

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**СД.02 ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И
ГИГИЕНЫ**

Залари, 2023

Фонд оценочных средств разработан на основе требований ФГОС в соответствии с рабочей программой профессиональной учебной дисциплины «Основы физиологии питания, санитарии, гигиены» 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 «Основы физиологии питания, санитарии, гигиены». 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 «Основы физиологии питания, санитарии, гигиены» 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 проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, устный письменный опрос.
У.2 составлять меню для различных групп населения	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, устный опрос.
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.
3.1 роль пищи для организма человека;	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях.
3.2 основные процессы обмена веществ в организме;	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, устный и письменный опрос.
3.3 состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях устный и письменный опрос.
3.4 роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в структуре питания;	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.
3.5 физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, устный и письменный опрос.
3.6 понятие рациона питания и общие требования к качеству сырья и продуктов;	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях устный и письменный опрос.
3.7 правила личной гигиены	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях, устный и письменный опрос.
3.8 санитарные требования к торговым и производственным помещениям организаций общественного питания, инвентарю, посуде и таре	Оценка в рамках текущего контроля на практических занятиях устный и письменный опрос.
3.9 санитарные требования к транспортировке и хранению пищевых продуктов	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
Раздел 1. Основы физиологии		3.1ОК.1,ОК.2, ОК.3,ОК.5				
Тема 1.1. Пищевые вещества и их значение	Устный ,письменный опрос.					У.1, 3.1,3.4 ОК1-5
Тема 1.2. Витамины. Минеральные вещества						
Раздел 2. Физиология пищеварения, питание различных групп населения.	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
Тема 2.1. Физиология пищеварения. Обмен веществ.	Устный, письменный опрос, практическая работа	У.1ОК.1,ОК.2, ОК.3,ОК.5-9				3.2. 3.4.,3.5 ОК1, ОК.2, ОК.3,ОК.4,ОК.5
Тема 2.2. Питание различных групп населения.	Устный, письменный опрос, практическая работа	3.43.5 ОК.1-ОК.9	Контрольная работа			
Тема 3.1. Санитарная оценка доброкачественности пищевых продуктов	Устный, письменный опрос, практическая работа	У.1ОК.1,ОК.2, ОК.3,ОК.5-9				3.4.3.5 ОК1, ОК.2, ОК.3,ОК.4,ОК.5
Раздел 3. Основы гигиены и санитарии						

Тема 3.1. Санитарная оценка доброкачественности пищевых продуктов						У.1, 3.6 ОК.1 ОК.2ОК.5
Тема 3.2. Основы санитарии и гигиены						У.1, 3.6 ОК.1 ОК.2ОК.5
Тема 3.3. Санитарные требования.						У.1, 3.6 ОК.1 ОК.2ОК.5
					зачет	У.1,У.23.1-3.9 ОК.1-ОК.9

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. Основы физиологии

Тема 1.1 Пищевые вещества и их значение

Ответить на вопросы и заполнить таблицу.

1. Роль белков, жиров и углеводов в питании человека .

Пищевые вещества	Значение в питании	Калорийность 1г

Тема 1.2 Витамины и минеральные вещества

Ответить на вопросы

1. Значение витаминов и сохранение их при кулинарной обработке .
2. Как сохранить витамин С при тепловой обработке продуктов.
3. Как влияют витамины на состояние здоровья человека, какие заболевания появляются при недостатке витаминов?
4. Какие продукты питания содержат кальций?
5. Что происходит с витаминами при хранении пищевых продуктов?

Раздел 2 Физиология пищеварения, питание различных групп населения

Тема.2.1 Физиология пищеварения. Обмен веществ

Дата	Заполните таблицу «Деятельность желез пищеварительного аппарата»
-------------	--

Название желез	Отдел пищеварительного аппарата, в котором выделяются ферменты	Реакция среды	Название фермента	Вещества, подвергающиеся воздействию фермента	Изменения, происходящие под воздействием ферментов
Слюнные					
Желудочные					
Поджелудочная					
Кишечные					
Печень					

Дата	Задание 7. Заполните таблицу «Усвояемость пищи»
-------------	--

Условия, способствующие усвоению пищи	Условия, затрудняющие усвоение пищи
--	--

--	--

Тема 2.2 Питание различных групп населения

Задание .Определить группы труда

Вариант №1

Вид деятельности/пол	Группа труда
медсестра	
слесарь	
горнорабочий	
педагог	
дойрка	

Вариант №2

Вид деятельности/пол	Группа труда
санитарка	
водитель бульдозера	
строитель	
вальщик леса	
научный работник	

Вариант №3

Вид деятельности/пол	Группа труда
весовщица	
станочник	
проходчик	
бетонщик	
студент	

Вариант №4

Вид деятельности/пол	Группа труда
агроном	
обувщик	
механизатор	
каменщик	
секретарь	

Вариант №5

Вид деятельности/пол	Группа труда
санитарка	
металлург	
литейщик	
грузчик	
диспетчер	

