы не поранить руки
23. 1 – Да; 2 – Нет; 3 – Нет.

Критерии оценки:

- 23 – 20 баллов – «5»
19 – 16 баллов – «4»
15 – 12 баллов – «3»
11 – 8 баллов – «2»

Практическая работа № 1

Инструкция: Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебником «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

Задание: Организация рабочих мест повара по обработке овощей

Практическая работа № 2

Инструкция: Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебником «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

Задание: Организация рабочих мест повара по обработке мяса

Практическая работа № 3

Инструкция: Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебником «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

Задание: Организация рабочих мест повара по обработке птицы

Практическая работа № 4

Инструкция: Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебником «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

Задание: Организация рабочих мест повара по обработке рыбы

Практическая работа № 5

Инструкция: Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебником «Технологическое оборудование предприятия общественного питания»

Задание: Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции

Практическая работа № 6

Инструкция: Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебником «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

Задание: Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции

Практическая работа № 7

Инструкция: Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебником «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

Задание: Организация работы кондитерского цеха.

Практическая работа № 8

Инструкция: Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебником «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

Задание: Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции

Практическая работа № 9

Инструкция: Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебником «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

Задание: Организация рабочих мест кондитера по выпуску продукции

Практическая работа № 10

Инструкция: Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебником «Технологическое оборудование предприятия общественного питания»

Задание: Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания

Практическая работа № 11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебником «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

Задание: Техника безопасной эксплуатации оборудования в кондитерском цехе согласно технологическому процессу

Практическая работа № 12

Инструкция: Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебником «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

Задание: Схема расстановки оборудования в холодном цехе согласно технологическому процессу

Практическая работа № 13

Инструкция: Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебником «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

Задание: Схема расстановки оборудования в горячем и цехе согласно технологическому процессу

Практическая работа № 14

Инструкция: Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебником «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

Задание: Изучение схем и плакатов аппаратов включения, защиты и контроля

Практическая работа № 15

Инструкция: Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебником «Технологическое оборудование предприятия общественного питания»

Задание: Изучение плакатов частей и деталей машин.

Практическая работа № 16

Инструкция: Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебником «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

Задание: Изучение схем частей и деталей машин для обработки овощей и картофеля

Практическая работа № 17

Инструкция: Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебником «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

Задание: Изучение схем частей и деталей машин для обработки зелени, грибов, плодов.

Практическая работа № 17

Инструкция: Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебником «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

Задание: Изучение схем частей и деталей машин для обработки зелени, грибов, плодов.

Практическая работа № 18

Инструкция: Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебником «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

Задание: Изучение схем частей и деталей машин для обработки мяса

Практическая работа № 19

Инструкция: Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебником «Технологическое оборудование предприятия общественного питания»

Задание: Изучение схем частей и деталей машин для обработки рыбы

Практическая работа № 20

Инструкция: Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебником «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

Задание: Изучение схем частей и деталей машин для просеивания муки

Практическая работа № 21

Инструкция: Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебником «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

Задание: Изучение схем частей и деталей машин для перемешивания теста

Практическая работа № 22

Инструкция: Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебником «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

Задание: Изучение схем частей и деталей машин для раскатки теста

Практическая работа № 23

Инструкция: Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебником «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

Задание: Изучение схем частей и деталей машин для измельчения продуктов.

Практическая работа № 24

Инструкция: Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебником «Технологическое оборудование предприятия общественного питания»

Задание: Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, зелени, грибов, плодов

Практическая работа № 25

Инструкция: Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебником «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

Задание: Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля

Практическая работа № 26

Инструкция: Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебником «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

Задание: Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса

Практическая работа № 27

Инструкция: Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебником «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

Задание: Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки рыбы

Практическая работа № 28

Инструкция: Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебником «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

Задание: Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья

Практическая работа № 29

Инструкция: Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться учебником «Технологическое оборудование предприятия общественного питания»

Задание: Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для приготовления теста

1. Начертите схему компрессионной холодильной машины.
2. Составьте схему устройства холодильного шкафа ШХ – 0,4М.
3. Составьте схему устройства прилавка – витрины «Пингвин – В».

