Министерство просвещения Республики Башкортостан ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж

Утверждаю
на заседании МС
протокол № 1
от 31.08.2026г.

Рассмотрено
на заседании ПКЦ
профессионального цикла
протокол № 1 от 31.08.2026г.
Председатель ПЦК _____ Ямаева Г.Ф.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОП. 02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

ООП ППССЗПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СПО 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Разработала преподаватель _____ Ямаева Г.Ф.

2026

Пояснительная записка

Фонд оценочных средств (ФОС) разработан на основе рабочей программы по учебной дисциплине «Организация хранения и контроль запасов и сырья».

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья».

ФОС включает контрольные материалы для проведения текущего и рубежного контроля, промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

Конечными результатами освоения учебной дисциплины являются знания и умения обучающегося и они являются объектом оценки в процессе аттестации по учебной дисциплине.

Цель - проверка знаний и умений студентов освоенных на пройденных темах с учетом освоения профессиональных и общих компетенций.

2.Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 **ПК 2.1-2.8** **ПК 3.1-3.7** **ПК 4.1-4.6** **ПК 5.1-5.6** **ПК 6.1-6.4** **ОК 01** **ОК 02** **ОК 03** **ОК 04** **ОК 05** **ОК 06** **ОК 07** **ОК 09** **ОК 10**	− определять наличие запасов и расход продуктов; − оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; − проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; − принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; − оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	− ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; − общие требования к качеству сырья и продуктов; − условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; − методы контроля качества продуктов при хранении; − способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; − виды снабжения; − виды складских помещений и требования к ним; − периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; − методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; − программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; − современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; − методы контроля возможных хищений запасов на производстве; − правила оценки состояния запасов на производстве; − процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; − правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; − виды сопроводительной документации на

		различные группы продуктов.

Личностные результаты освоения дисциплины:

Личностные результаты реализации программы воспитания *(дескрипторы)*	**Код личностных результатов реализации программы воспитания**
Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	ЛР13
Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации	ЛР14
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики	ЛР15
Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	ЛР16
Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности	ЛР 17
Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью	ЛР 18
Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу	ЛР 19
Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии	ЛР 20
Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства	ЛР 21
Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию	ЛР 22
Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости	ЛР 23
Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа	ЛР 24

Представленный комплект тестовых заданий включает два варианта.

Каждый вариант состоит из 45 вопросов, необходимо выбрать один правильный ответ. Работа рассчитана на 45 минут урочного времени.

За каждый правильный ответ ставится один балл.

Для оценки результатов тестирования предусмотрена следующая система оценивания учебных достижений студентов:

ШКАЛА ОЦЕНКИ (при количестве тестов-45)

«5» - от 38 до 45 правильных ответов

«4» - от 25 до 37 правильных ответов
«3» - от 15 до 25правильных ответов
«2» - от 0 до 15 правильных ответов

Тестовые задания

1 вариант

№	Вопросы	Варианты ответов
1	К бакалейным товарам относится	1. Колбаса 2. Крупа 3. Молоко
2	Пищевую ценность продукта характеризует	1. Энергетическая ценность 2. Биологическая ценность 3. Всё вышеперечисленное
3	К скоропортящимся товарам относится	1. Сахар 2. Молоко 3. Мука
4	Методы определения качества продовольственных товаров	1. Органолептический 2. Лабораторный 3. Всё вышеперечисленное
5	Физический метод консервирования	1. Быстрая заморозка 2. Сушка 3. Маринование
6	Химический и биохимический метод	1. Пастеризация, стерилизация 2. Копчение, вяление 3. Маринование, квашение
7	Слабый привкус горечи допускается у крупы	1. Овсяная 2. Рисовая 3. Манная
8	Температура хранения крупы, муки не выше	1. 18º 2. 25º 3. 28º
9	Макаронные изделия не делятся на	1. Классы 2. Типы 3. Группы
10	Основное сырьё в кондитерском производстве	1. Мука 2. Соль 3.Патока
11	Срок хранения хлеба ржаного	1. 16 часов 2. 24 часа 3. 36 часов
12	Количество воды в свежих овощах	1. 35 – 55 % 2. 65 – 95 %

		3. 85 - 95 %
13	Оранжево – красный цвет придает овощам и плодам	1. Каратиноид 2. Антоциан 3. Хлорофил
14	Аромат пряным овощам придают	1. Эфирные масла 2. Азотистые вещества 3. Дубильные вещества
15	Арбузы относятся	1. К фруктам 2. К вегетативным овощам 3. К плодовым овощам
16	К десертным овощам относится	1. Спаржа 2. Топинамбур 3. Базилик
17	В пищу используют соцветия белого цвета у капусты	1. Цветная 2. Брюссельская 3. Кольраби
18	К пряным овощам относится	1. Щавель 2. Укроп 3. Ревень
19	К косточковым плодам относится	1. Яблоко 2. Алыча 3. Рябина
20	Настоящие ягоды	1. Виноград 2. Ежевика 3. Клубника
21	Ложные ягоды	1. Клюква 2. Ежевика 3. Земляника
22	Болезнь ягод	1. Фитофтора 2. Мучнистая роса 3. Фузариозная гниль
23	Режим хранения орехов	1. 3-5º о.в. 45-55% 2. 8-12º о.в. 70-75% 3. 15-18º о.в. 85-90%
24	Требование к качеству: размер по наибольшему поперечному диаметру апельсинов не менее	1. 40 мм 2. 50 мм 3. 60 мм
25	Требование к качеству: размер по наибольшему поперечному диаметру лимонов не менее	1. 50 мм 2. 30 мм 3. 42 мм
26	Размер огурцов корнишонов	1. до 50 мм 2. до 70 мм 3. до 90 мм
27	Содержание влаги в сушёных плодах до	1. 7 – 10 % 2. 11 – 15 % 3. 16 – 20 %

28	Быстрозамороженные плоды и овощи замораживают	1.- 25 – 50º 2. -35 – 60º 3. -45 - 70º
29	К пряностям относится	1. Горчица 2. Чеснок 3. Артишок
30	Какие вещества придают чаю терпкий, вяжущий вкус и красивый цвет	1.Алкалоиды 2.Гликозиды 3.Дубильные вещества

№	Вопросы	Варианты ответов
31	Аромат кофе обусловливает	1.Эфирные масла 2.Кафеоль 3.Минеральные соли
32	К семенным пряностям относится	1.Анис 2.Размарин 3.Горчица
33	К приправам не относится	1.Гвоздика 2.Майонез 3.Поваренная соль
34	Торты с отделкой кремом хранят при температуре	1.55-60º 2.65-70º 3.75-80º
35	К мучным кондитерским изделиям относится	1.Халва 2.Рулет 3.Драже
36	Пастеризованное молоко, творог, сметану, хранят при температуре	1. 0-2º 2. 0-8º 3. 0-12º
37	Категории упитанности мяса крупного рогатого скота	1. Высшая, первая 2. Первая, вторая 3. Первая, вторая, третья
38	Маркировка мяса	1. Клеймо 2. Отметка 3. Печать
39	Субпродукты II категории	1. Лёгкое 2. Почки 3. Печень
40	Более тёмную окраску имеет мясо	1. Курицы 2. Утки 3. Рябчика
41	Срок хранения яиц диетических не более	1. 7 суток 2. 15 суток 3. 20 суток
42	Содержание белков в мясе рыбы	1. 15-20% 2. 25-40% 3. 45-60%
43	Чёрную икру даёт рыба	1. Осётр 2. Сазан 3. Лосось

44	К семейству осетровых относится	1. Стерлядь 2. Форель 3. Судак
45	Охлаждённая рыба имеет температуру	1. 1-2º 2. 1-5º 3. 1-10º
№	Вопросы	Варианты ответов
1	К гастрономическим товарам относится	1. Мясные копчёности 2. Мука 3. Сахар
2	К показателям качества пищевых продуктов относится	1. Внешний вид, запах, состав 2. Консистенция, вкус, свежесть 3. Всё вышеперечисленное
3	К нескоропортящимся товарам относится	1. Рыба 2. Мясо 3. Крупа
4	Процессы происходящие при хранении продуктов	1. Физические, биохимические 2. Химические, микробиологические 3. Физические, химические, биологические, микробиологические, биохимические
5	Физико-химический метод консервирования	1. Копчение 2. Пастеризация 3. Квашение
6	Химический и биохимический метод	1. Белки 2.Жиры 3.Углеводы
7	Наименьший срок хранения имеет крупа	1. Гречневая 2. Пшенная 3. Овсяная
8	Температура хранения макаронных изделий не выше	1. 30º 2. 40º 3. 50º
9	Тип макаронных изделий зависит от	1. Размера 2. Формы 3. Объёма
10	Срок хранения хлеба пшеничного	1. 16 часов 2. 24 часа 3. 36 часов
11	Грубый помол имеет мука	1. 1 сорта 2. 2 сорта 3. Высшего сорта
12	Зелёную окраску овощам придает	1. Антоциан 2. Каратиноид 3. Хлорофил
13	Синюю окраску придает овощам	1.Хлорофил 2. Каратиноид 3. Антоциан

14	Вяжущий вкус придают плодам	1. Эфирные масла 2. Дубильные вещества 3. Азотистые вещества
15	По способу использования овощи делятся на	1. Ранние, средние, поздние 2. Тепличные, парниковые, грунтовые 3. Технические, столовые, универсальные
16	По показателям качества морковь и свекла делятся на классы	1. Первый, второй, третий 2. Первый, второй 3. Экстра, первый, второй
17	Чеснок относиться	1. К корнеплодам 2. К пряным овощам 3. К луковым овощам
18	К семечковым плодам относится	1. Айва 2. Вишня 3. Слива
19	Средняя температура хранения овощей	1. 0-4º 2. 10-12º 3. 12-15º
20	Сложные ягоды	1. Клубника 2. Малина 3. Смородина
21	Режим хранения ягод	1. 10º о.в. 75-90% 2. 5º о.в. 65-75% 3. 0º о.в. 85-90%
22	Содержание жира в орехах	1. 20 – 40 % 2. 40 – 70 % 3. 60 – 80 %
23	Температура хранения бананов	1. 4 – 6º 2. 8 – 12º 3. 15 – 18º
24	Требование к качеству: размер по наибольшему поперечному диаметру мандаринов не менее	1. 38 мм 2. 30 мм 3. 28 мм
25	Режим хранения субтропических и тропических плодом	1. 10-12º о.в. 75-85% 2. 15-17º о.в. 55-75% 3. 17-19º о.в. 75-85%
26	Содержание сухих веществ томат-пюре	1. 8 % 2. 15 % 3. 30 %
27	Высушенные половинки абрикосов	1. Урюк 2. Катсу 3. Курага
28	Наибольшую пищевую ценность у гриба имеет	1. Шляпка 2. Ножка 3. Одинаково
29	Красный чай получают	1. В Индии 2. В Китае 3. В Грузии

30	Режим хранения чая	1. 4-7º о.в. 70% 2. 15-20º о.в. 70% 3. 22-25º о.в. 70%

31	К плодовым пряностям относится	1.Перец чёрный 2.Орех мускатный 3.Лавровый лист
32	Режим хранения пряностей	1. 10-15º о.в. 65-75% 2. 18-22º о.в. 55-65% 3. 22-25º о.в. 75-95%
33	К приправам относится	1.Шафран 2.Глютамат натрия 3.Тмин
34	Кондитерские товары делят на группы	1.Конфетные, мучные 2.Фруктово-ягодные, мучные 3.Сахаристые, мучные
35	Основное сырьё для шоколада	1.Сахарный песок 2.Какао-бобы 3.Сухое молоко
36	К кисломолочным продуктам не относят	1. сливки 2. сметана 3. творог
37	Категория упитанности свиных туш	1. I, II, III 2. I II, III, IV 3. I, II, III, IV, V
38	Субпродукты I категории	1. Головы говяжьи 2. Ножки свиные 3. Языки
39	У полупотрашёной птицы удалены	1. Кишечник 2. Голова, ноги 3. Голова, крылья
40	Меньше жира содержит мясо	1. Говядина 2. Свинина 3. Индейка
41	Масса куриного яйца первой категории	1. 85-75 грамм 2. 55-65 грамм 3. 45-55 грамм
42	100 грамм мяса рыбы содержит	1. 300-400 ккал 2. 200-300 ккал 3. 100-200 ккал
43	Красную икру даёт рыба	1. Белуга 2. Севрюга 3. Кета
44	К семейству лососевых относится	1. Краснопёрка 2. Горбуша 3. Толстолобик
45	Режим хранения охлаждённой рыбы	1. -2-4º о.в. 75-78% 2. -2+2º о.в. 85-88% 3. -1..0º о.в. 95-98%

Ключ. Тесты по дисциплине “Организация хранения и контроль запасов и сырья»

1) 2	1) 1
2) 3	2) 3
3) 2	3) 3
4) 3	4) 3
5) 1	5) 1
6) 3	6) 3
7) 1	7) 3
8) 1	8) 1
9) 1	9) 2
10)1	10) 2
11)3	11) 2
12)2	12) 3
13)1	13) 3
14)1	14) 2
15)3	15) 3
16)1	16) 3
17)1	17) 3
18)2	18) 1
19)2	19) 1
20)1	20) 2
21)3	21) 3
22)2	22) 2
23)2	23) 2
24)2	24) 1
25)3	25) 1
26)3	26) 2
27)3	27) 3
28)1	28) 1
29)1	29) 2
30)3	30) 2
31)2	31) 1
32)3	32) 1
33)1	33) 2
34)1	34) 3
35)2	35) 2
36)2	36) 1
37)2	37) 3
38)1	38) 3
39)1	39) 1
40)3	40) 3
41)1	41) 2

42)1	42) 3
43)1	43) 3
44)1	44) 2
45)2	45)3

Зачётный материал для проведения итоговой аттестации обучающихся по учебной дисциплине ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»

Цель- проверка знаний и умений студентов освоенных на пройденных темах с учетом освоения профессиональных и общих компетенций.

Представленный комплект зачётного материала для проведения итоговой аттестации обучающихся по учебной дисциплине ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»предназначен для проведения устного зачёта . Зачёт состоит из 3х вопросов по двум разделам и разным темам предмета.

Контрольные вопросы

1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.
2. Техническое оснащение складских помещений.
3. Составить договор на поставку продуктов, сырья.

1. Качество продовольственных товаров.
2. Прием товаров по качеству. Сопроводительная документация.
3.Подобрать оборудование складских помещений для хранения различных видов сырья и продуктов.

1. Методы определения качества и безопасности товаров:
органолептический метод.
2. Прием товаров по количеству. Сопроводительная документация.
3. Расшифровать маркировку консервов, расположенную на крышке.
1 ряд: М21772.
2 ряд: 0512151.

1.Методы определения качества и безопасности товаров, лабораторные методы
2. Требования предъявляемые к транспорту.
3. Чему равна общая площадь кладовой, если норма нагрузки 100кг/м^2, масса продукта составляет 800 кг, коэффициент, учитывающий свободные проходы 20.

1. Маркировка потребительских товаров, штриховое кодирование товаров.
2. Товарные запасы. Оценка состояния запасов.
3.Подобрать инвентарь, инструменты используемые в кладовых.

1. Подтверждение соответствия продовольственных товаров.
2. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи.
3. Заполнить накладную на продукты для овощного цеха.

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и современных видов круп.
2. Соблюдение режима хранения различных групп продовольственных товаров и продуктов.
3.Подобрать тару и способ для хранения продуктов: картофель, яйцо, масло растительное, полутуша баранины, колбаса п.к. , молоко, мороженое, сок.

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству клубнеплодов и корнеплодов.
2. Формы документов на отпуск и прием продукции.
3. Заполнить накладную на продукты для мясного цеха.

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей.
2. Требования предъявляемые к отпуску товаров.
3. В кладовой предприятия макаронные изделия массой 10 кг хранятся в течение 2 мес. и 8 дней. Норма естественной убыли для одного месяца хранения макаронных изделий 0,03%, за каждый последующий месяц – 0,008%.

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству бобовых, зерновых овощей и орехоплодных.
2. Товарные запасы. Оценка состояния запасов.
3. Заполнить товарно-транспортную накладную.

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству семечковых, косточковых плодов и ягод.
2. Упаковка продовольственных товаров и продуктов, ее значение.
3. Заполнить счет-фактуру.

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству муки, макаронных и хлебобулочных изделий.
2. Тара, ее классификация.
3. Расшифровать маркировку консервов, расположенную на крышке. 1 ряд: 191015
2 ряд: 308И87 3 ряд: 2Р

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству тропических и субтропических плодов.
2. Требования, предъявляемые к таре. Расходы и потери по таре.
3. Заполнить накладную на продукты для рыбного цеха.

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молочных и кисломолочных продуктов.
2. Способы хранения и укладки сырья и продуктов.
3.Составить план расположения складских помещений для ресторана.

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских товаров.
2. Сроки реализации и хранение скоропортящихся продуктов.
3. Общая площадь кладовой сухих сыпучих продуктов составляет

30 м^2,норма нагрузки 240 кг/м^{2,} коэффициент, учитывающий свободные проходы 10 .Определите какую массу продукта возможно хранить в кладовой.

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству вкусовых товаров.
2. Потери при хранении продуктов.
3. Заполнить накладную на продукты для горячего цеха.

1. Пищевая ценность рыбы. Классификация и характеристика важнейших промысловых рыб.
2. Техническое обслуживание оборудование склада.
3. Рассчитайте общую площадь кладовой, если масса продуктов, хранящихся на складе составляет 8000 кг, норма нагрузки 100кг/м^2 коэффициент, учитывающий свободные проходы 20.

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих и переработанных грибов.
2. Подготовка оборудования мирной тары, инвентаря для отпуска продуктов.
3. Расшифровать маркировку консервов, расположенную на крышке. 1 ряд: 200116 2 ряд: 85Д131 3 ряд: 1Р

1. Консервирование пищевых продуктов. Рыбные консервы и пресервы
2. Нормативная документация. Характеристика
3. Заполнить накладную на продукты для холодного цеха.

1.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству масла коровьего и сыров
2. Методы контроля сохранности и расхода продуктов на п.о.п.
3. Заполнить требование в кладовую для холодного цеха.

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов.
2. Обеспечение сохранности запасов на производстве.
3. Расшифровать маркировку консервов, расположенную на крышке. 151015 1А12183.

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству пищевых жиров.
2. Управление расходом продуктов на производстве и движение готовой продукции.
3. Заполнить требование в кладовую для горячего цеха.

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса убойных животных и полуфабрикатам из мраморного мяса.
2. Оценка состояния запасов на производстве.
3. На предприятии питания складские помещения находятся на минус первом этаже. Грунтовыми водами был затоплен склад с сухими сыпучими продуктами. Каким документом будет оформлено списание продуктов и за чей счет.

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству птицы и полуфабрикатов.
2. Инвентаризация запасов продуктов.
3. Составить схему технологического процесса товародвижения.

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству субпродуктов.
2. Свойства и показатели ассортимента.
3. Заполнить требование в кладовую для мясо-рыбного цеха.

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству живой, охлажденной и мороженой рыбы.
2. Общие требования к качеству продовольственных товаров.
3. Подобрать тару и способ для хранения продуктов: тушка цыплёнка охлаждённая, макаронные изделия, морковь, торт, простокваша, масло сливочное, сахар-песок, сардельки.

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству нерыбного водного сырья, икры и экзотических видов рыб.
2. Инструктирование персонала по хранению пищевых продуктов.
3. Заполнить требование в кладовую на продукты для овощного цеха.

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству соленой, сушеной, вяленой, копченой рыбы и балычных изделий.
2. Поставщики предприятий.
3. Оформить акт на списание товаров.

1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбных полуфабрикатов и кулинарных изделий из рыбы.
2. Общие требования к складским помещениям.
3. Расшифровать маркировку консервов, расположенную на крышке.
1 ряд: М21772. 2 ряд: 160315.

Информационное обеспечение

Основные печатные издания

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учрежд. сред. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия»,2019.
2. Радченко Л.А.Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону – Издательство«Феникс», 2021.
3. Брыкова Н.В. Учет основных хозяйственных процессов – снабжения, производства и реализации»- М.: Издательский центр «Академия», 2021.
4. Справочник по товароведению продовольственных товаров в 2 томах: учебное пособие для начального проф. образования (Никифорова Н.С, Новикова А.М, Прокофьева С.А.) – М.: Издательский центр «Академия», 2019.

Основные электронные издания

1.Мацикова, О. В. Калькуляция и учет : учебное пособие / О. В. Мацикова, Т. Н. Болашенко, И. Л. Короткевич. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 196 с. — ISBN 978-985-503-920-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт].
2.Быкова, Т. О. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве : учебное пособие для СПО / Т. О. Быкова, А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 174 с. — ISBN 978-5-4488-1254-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт].

Дополнительные источники:

1.Смагина И.Н., Смагин Д.А.”Организация коммерческой деятельности в общественном питании” –М.: Изд-во Эксмо, 2005.
2.Васюкова А. Т., Пивоваров В. И., Пивоваров К. В. Организация производства и управление качеством продукции в общественном питании: Учебное пособие. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2006. — 296 с.
3.Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания. Справочник Иванова Т.Н., Позняковский В.М. и д, 2007 – 393 с

Интернет-ресурсы

http://mvf.klerk.ru/blank/b007.htm
www.c – kondor.ru