Вариант №6

Вид деятельности/пол	Группа труда
продавец	
агроном	
доярка	
грузчик	
контроллер	

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
ВЕЛИЧИНЫ ОСНОВНОГО ОБМЕНА ДЛЯ ВЗРОСЛОГО
ЧЕЛОВЕКА (ККАЛ./СУТКИ):

Масса тела в кг	ВОЗРАСТ (лет)				Масса тела в кг	ВОЗРАСТ (лет)			
	18-29	30-39	40-59	Старше 60 лет		18-29	30-39	40-59	Старше 60 лет
МУЖЧИНЫ (расход энергии в ккалориях)					ЖЕНЩИНЫ (Расход энергии в ккалориях)				
50	1450	1370	1280	1180	40	1080	1050	1020	960

55	1520	1430	1350	1240	45	1150	1120	1080	1030
60	1590	1500	1410	1300	50	1230	1190	1160	1110
65	1670	1570	1480	1360	55	1300	1260	1220	1160
70	1750	1650	1550	1430	60	1380	1340	1300	1230
75	1830	1720	1620	1500	65	1450	1410	1370	1290
80	1920	1810	1700	1570	70	1530	1490	1440	1360
85	2010	1900	1780	1640	75	1600	1550	1510	1430
90	2010	1990	1870	1720	80	1680	1630	1580	1500

ГРУППЫ ТРУДА

для 1 группы — 1,4 (руководители предприятий, инженерно-технические работники, врачи, педагоги, воспитатели, секретари, работники науки, диспетчеры, работники пультов управления и др.);

для 2-й группы — 1,6 (работники, занятые на автоматизированных линиях, в радиоэлектронной промышленности, специалисты сельского хозяйства, медсестры, санитарки, продавцы промтоваров, работники связи, сферы обслуживания, водители городского общественного транспорта, швейники, тренеры и др.);

для 3-й группы — 1,9 (станочники, слесари, хирурги, химики, водители экскаваторов, бульдозеров, железнодорожники, текстильщики, буровики, металлурги-доменщики, работники пищевой промышленности, общественного питания, продавцы продовольственных товаров и др.);

для 4-й группы — 2,2 (строители, сельскохозяйственные рабочие и механизаторы, работники нефтяной и газовой промышленности, металлурги, литейщики и др.);

для 5-й группы — 2,5 (шахтеры, сталевары, каменщики, вальщики леса, землекопы, грузчики, оленеводы и др.)

Раздел. 3 Основы санитарии и гигиены

3.1 Санитарная оценка доброкачественности пищевых продуктов

1. Используя учебный материал, заполните таблицу:

№ п/п	Наименование продуктов	Название микробов, вызывающих порчу продуктов
1.	мясопродукты	
2.	зернопродукты	
3.	молоко и молочные продукты	

4.	рыба и рыбные продукты	
5.	баночные консервы	
6.	яичные продукты	
7.	овощи и фрукты	
8.	пищевые жиры	
9.	мясо и мясные продукты	

2. Читая утверждения, впишите в таблицу комментарий «ДА» или «НЕТ»:

№ п/п	Утверждение	Комментарий
1.	На мясе размножаются микробы в процессе убоя скота и разделки туш	
2.	Мясо может приобретать синюшный цвет в результате порчи	
3.	Мясо птицы сальмонеллами не заражается	
4.	На колбасных изделиях появляются микроорганизмы в результате нарушения процесса производства	
5.	Процесс замораживания замедляет развитие микробов на поверхности рыбы	
6.	Продукты моря (ракообразные, головоногие, двустворчатые) не могут подвергаться обсеменению микробами	
7.	Баночные консервы не поражаются микробами, если соблюдать санитарно-гигиенические условия	

3. Письменно ответьте на вопрос:

Зачем работникам общественного питания знание микробиологии пищевых продуктов

3.2 Основы санитарии и гигиены

Практическая работа

1. Допишите фразы

а) Гигиена труда –

это _____

б) Для оздоровления условий труда работников предприятий необходимо: _____

в) Здоровый образ жизни способствует _____

г) Для повышения защитных свойств организма каждому человеку следует соблюдать: _____

д) Производственная травма – это _____

2. Используя учебный материал, заполните таблицу:

Опасные инфекционные заболевания человека и меры их предупреждения				
№ п\п	Наименование заболевания	Возбудитель заболевания	Источник распространения	Меры профилактики
1.	Туберкулёз			
2.	Сифилис			

3.	Гонорея			
4.	ВИЧ-инфекция(СПИД)			

**«ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА РАБОТНИКОВ
ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ»**

1. Письменно ответьте на вопросы:

- В каких случаях повар, кондитер, официант обязаны дезинфицировать руки?
- Какими средствами для мытья и дезинфекции рук должен пользоваться персонал предприятий общественного питания?
- Каким требованиям должен отвечать внешний вид рук повара, кондитера?
- Что входит в комплект санитарной одежды повара и кондитера?
- Каковы правила ношения санитарной одежды повара и кондитера?
- Какие виды медицинского обследования обязан проходить работник предприятия общественного питания?