2. Требования к процедуре оценки: оценивание проходит в два этапа.

1) Тестирование:

Помещение: кабинет специальных дисциплин

Оборудование: особых требований нет

Средства обучения: тесты

Доступ к дополнительным инструкциям и справочным материалам: запрещён.

Норма времени: 45 мин.

Оценщик (эксперт): преподаватель, обучавший испытуемых

2) по выполнению Практической работы № 1

Помещение: кабинет

Оборудование: стол, стул, учебник, конспект.

Доступ к справочным материалам: не запрещён

Норма времени: 4 часа

Оценщик (эксперт): преподаватель, обучавший испытуемых

- по выполнению Практической работы № 2

Помещение: кабинет

Оборудование: стол, стул, учебник, конспект.

Доступ к справочным материалам не запрещён

Норма времени: 4 часа

Оценщик (эксперт): преподаватель, обучавший испытуемых

по выполнению Практической работы № 3

Помещение: кабинет

Оборудование: стол, стул, учебник, конспект.

Доступ к справочным материалам: не запрещён

Норма времени: 4 часа

Оценщик (эксперт): преподаватель, обучавший испытуемых

- по выполнению Практической работы № 4

Помещение: кабинет

Оборудование: стол, стул, учебник, конспект.

Доступ к справочным материалам не запрещён

Норма времени: 4 час

Оценщик (эксперт): преподаватель, обучавший испытуемых

- по выполнению Практической работы № 5

Помещение: кабинет

Оборудование: стол, стул, учебник, конспект.

Доступ к справочным материалам не запрещён

Норма времени: 4 час

Оценщик (эксперт): преподаватель, обучавший испытуемых

3. Порядок приведения результатов оценки заданий (баллов) к итоговому суждению о сформированности образовательных результатов (отметка в баллах).

IV. Оценочные материалы для проведения текущего контроля

Тест № 1

1 вариант

1. Выберите правильный вариант ответа:

Метод самообслуживания потребителей применяют в...

- а) ресторанах;
- б) барах;
- в) столовых.

2. Вставьте пропущенные слова:

Бар – предприятие общественного питания с... стойкой, реализующее смешанные напитки,..., ..., покупные товары.

3. Заполните таблицу:

Тип предприятия общественного питания	Класс
1. Кафе	1.
2. Бар	2.

--	--

4. Напишите Да или Нет.

1. Рестораны предоставляют населению дополнительные услуги: услуга официанта на дому, заказ и доставка кулинарных и кондитерских изделий.
2. Столовая с обслуживанием официантами в своём меню имеют фирменные блюда.
3. По контингенту потребителей, кафе бывает молодёжное и детское.

5. Закончите предложение:

Столовые должны иметь вывеску с указанием...

2 вариант

1. Выберите правильный вариант ответа:

Метод обслуживания потребителей официантами применяют в...

- а) закусочных;
- б) столовых;
- в) ресторанах.

2. Вставьте пропущенные слова:

Кафе - предприятие общественного питания, предназначенное для организации ... потребителей, реализующее фирменные, заказные ..., ..., ..., покупные товары.

3. Заполните таблицу:

Тип предприятия общественного питания	Класс
1. Столовая	1.
2. Ресторан	2.

4. Напишите Да или Нет.

1. По ассортименту реализуемой продукции, бар бывает молочный, пивной, коктейль – бар, гриль – бар.
2. Кафе реализует блюда несложного приготовления и расширенный ассортимент горячих напитков.
3. Мебель столовых должна быть мягкой.

5. Закончите предложение:

Рестораны должны иметь кроме обычной вывески световую вывеску с ...

Критерии оценки:

- 5 баллов – 5
- 4 балла – 4
- 3 балла – 3
- 2 - 1 балла – 2

Тест № 2

1 вариант

1. Закончите фразу:

Рабочие места в цехе располагаются по ходу...

2. Установите очерёдность операций, выполняемых перед началом работы на технологическом оборудовании:

Машину...

- А) проверяют на холостом ходу;
- Б) проверяют санитарное состояние;

- В) включают;
 Г) проверяют техническое состояние;
 Д) загружают.

1	2	3	4	5

3. Закончите предложение:

Обработанный производственный инвентарь хранят в ...

4. Выберите правильный вариант ответа:

Овощной цех размещается рядом с...

- а) мясным цехом;
 б) овощным складом;
 в) моечной посуды.

5. Заполните таблицу.

Оборудование овощного цеха	Буквенно-цифровое обозначение машин
Механическое	1. 2.

2 вариант

1. Вставьте пропущенное слово:

Оборудование и инвентарь подбирают в соответствии с ... в зависимости от типа и мощности предприятия.

2. Дайте определение понятия «Рабочим местом называется».

3. Выберите правильный вариант ответа:

К мелкому ремонту основного технологического оборудования относится...

- А) замена электродвигателя;
 Б) замена передачи;
 В) замена рабочих органов.

4. Закончите предложение:

В овощном цехе выделяют линию обработки картофеля и корнеплодов и линию обработки ...

5. Заполните таблицу.

Оборудование овощного цеха	Виды оборудования
Немеханическое	

Критерии оценки:

- 5 баллов – 5
 4 балла – 4
 3 балла – 3
 2 - 1 балла – 2

Тест № 3

1 вариант

1. Закончите предложение:

Принцип организации производства заключается в создании условий, обеспечивающих правильное ведение технологического...

2. Напишите Да или Нет:

- 1) В сборнике рецептур указывают цену готового блюда.
- 2) Технологические карты составляются на каждое блюдо, кулинарное или кондитерское изделие на основании сборника рецептур.
- 3) В калькуляционных карточках указываются нормы сырья, выход и продажная цена готового блюда.
3. Объясните, чем отличаются пекарные шкафы от жарочных шкафов.

4. Вставьте пропущенные слова:

На шпек мясорубки сначала устанавливается..., затем ..., затем ..., далее ..., затем ..., упорное кольцо и зажимную гайку.

5. Закончите предложение:

Для крепления бачка взбивальной машины предусмотрен специальный...

2 вариант

1. Закончите предложение:

Расчёт сырья для приготовления блюд, производится на основании ... и ...

2. Расшифруйте:

- а) МОК – 250;
- б) МИМ – 82;
- в) МРТ – 60М.

3. Закончите предложение:

Для хранения продуктов при низких температурах на предприятиях общественного питания используют...,...,...

4. Вставьте пропущенное число:

Электрическая плита ПЭСМ – 4, имеет ... конфорки.

5. Объясните, почему на панели управления фритюрницы установлены зелёная и жёлтая лампы.

Критерии оценки:

- 5 баллов – 5
- 4 балла – 4
- 3 балла – 3
- 2 - 1 балла – 2

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Золин В.П., Технологическое оборудование предприятий общественного питания, - М. Издательский центр «Академия», 2012 – 320 с.
2. Сопачева Т.А., Володина М.В., Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь, - М. Издательский центр «Академия», 2012 – 112 с.
3. Усов В.В., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, - М. Издательский центр «Академия», 2011 - 432с.

Дополнительные источники:

1. Ботов М.И., Елхина В.Д., Голованов О.М., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания, - М.: Издательский центр «Академия», 2012г. – 496 с.
2. Могильный М.П., Калашнова Т.В., Баласанян А.Ю., Оборудование предприятий общественного питания, - М. 2012г.
3. www.culina-russia.ru/Literatura/magazine.html - Журнал «Питание и общество»
4. pelmen4eg.ru - Журнал «Гастроном»
5. www.pitportal.ru – Весь общепит России
6. www.edu.ru – каталог образовательных Интернет-ресурсов

Пронумеровано, скреплено и

заверено печатью 8

(десять) тысяч

Директор Григорьева Т.А. Чупрова

«30» 08 2019 г.