

ФОНДЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации

по учебной дисциплине
ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма проведения оценочной процедуры
Дифференцированный зачет

Советск,
2020 год

СОГЛАСОВАНО

зав. по УМР

И.И. Иванкина
И.А. Ивашкина
27 августа 2020 года

Фонды оценочных средств по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработаны на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее - СПО) 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09 декабря 2016 года № 1565 (Зарегистрирован в Минюсте России 20 декабря 2016 года №44828), укрупненная группа специальностей 43.00.00 Сервис и туризм;
- примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Организация-разработчик: государственное бюджетное учреждение
Калининградской области профессиональная образовательная организация
«Технологический колледж»

Разработчик:

Кустова Я.В. преподаватель первой квалификационной категории

Рассмотрены на заседании кафедры «Технологии продуктов питания и торговли»,
протокол №1 от 27 августа 2020 года 

Рекомендованы Методическим советом государственного бюджетного учреждения
Калининградской области профессиональной образовательной организацией
«Технологический колледж»

Протокол Методического совета №1 от 28 августа 2020 года

СОГЛАСОВАНО:

работодатель

ООО «ЛЮВИЮР»

генеральный директор



Д.И. Гаврилова

1. Общие положения

Фонды оценочных средств (ФОС) предназначены для контроля и оценки достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания. ФОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета

2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Умения:

- выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;
- встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;
- приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;
- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;
- подачи блюд и напитков разными способами;
- расчета с потребителями;
- обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;
- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания
- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;
- складывать салфетки разными способами;
- соблюдать личную гигиену
- подготавливать посуду, приборы, стекло
- осуществлять прием заказа на блюда и напитки
- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;
- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;
- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;
- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;
- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;
- заменять использованную посуду и приборы;
- составлять и оформлять меню,
- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы
- обслуживать иностранных туристов
- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания
- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
- предоставлять счет и производить расчет с потребителями;
- соблюдать правила ресторанного этикета;
- производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;
- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли

знания:

- виды, типы и классы организаций общественного питания;
- рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;
- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
- правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;

- приемы складывания салфеток
- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию
- ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла
- сервировку столов, современные направления сервировки
- обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
- приветствие и размещение гостей за столом;
- правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
- способы подачи блюд;
- очередность и технику подачи блюд и напитков;
- кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли
- правила сочетаемости напитков и блюд;
- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;
- способы замены использованной посуды и приборов;
- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;
- информационное обеспечение услуг общественного питания;
- правила составления и оформления меню,
- обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов

общие компетенции

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
- ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

профессиональные компетенции

- ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
- ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.
- ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в

соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

Вопросы для дифференцированного зачета по дисциплине

Билет № 1

1. Типы и назначение предприятий общественного питания.
2. Характеристика торговых и производственных помещений.
3. За сервировать стол к завтраку (полная сервировка).

Билет № 2

1. Виды складывания салфеток.
2. Правила работы с системой «Telepat».
3. Идентифицировать ассортимент фарфоро- фаянсовой посуды.

Билет № 3

1. Встреча и размещение гостей.
2. Рекомендуемые блюда и закуски.
3. Составить карту коктейлей.

Билет № 4

1. Правила подачи сладких блюд и кондитерских изделий.
2. Учет счетов под конец рабочего дня (реестр).
3. За сервировать стол к ужину

Билет № 5

1. Расчёт с посетителем. Виды расчета.
2. Характеристика предприятий общественного питания «Ресторан».
3. Продемонстрировать уборку использованной посуды.

Билет № 6

1. Сервировка стола к завтраку (полная).
2. Характеристика столовых приборов.
3. Идентификация ассортимента столовых приборов.

Билет № 7

1. Характеристика хрустальной и стеклянной посуды.
2. Сервировка стола к ужину.
3. Наглядно продемонстрировать полировку посуды.

Билет № 8

1. Характеристика фарфоровой и фаянсовой посуды. Емкость и назначение.
2. Правила приёма и оформления заказа.
3. Составить карту вин.

Билет № 9

1. Характеристика металлической посуды.
2. Порядок получения продукции с производства.
3. Продемонстрировать складывание салфеток низкой формы.

Билет № 10

1. Назначение и принципы составления меню.
2. Правила подачи горячих закусок.
3. Заполнить реестр.

Билет № 11

1. Оформление и виды меню.
2. Основные элементы обслуживания.
3. Идентифицировать ассортимент металлической посуды.

Билет № 12

1. Этапы организации обслуживания. Уборка торговых помещений.
2. Сервировка стола к обеду (полная).
3. Отработать приём и оформление заказа.

Билет № 13

1. Характеристика столового белья.
2. Общие правила сервировки стола.
3. Оформить счёт.

Билет № 14

1. Назначение и принципы составления карты коктейлей.
2. Порядок получения продукции из бара.
3. Засервировать стол к обеду (минимальная сервировка).

Билет № 15

1. Назначение и принципы составления карты вин.
2. Сервировка стола к обеду минимальная.
3. Продемонстрировать подачу первых блюд.

Билет № 16

1. Санитарные требования к посуде, приборам, стеклу.
2. Последовательность подачи горячих закусок.
3. Провести замену пепельницы.

Билет № 17

1. Порядок получения и подготовка посуды, приборов.
2. Правила подачи горячих напитков.
3. Заполнить акт на утрату и бой посуды.

Билет № 18

1. Правила работы с подносом.
2. Последовательность подачи холодных блюд и закусок.
3. Идентифицировать ассортимент стеклянной посуды.

Билет № 19

1. Требования к накрытию столов скатертями и их замена.
2. Правила откупоривания шампанского.
3. Провести встречу и размещение гостей.

Билет № 20

1. Этапы организации обслуживания. Заключительный этап.
2. Правила подачи холодных блюд и закусок.
3. Организовать рабочее место официанта.

Билет № 21

1. Сервировка стола к завтраку (минимальная).
2. Работа бариста. Рекомендации по выбору и подачи кофе.
3. Продемонстрировать подачу холодных напитков.

Билет № 22

1. Правила подачи холодных напитков.
2. Требования к интерьеру мебели. Освещение торговых помещений.
3. Засервировать стол к обеду (полная сервировка).

Билет № 23

1. Этапы организации обслуживания. Основной этап.
2. Температура подачи вино - водочных изделий.
3. Продемонстрировать подачу горячих напитков.

Билет № 24

1. Основные принципы профессионального поведения официанта.
2. Правила подачи табачных изделий.

3.Продемонстрировать складывание салфеток высокой формы.

Билет № 25

- 1.Правила подачи вино- водочных изделий .
- 2.Последовательность подачи вторых блюд.
- 3.Засервировать стол к завтраку (минимальная сервировка).

Билет № 26

- 1.Варианты расстановки мебели в зале.
- 2.Правила подачи первых блюд.
- 3.Произвести прием и оформление заказа.

Билет № 27

- 1.Работа сомелье. Рекомендации по выбору и подаче вин.
- 2.Этапы организации обслуживания. Подготовительный этап.
- 3.Продемонстрировать правила работы с ручником.

Билет № 28

- 1.Правила подачи вторых блюд.
- 2.Способы уборки со стола использованной посуды .
- 3.Составить меню ресторана.

Билет № 29

- 1.Характеристика деревянной и пластмассовой посуды.
- 2.Основные принадлежности официанта.
- 3.Продемонстрировать подачу кондитерских изделий.

Тестирование

Инструкция по проведению тестового задания

- 1. Внимательно прочитайте задание
- 2. Выберите правильный вариант ответа
- 3. Время выполнения: 15 минут

1. В каком цехе приготавливают горячие супы, бульоны, гарниры?

- А.Холодный цех
- В.Кулинарный цех
- С. Горячий цех
- Д. Все ответы верны
- Е. Кондитерский цех

2. Предприятия общественного питания с широким ассортиментом блюд это?

- А. Бар
- В. Кафе
- С. Ресторан
- Д. Закусочная
- Е. Ларек

3. Служат для приемки товаров, полуфабрикатов?

- А. Организация питания
- В. Кулинарные цеха
- С. Складское помещение
- Д. Все ответы верны

Е. Коридорные помещения

4. Кто несет ответственность за соблюдение и контроль санитарных правил?

- А. Руководитель ПОП
- В. Директор ПОП
- С. Работники
- Д. Все ответы верны
- Е. Налоговая

5. Режим хранения товаров это ?

- А. Определенная температура, скорость движения воздуха, относительная влажность
- В. Срок реализации продуктов
- С. Отпуск продуктов
- Д. Влажность продукта
- Е. Питательные вещества

6. Где не рекомендуется хранить продукты?

- А. В коридорах на разгрузочных площадках
- В. Складских помещениях
- С. В складе
- Д. В холодильнике
- Е. В Цехах

7. Меню это?

- А. Соответствующий документ
- В. Перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже на данный день с указанием цены
- С. Накладная
- Д. Сертификат
- Е. Товарный чек

8. Что такое рабочее место работника ?

- А. Это часть производственной площадки, где работник выполняет определенные операции
- В. Производственные помещения
- С. Организация питания без участия работника
- Д. Санаторий
- Е. Все ответы верны

9. На какие классы делятся предприятия общественного питания?

- А. Люкс первый, второй
- В. Люкс, Экстра, первый, второй, третий
- С. Первый, Второй
- Д. Второй, экстра
- Е. Третий

10. Перечислите виды торговых залов?

- А. Закрытые, полузакрытые, открытые сады
- В. Заготовочные
- С. Закрытые сады
- Д. Полузакрытые
- Е. Открытые

11. Торговый зал это?

- А. Помещения для складов
- В. Помещения для людей.
- С. Помещения для развлечений
- Д. Помещения, где принимают и обслуживают посетителя
- Е. Помещения для детей

12. Перечислите виды скатертей?

- А. Льяные
- В. Полульяные и х\б
- С. Экстра люкс
- Д. Первый вид
- Е. Льяные , полульяные и х\б

13. К каким приборам относят нож и вилку

- А. Фруктовой
- В. Столовые
- С. Все ответы верны
- Д. Закусочные
- Е. Десертные

14. Как подают соусы?

- А. В соуснице
- В. В чесночнице
- С. В тарелках
- Д. В бокалах
- Е. В Турке

15. При подаче вин их охлаждают?

- А. 8-1°с
- В. 8°с
- С. 9°с
- Д. 1°с
- Е. 10°с

16. Сколько видов уборки посуды существует?

- А. 1
- В. 7
- С. 5
- Д. 6
- Е. 4

17. Размеры белых салфеток?

- А. 46x46
- В. 30x30
- С. 20x30
- Д. 10x20
- Е. 5x15

18. На сколько помещений разделяется моечная ?

- А. 3
- В. 4
- С. 10

- Д.1
- Е.2

19. Метрдотель-это?

- А. Официант
- В. Главный по кухне
- С. Связующие звено между руководством и посетителями
- Д. Все ответы верны
- Е. Администратор

20. С какой стороны должен подойти официант к посетителю?

- А. Слева
- В. Справа
- С. По центру
- Д.Сзади
- Е.Все ответы верны

21.Что должно соблюдаться при хранения сырья и продуктов?

- А. Санитарные нормы
- В. Контроль продуктов
- С. Температура помещения
- Д. Влажность помещения
- Е. Все ответы верны

22. Обычно меню завтрака входит?

- А. Чай, кофе ,молоко
- В. Коньяк
- С. Вино
- Д.Ром
- Е. Сок

23.Хранения фарфоровой посуды?

- А. по 10-20шт
- В. По 20-30шт
- С. 10-15шт
- Д.5-10
- Е.6-12шт

24.Холодный цех это?

- А. Выдача супов
- В. Прием грязной посуду
- С. Выдача заказов
- Д. Выдача салатов
- Е. Буфет

25.Заказ-счет выписывается в ?

- А. В 2-ух экземплярах
- В. В 5-ти экземплярах
- С. В 1-ом экземпляре
- Д. В 6-и экземплярах
- Е. Все ответы верны

Эталон ответа

1	С
2	С
3	С
4	А

5	А
6	А
7	В
8	А
9	В
10	А
11	Д
12	Е
13	С
14	А
15	А
16	Е
17	А
18	Е
19	С
20	А
21	Е
22	А
23	С
24	Д
25	В

Критерии оценки

Оценка «5» - полностью освоил учебный материал, умеет изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя.

Оценка «4» - в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя.

Оценка «3» - не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки при его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

Оценка «2» - почти не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может подтвердить ответ конкретными примерами, не отвечает на большую часть дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «1» - полностью не усвоил учебный материал, не может изложить знания своими словами, не может ответить на дополнительные вопросы преподавателя.

Перечень материалов, оборудования и информационных источников, используемых в аттестации

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением;
- диапроектор;
- интерактивная доска.

- комплект учебно-наглядных пособий ;
- образцы посуды, столовых приборов;
- образцы столового белья;
- инвентарь.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет -ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Радченко Л.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. — Москва : КноРус, 2020.
2. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах: учебник / Т.Р. Любецкая. — Москва: КноРус, 2019
3. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартиформ.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
7. СанПиН 2.3.2. 1324-12 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: http://www.6pl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm.
8. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
9. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с.
10. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник для студентов СПО/ Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина.- М.: Академия,2017

3.3.2. Электронные издания:

1. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru.
2. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kuking.net.
3. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: www.frio.ru,
4. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gastronom.ru.
5. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html.
6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.creative-chef.ru.
7. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.
8. Базовая коллекция ЭБС ВООК.ru

3.3.3. Дополнительные источники:

1. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».