2. Используя учебный материал, заполните таблицу:

Наименование профессии	Наименование санодержки, санобуви и санпринадлежностей

1. Директор или заведующий предприятия и их заместители; администратор зала; зав. производством; начальники цехов и их заместители.

2. Повара, кондитеры, пекари, тестомесы

3. Кухонные рабочие

1. Халат белый или куртка + брюки (юбка)...

2. Куртка белая ...

3. Халат белый, ...

3.3 Санитарные требования

Практическая работа :Санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания

1. Допишите фразы:

Участок, где построено предприятие общественного питания, должен быть _____

К производственным помещениям относятся: _____

Складские помещения проектируются в _____ части здания.

Питьевая вода по качеству должна соответствовать _____

Для очистки воздуха используется вентиляция

_____ типа.

Все производственные помещения должны освещаться

_____ светом.

Ежемесячная уборка помещений называется _____

2. Дайте определение следующим понятиям:

Дезинфекция это –

Дератизация это –

Практическая работа по теме Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре.

1. Письменно ответьте на вопросы:

- Что относится к кухонной посуде?
- Для чего маркируют посуду?
- Что относится к столовой посуде?
- Какие материалы допускаются для производства оборудования и инвентаря для предприятий общественного питания?
- В чем состоит принципиальная разница при мытье столовой посуды и столовых приборов?

2. Используя учебный материал, заполните таблицу:

№ п\п	Объект санитарно -гигиенического контроля	Санитарно-гигиенические требования
1.	Механическое оборудование	
2.	Немеханическое оборудование	
3.	Инструменты	
4.	Инвентарь	
5.	Тара	
6.	Посуда	

3. Проверка степени усвоения материала

Выберите правильный ответ:

- 1. Самым гигиеничным является следующее оборудование:**
 - а) электрическое;
 - б) механическое.
- 2. На предприятиях общественного питания могут использоваться оборудование, инвентарь, посуда и тара только из разрешённых Минздравом материалов?**
 - а) да;
 - б) нет.
- 3. Все ли виды оборудования ополаскивают горячей водой?**
 - а) да;
 - б) нет.
- 4. Обязательно ли дезинфицировать инвентарь и инструменты?**
 - а) да;
 - б) нет.
- 5. Какую посуду разрешается использовать на предприятиях общественного питания?**
 - а) стеклянную;
 - б) пластмассовую;
 - в) алюминиевую.
- 6. С какой целью производится маркировка инвентаря?**
 - а) для предотвращения микробного заражения продуктов;

- б) для определения последовательности использования разделочных досок;
- в) в целях эстетического оформления.

7. Каким образом работники ЦГСЭН берут смывы на предприятиях общественного питания?

- а) просят поваров вымыть руки с дезинфицирующими средствами;
- б) протирают влажным стерильным тампоном поверхности изучаемого объекта;
- в) смывают горячей водой микроорганизмы с поверхности изучаемого объекта

Практическая работа по теме: Санитарные требования

к транспортировке и хранению пищевых продуктов.

1. Используя учебный материал, заполните таблицу:

№ п\п	Вид складских помещений	Температурный режим	Складируемый продукт	Срок реализации
1.	Холодильная камера для хранения мяса			
2.	Холодильная камера для хранения рыбы			
3.	Холодильная камера для молочных продуктов			
4.	Холодильная камера для гастрономических продуктов			
5.	Холодильная камера для фруктов и зелени			
6.	Склад сухих продуктов			
7.	Склад овощей			
8.	Хранение хлеба			

2. Перечислите правила и требования:

2.1. Санитарные правила перевозки полуфабрикатов: _____

2.2. Санитарные правила хранения пищевых продуктов: _____

Практическая работа по теме :Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов

1. Используя учебный материал, заполните таблицу:

2.

	Вид продукта	Сроки хранения	Санитарно-гигиенические требования
1.	Мясо		
2.	Птица		
3.	Рыба		
4.	Овощи		
5.	Сыпучие продукты		
6.	Молоко и молочные продукты		
7.	Яйца и яичные продукты		
8.	Кондитерские изделия		

Практическая работа по теме: Санитарные требования к реализации готовой продукции

1. Допишите фразы:

До начала раздачи качество готовых блюд должно _____

Категорически запрещается смешивать _____

При подаче первые блюда и горячие напитки должны иметь температуру _____ °С, вторые блюда и гарниры температуру _____ °С, порционные блюда температуру _____ °С, холодные блюда и напитки _____ °С.

В лечебно-профилактических и детских учреждениях в зимне-весенний период из-за недостатка в овощных блюдах _____ требуется обогащать этим некоторые блюда.

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

1. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. /Т.А. Лаушкина.- 2-е изд., стер.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии (9-е изд., испр.) учебник Изд.центр «Академия», 2016

Нормативные:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
<http://pravo.gov.ru/proxv/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].-http://ozpp.ru/1_aws2/postan/post7.html
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины