

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
**СД.01 ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО**  
**ПИТАНИЯ**

Залари, 2023

Фонд оценочных средств разработан на основе требований ФГОС в соответствии с рабочей программой профессиональной учебной дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания» для профессиональной подготовки рабочих для лиц с ограниченными возможностями здоровья. Методических рекомендаций по обучению, воспитанию детей с ОВЗ (с умственной отсталостью). С учетом их психофизических особенностей. Положением о промежуточной аттестации (ГАПОУ «Заларинский агропромышленный техникум»). Положением о текущем контроле (ГАПОУ «Заларинский агропромышленный техникум»).

**Организация-разработчик:** Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области «Заларинский агропромышленный техникум».

Автор: **Разработчик:** Кунгурова Наталья Рашидовна, мастер производственного обучения ГАПОУ ИО «ЗАПТ»

**Рецензент:**

Заместитель директора по УР

О.В. Сутырина

Рассмотрена и одобрена  
на методической комиссии ОВЗ  
От «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.  
Протокол №  
Председатель МК  
\_\_\_\_\_/Ю.А. Первалова/

## СОДЕРЖАНИЕ

### 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания». ФОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

Данный ФОС предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, в процессе освоения программы учебной дисциплины «Оборудование предприятий общественного питания » и разработан на основании рабочей программы.

Программой предусмотрены следующие виды контроля:

- текущий контроль в форме устных и письменных опросов, тестирования; практических работ
- рубежный контроль в виде контрольных работ
- промежуточный контроль по разделам программы, в форме зачета.

Итоговая отметка по окончании изучения дисциплины выставляется на основании оценки за зачет с учетом оценок текущего контроля.

## 2.РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь, знать:

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
У.1 подбирать необходимое оборудование;	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, устный письменный опрос.
У.2 оценивать эффективность его использования;	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, устный опрос.
У.3 эксплуатировать технологического оборудование с соблюдением правил безопасности;	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.
У.4 осуществлять мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профзаболеваний.	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.
3.1 классификацию, назначение, устройство основных узлов, принцип действия,	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, устный и письменный опрос.
3.2 правила безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования;	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях устный и письменный опрос.
3.3 основные положения по охране труда и противопожарной безопасности;	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, устный и письменный опрос.
3.4 правила техники безопасности при эксплуатации оборудования;	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях устный и письменный опрос.

## 3 ОПИСАНИЕ ПРАВИЛ ОФОРМЛЕНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОЦЕНИВАНИЯ

Предметом оценки служат умения и знания, предусмотренные ФГОС по дисциплине «Основы экономики», направленные на формирование общих компетенций.

В системе оценки знаний и умений используются следующие критерии:

«Отлично» - за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала,

в котором студент легко ориентируется, владение понятийным аппаратом за умение связывать теорию с практикой, решать практические задачи, высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная отметка предполагает грамотное, логичное изложение ответа (как в устной, так и в письменной форме), качественное внешнее оформление;

**«Хорошо»** - если студент полно освоил учебный материал, владеет понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет знания для решения практических задач, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют некоторые неточности;

**«Удовлетворительно»** - если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении знаний для решения практических задач, не умеет доказательно обосновать свои суждения;

**«Неудовлетворительно»** - если студент имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажает их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал, не может применять знания для решения практических задач; за полное незнание и непонимание учебного материала или отказ отвечать

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ), ВИДАМ КОНТРОЛЯ

Элемент учебной дисциплины	Формы и методы контроля					
	Текущий контроль				Промежуточная аттестация	
	Оперативный		Рубежный			
	Форма контроля	Проверяемые У,З,ОК	Форма контроля	Проверяемые У,З,ОК	Форма контроля	Проверяемые У,З,ОК
<b>Раздел 1. Охрана труда и техника безопасности.</b>		3.1ОК.1,ОК.2, ОК.3,ОК.5				3.1ОК.1,ОК.2, ОК.3,ОК.5
<b>Тема 1.1</b> Техника безопасности	Устный ,письменный опрос.					3.2 У.1 ОК1, ОК.2,ОК.3,ОК.4, ОК.5
<b>Раздел Механическое оборудование.</b>						
<b>Тема 2.1.</b> Введение.	Устный, письменный опрос, практическая работа	3.43.5 ОК.1-ОК.9				3.1,3.2,У.1 ОК1, ОК.2,ОК.3,ОК.4, ОК.5
<b>Тема 2.2.</b> Общие сведения о машинах.	Устный, письменный опрос, практическая работа	У.1ОК.1,ОК.2, ОК.3,ОК.5-9				3.1,3.2,У.1 ОК1, ОК.2,ОК.3,ОК.4, ОК.5,ОК.9
<b>Тема 2.3</b> Универсальные приводы.	Устный, письменный опрос, практическая работа	3.43.5 ОК.1-ОК.9				3.1,3.2,У.1 ОК1, ОК.2,ОК.3,ОК.4, ОК.5,ОК.9
<b>Тема 2.4</b> Машины для обработки овощей	Устный, письменный опрос, практическая работа	У.1ОК.1,ОК.2, ОК.3,ОК.5-9				У.1,У.2,31.3.2 ,3.3 3.4 ОК.1-ОК.9
<b>Тема2.5</b> Машины для обработки мяса и рыбы.	Устный, письменный опрос, практическая работа	У.1ОК.1,ОК.2, ОК.3,ОК.5-9				3.1,3.2,У.1 ОК1, ОК.2,ОК.3,ОК.4, ОК.5-9
<b>Раздел.3 Тепловое оборудование</b>						

<b>Тема 3.1</b> Варочно-жарочное оборудование.	Устный, письменный опрос, практическая работа	У.1ОК.1,ОК.2, ОК.3,ОК.5-9				3.1,3.2,У.1 ОК1, ОК.2,ОК.3,ОК.4, ОК.5-9
<b>Раздел 4. Холодильное оборудование.</b>		У.1ОК.1,ОК.2, ОК.3,ОК.5-9				
<b>Тема 4.1.</b> Торговое холодильное оборудование.	Устный, письменный опрос, практическая работа	У.1ОК.1,ОК.2, ОК.3,ОК.5-9	Контрольная работа			3.1,3.2,У.1 ОК1, ОК.2,ОК.3,ОК.4, ОК.5-9
				зачет	У.1,У.2,У.3,У.4 3.1,3.2,3.3,3.4	

## 5. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 5.1 Текущий контроль

#### Критерии оценивания результата обучения по учебной дисциплине

Результаты обучения соответствуют общим задачам предмета и требованиям к его усвоению. Результаты обучения оцениваются по пяти балльной системе. При оценке учитываются следующие качественные показатели ответов: глубина (соответствие изученным теоретическим обобщениям); осознанность (соответствие требуемым в программе умениям применять полученную информацию); полнота (соответствие объему программы и информации учебника).

При оценке учитываются число и характер ошибок (существенные или несущественные).

*Существенные ошибки* связаны с недостаточной глубиной и осознанностью ответа (например, обучающийся неправильно указал основные признаки понятий, неправильно сформулировал определения, правила и т.п. или ученик не смог применить теоретические знания для объяснения и, установления причинно - следственных связей, сравнения и классификации видов и т. п.).

*Несущественные ошибки* определяются неполнотой ответа (например, упущение из вида какого-либо нехарактерного факта при описании видов). К ним можно отнести оговорки, описки, допущенные по невнимательности (например, из перечислимых видов фирм допущена ошибка и т.д.).

Результаты обучения проверяются в процессе устных и письменных ответов обучающихся, а также при выполнении контрольных работ.

#### Оценка теоретических знаний

*При оценивании ответа необходимо учитывать владение обучающимися материалом текущей темы и использование знаний, умений и навыков ранее изученного материала на основании устного или письменного ответа учащегося.*

**Оценка «5»:** ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, литературным языком; ответ самостоятельный. Допускается одна-две несущественные ошибки, которые обучающиеся самостоятельно исправляет в ходе ответа.

**Оценка «4»:** ответ полный и правильный на основании изученных теорий; материал изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки, исправленные по требованию преподавателя.

**Оценка «3»:** ответ полный, обучающийся владеет материалом текущей темы и пройденного материала, но при этом допущена существенная ошибка или ответ неполный, несвязный.

**Оценка «2»:** при ответе обнаружено непонимание обучающегося основного содержания учебного материала или допущены существенные ошибки, которые учащийся не может исправить при наводящих вопросах преподавателя.

**Оценка «1»:** отсутствие ответа

#### Оценка письменных контрольных работ

**Оценка «5»:** ответ полный и правильный, возможна несущественная ошибка.

**Оценка «4»:** ответ неполный или допущено не более двух несущественных ошибок.

**Оценка «3»:** работа выполнена не менее чем наполовину, допущена одна существенная ошибка и две-три несущественные.



**Оценка «2»:** работа выполнена менее чем наполовину или содержит несколько существенных ошибок.

**Оценка «1»:** работа не выполнена.

#### **Оценка тестовых работ**

Тест из 5-15 вопросов применяется для текущего контроля. Тест из 20-30 вопросов применяется для рубежного контроля.

#### **Критерии оценок 5 заданий**

Время выполнения работы: 10-20 мин.

нет ошибок – оценка «5»  
1 ошибка – оценка «4»  
2 ошибки – оценка «3»  
3 ошибки – оценка «2»  
4-5 ошибок – оценка «1»

#### **Критерии оценок 10 заданий**

Время выполнения работы: 20-25 мин.

нет ошибок – оценка «5»  
1-2 ошибки – оценка «4»  
3-5 ошибок – оценка «3»  
Больше 6 ошибок – оценка «2»

#### **Критерии оценок 20 заданий**

Время выполнения работы: 25-30 мин.

**Оценка «5»** - 18-20  
«4» - 14-17  
«3» - 10-13  
«2» - 1-9  
«1» - нет правильных ответов

#### **Критерии оценок 25 заданий**

Время выполнения работы: 40-45 мин.

**Оценка «5»** - 23-25  
«4» - 16-23  
«3» - 10-15  
«2» - 1-11  
«1» - нет правильных ответов

#### **Критерии оценок 30 заданий**

Время выполнения работы: 40-45 мин.

25-30 правильных ответов – оценка «5»  
19-24 правильных ответов – оценка «4»  
13-18 правильных ответов – оценка «3»  
меньше 12 правильных ответов – оценка «2»

## 5.1.1. ОПЕРАТИВНЫЙ КОНТРОЛЬ

### Раздел 1. Охрана труда и техника безопасности

#### Тема 1.1 Техника безопасности

Задание в тестовой форме

Выделить правильный ответ

**1. Что подразумевается под понятием «Охрана труда»:**

- а) система сохранения жизни и здоровья работников в процессе трудовой деятельности;
- б) система организационных и технических мероприятий, предотвращающих воздействие опасных производственных факторов;
- в) условия труда по созданию безопасности трудовых процессов.

**2. Допускаются ли лица моложе 18 лет к выполнению работ, к которым предъявляются дополнительные требования безопасности труда:**

- а) не допускаются;
- б) допускаются;
- в) допускаются при непосредственном надзоре опытных рабочих

**3. На каких работах запрещается применение труда женщин:**

- а) на работах с вредными или опасными условиями труда;
- б) на тяжелых работах;
- в) на всех вышеперечисленных

**4. Какая предельно допустимая нагрузка при подъеме и перемещению вручную груза постоянно в течение рабочей смены ( для юношей достигших 17 лет) установлена для юношей моложе 18 лет:**

- а) 20 кг
- б) 10 кг
- в) 4 кг

**5. Кто является ответственным за обеспечение работников спецодеждой, спецобувью и другими средствами индивидуальной защиты работающих:**

- а) профсоюзы;
- б) трудовой коллектив;
- в) работодатель

**6. Кто проводит вводный инструктаж:**

- а) заведующая производством
- б) бригадир
- в) инженер по охране труда.

**7. С кем проводится вводный инструктаж:**

- а) со всеми вновь поступающими работниками;
- б) только с рабочими
- в) с контингентом вновь поступающих, определенным приказом по предприятию и согласованным с профсоюзным комитетом или иными уполномоченными работниками органом.

**8. Кто проводит инструктаж на рабочем месте:**

- а) заведующая производством;
- б) бригадир (мастер производственного обучения);
- в) инженер по охране труда.

**9. В каком случае проводится внеплановый инструктаж:**

- а) при ликвидации последствий аварий, стихийных бедствий;
- б) при введении в действие новых или переработанных стандартов, правил по охране труда, инструкций по охране труда;
- в) по требованию инженера по охране труда.

**10. Какие производственные факторы являются опасными:**

- а) которые приводят к заболеваниям
- б) которые приводят к травмам
- в) которые приводят и к заболеваниям и к травмам

**Раздел Механическое оборудование.**

**Тема Общие сведения о машинах**

Выделить правильный ответ

**1. Рабочая камера – это:**

- а) рабочий орган, предназначенный для обработки продукта
- б) узлы и детали машин, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их обработки
- в) место, предназначенное для размещения внутренних частей машины
- г) место в машине, где продукт обрабатывается рабочими органами

**2. Станина служит для:**

- а) размещения внутренних частей машины
- б) передает движение
- в) обработки продукта рабочими органами
- г) установки и монтажа всех узлов машины

**3. Функции, выполняемые гребенками, установленными в каретке мясорыхлительной машины:**

- а) разрыхляет мясо
- б) предохраняет мясо от наматывания на фрезы
- в) формует полуфабрикат
- г) панирует полуфабрикат

**4. Готовая кулинарная продукция это:**

- а) продукция, предназначенная для реализации
- б) полуфабрикаты высокой степени готовности, из которых в дальнейшем получают блюдо или кулинарное изделие
- в) различные кулинарные и кондитерские изделия, готовые к употреблению и реализуемые на предприятиях общественного питания
- г) сочетание пищевых продуктов

**5. Предприятия общественного питания – это предприятие:**

- а) предназначенное для производства кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, их реализации и организации их потребления
- б) предназначенное только для производства кулинарной продукции
- в) выпускающее полуфабрикаты и готовую продукцию
- г) для реализации готовой продукции

**Задание 2. Укажите основные узлы машины.**

а) \_\_\_\_\_

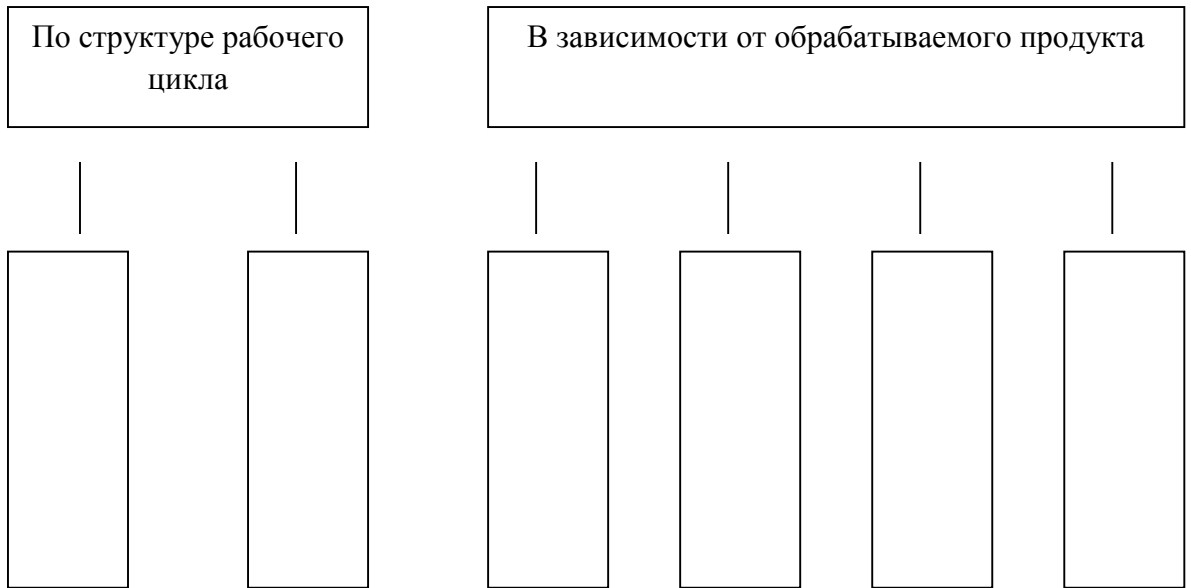
б) \_\_\_\_\_

в) \_\_\_\_\_

г) \_\_\_\_\_

д) \_\_\_\_\_

**Задание 3. Заполните недостающие понятия по классификации машин.**



### **Тема 2.3 Универсальные приводы**

**Практическая работа : Изучение устройства привода универсального.**

Материальное оснащение: индивидуальные задания

Изучить устройство привода электрического и данные занести в таблицу.

Техническая характеристика и комплектность универсальных приводов					
Тип машины и ее показатели	ПУ - 0,6	ПМ - 1,1	ПХ - 0,6	ПГ - 0,6	П - П
Мощность электродвигателя, кВт	0,6	1,1	0,6	0,6	0,6 - 0,8
Габариты	длина, мм	530	530	530	530
	ширина, мм	280	280	280	280
	высота, мм	310	310	310	310
	Масса, кг	60	60	60	60
	мисорубка	МС2-70	МС2-150		МС2-70
соковыжималка			МС3-30		ММП-11-1
вобкатели			МС4-20		МБП-11-1
морозилница			МС6-10		
фармацевтика		МС8-150			
протирающий механизм			МС7-100		МОП-11-1

## макет

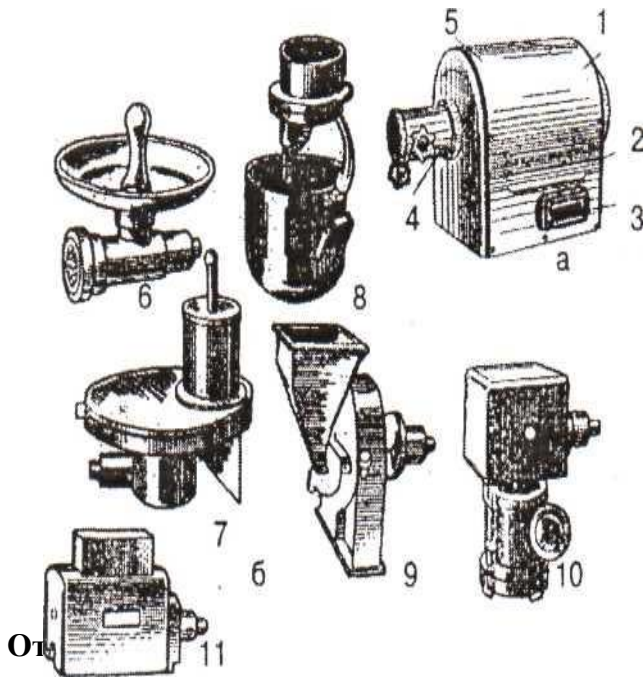
Сменные механизмы	носерезка		МС15-30		
	рыбобой		МС17-40		
	Механизм для нарезания вареных овощей	МС18-160		МС22-160	
	Мисорубитель	МС19-1400	МС19-1400		
	Многоцелевой механизм	МС4-7-9-20		МС4-7-9-20	МБП-11-1
	Механизм для перемешивания салатов			МС25-200	
	Механизм для нарезки свежих овощей			МС27-40	
	Механизм для нарезки овощей на брусочки	МС28-100			
	Механизм для дробления орехов и протиранья мака				ММП-11-1
	Механизм для нарезки мяса для бифштексов				МБП-11-1

**Задание № 1:** заполнить таблицу по следующим графам:

Название и тип машины	Назначение	Устройство	Правила техники безопасности

Тема «Универсальные приводы»

**Задание 1.** В чем заключается универсальность универсальных приводов? Назовите маркировку привода, его основные части и название сменных механизмов



- 1 \_\_\_\_\_
- 2 \_\_\_\_\_
- 3 \_\_\_\_\_
- 4 \_\_\_\_\_
- 5 \_\_\_\_\_
- 6 \_\_\_\_\_
- 7 \_\_\_\_\_
- 8 \_\_\_\_\_
- 9 \_\_\_\_\_
- 10 \_\_\_\_\_
- 11 \_\_\_\_\_

От

1. Что называют универсальным приводом и почему?

---



---



---

2. Как классифицируют универсальные приводы по назначению?

---



---



---

3. Какую функцию выполняет вал электропривода?

---



---



---

4. Расшифруйте МС2-70; МС4-7-8-20; ПМ 1,1; ПХ-1,1

---



---



---

5. Что нужно сделать, если после загрузки МС, универсальный привод не работает, слышно гудение мотора.

---



---



---

## Тема 2.4 Машины для обработки овощей

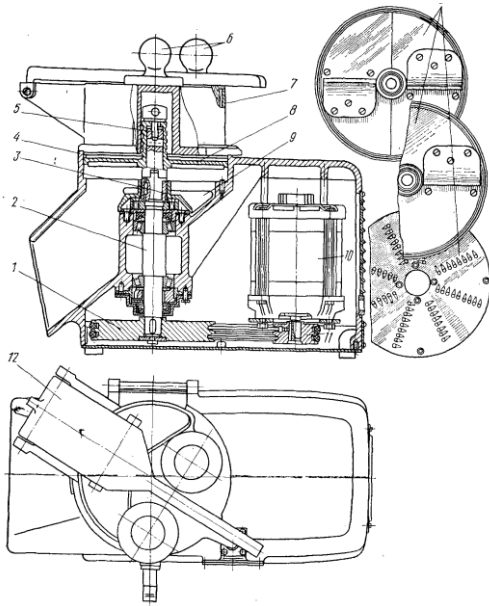
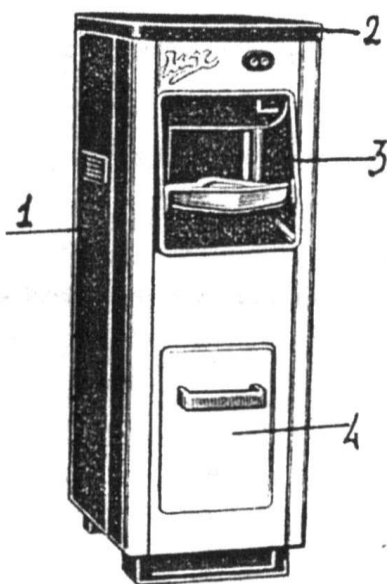


Рис. 31. Машина МРО50-200:  
 1 — шкив; 2 — вал приводной; 3 — стакан; 4 — корпус машины; 5 — прижимной болт;  
 6 — толкатель цилиндрический; 7 — корпус затрубочного приспособления; 8 — смешанный рабочий орган; 9 — сбрасыватель; 10 — электродвигатель; 11 — шкив ведущий; 12 — крошитель

**Задание** Начертить схему овощерезательной машины МРО50-200 из учебника «Технологическое оборудование П.О.П.» В.П. Золин стр. 51, рис. 1.14 используя кальку, подписывая все части, указанные на схеме и определить и выделить (подчеркнуть) основные узлы механизма.



**Задание 1. Составить спецификацию:**

Картофелечистка МОК-125:

- 1 —
- 2 —
- 3 —
- 4 —

**Заполните таблицу:**

1. Рабочие органы МОК:	
2. Части привода машины.	
3. Что собой представляет рабочая поверхность камеры.	
4. Часть машины для сбора мезги.	
5. За счет чего подается вода в камеру?	
6. Норма загрузки МОК-125 МОК-250 МОК-400	

**Задание 2. Ответьте на вопросы:**

1. Какие еще способы очистки Вы можете назвать?

---



---

2. В чем недостаток механического способа очистки картофеля?

---



---

3. Для какой цели конусный диск имеет волнообразную поверхность?

---



---

4. Что влияет на величину отходов при механическом способе очистки?

---



---

5. Назовите маркировку картофелечисток периодического действия?

---



---



---

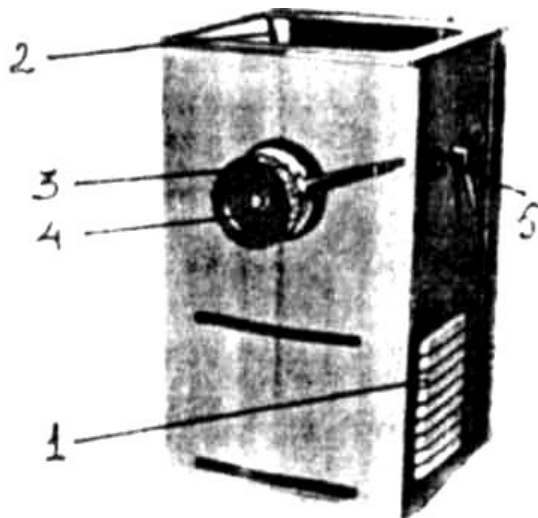


---



**Задание 1. Назвать части машины**

- 1 –
- 2 –
- 3 –
- 4 –
- 5 –



**Задание 2. Порядок сборки ножей и решеток мясорубки для котлетной массы:**



**Задание 3. Заполните таблицу.**

Неисправности	Причины	Способы устранения
Мясорубка после включения гудит, а шнек не вращается		
Мясорубка не режет, а давит мясо		
Мясо наматывается на шнек		
Снижена производительность мясорубки		

**Задание 4. Расшифруйте маркировку**

- М- \_\_\_\_\_
- И- \_\_\_\_\_
- М- \_\_\_\_\_
- 82- \_\_\_\_\_

**Задание 5. Ответьте на вопросы**

1. Почему шнек имеет убывающий шаг витков?

---

---

2. Какие имеются предохранительное приспособление мясорубки

---

3. Какие рабочие органы мясорубки получают движения, какие остаются неподвижными? Почему?

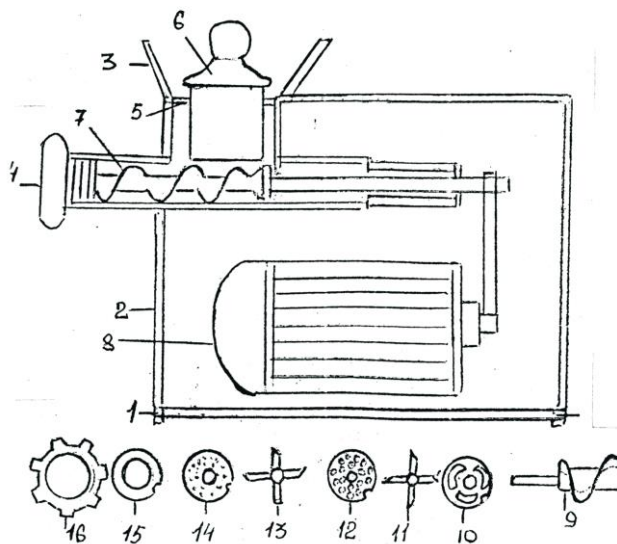
---

4. Какая форма и внутренняя поверхность мясорубки?

---

---

**Задание 6. Назовите основные части машины**



1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_
6. \_\_\_\_\_
7. \_\_\_\_\_
8. \_\_\_\_\_
9. \_\_\_\_\_
10. \_\_\_\_\_
11. \_\_\_\_\_
12. \_\_\_\_\_
13. \_\_\_\_\_
14. \_\_\_\_\_
15. \_\_\_\_\_
16. \_\_\_\_\_

**Раздел 3 Тепловое оборудование**

**Тема 3.1 Варочно-жарочное оборудование**

**Практическая работа**

**Эксплуатация плит электрических. Эксплуатация пищеварочных котлов.**

**Цель работы:** изучить устройство и правила эксплуатации

**Материальное оснащение:** индивидуальные задания

**Ход работы**

**Задание 1. Изучение устройства и правил эксплуатации электрических**

плит.

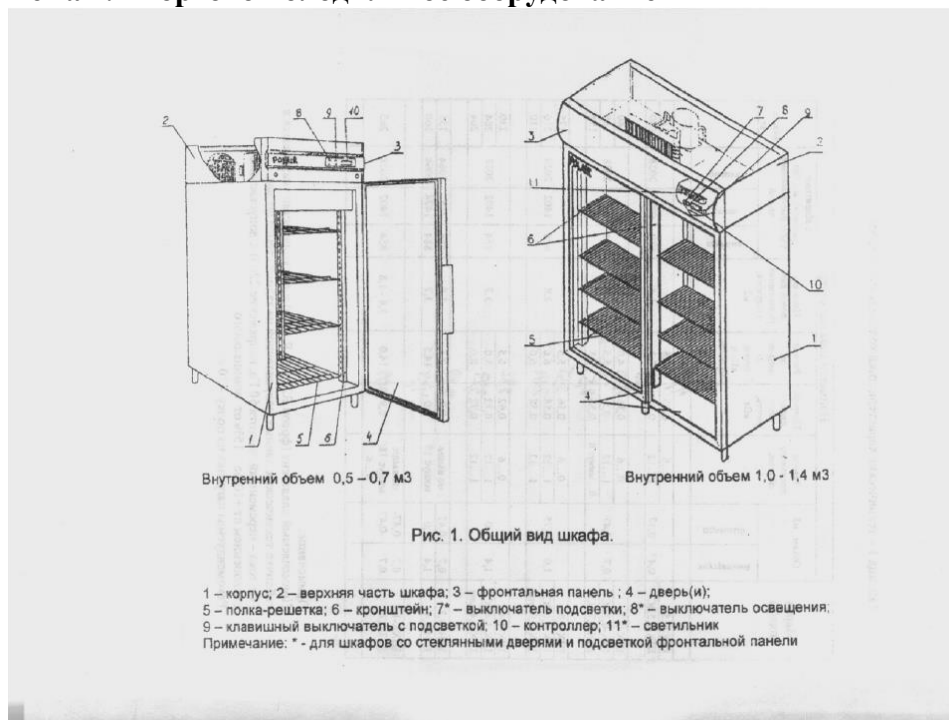
1. Используя конспект, ответьте на вопросы задания

Задание 2. Изучение устройства и правил эксплуатации пищеварочных котлов.

1. Расшифруйте название КПЭ – 160НГ
  2. Начертите схему котла, обозначьте названия деталей
  3. Прочитайте правила эксплуатации пищеварочного котла.  
Укажите, какое положение тумблера должно быть
    - а) при приготовлении киселя, кипячении молока, варке компота
    - б) при приготовлении супов, овощей, гарниров
- Контрольные вопросы
1. Для чего нужен манометр?
  2. Для чего нужен предохранительный клапан?
  3. Как проверить уровень воды в парогенераторе?

## Раздел 4. Холодильное оборудование.

### Тема 4.1 Торгово-холодильное оборудование



**Задание написать основные части и детали машин**

**Практическая работа : Изучить технические характеристики и правила эксплуатации торгового-холодильного оборудования.**

## **6.ПЕРЕЧЕНЬ МАТЕРИАЛОВ, ОБОРУДОВАНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В АТТЕСТАЦИИ**

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания, учебник для нач. проф. образования /М.И. Ботов. – М.: издательский центр «Академия», 2010. - 496 с.
2. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания, справочник / В.Д. Елхина. - М.: издательский центр «Академия», 2009. – 336 с.
3. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания, учебное пособие/ Т.А. Сопачева. - М.: издательский центр «Академия», 2010. – 112 с.

Интернет-ресурсы

<https://academia-library.ru/catalogue/4831/345846>

<http://www.horeca.ru> Главный портал индустрии гостеприимства и питания

<http://www.food-service.ru/catalog>

Каталог пищевого оборудования [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru)