

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ » с. Дивное**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.04 «ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ.»
основной профессиональной образовательной программы
по специальности среднего профессионального образования
43.02.15
«Поварское и кондитерское дело»**

2 курс обучения

с. Дивное, 2024 г.

СОГЛАСОВАНО:
председатель Методического
совета ГБПОУ АТ с. Дивное
О.А. Переверзева
протокол МС
№ 5 от 20.12.2024г

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО:
на заседании Педагогического совета
ГБПОУ АТ с. Дивное
протокол № 13 от 9.12.2024г

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
№ 215-О/Д от 23.12.24



Разработчик: *Тимура Ольга Валерьевна, мастер производственного обучения*
ГБПОУ АТ с. Дивное

Рецензент: *Ольга Анатольевна Переверзева заместитель директора по учебно-методической*
заместитель директора по УМР

(внутренний) *работе ГБПОУ АТ с. Дивное*
соответствует требованиям к результатам освоения и условиям реализации
основной профессиональной образовательной программы подготовки
квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.02.15

Содержание

1.	Паспорт фонда оценочных средств	4
1.1.	Область применения.....	4
1.2.	Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины ОП. 04 Организация обслуживания	5
2.	Комплект материалов для оценки освоенных умений и усвоенных знаний по ОП.04 Организация обслуживания	9

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1 Область применения.

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания

ФОС включают контрольные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена.

ФОС разработан в соответствии с рабочей программой учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело естественнонаучного профиля.

Область применения фонда оценочных средств: при проведении экзамена

1.2. Система контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания

В результате изучения учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания студент должен освоить соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

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 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

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 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 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 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 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 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь и знать:

Умения	Знания
<ul style="list-style-type: none">– 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;	<ul style="list-style-type: none">– 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,

<ul style="list-style-type: none"> – 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 	<ul style="list-style-type: none"> 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
---	--

<p>Личностные результаты реализации программы воспитания <i>(дескрипторы)</i></p>	<p>Код личностных результатов</p>
---	--

	реализации программы воспитания
Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».	ЛР 4
Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.	ЛР 6
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10

2.1.1. Организация контроля и оценки освоения программы учебной дисциплины:

Итоговый контроль освоения умений и усвоенных знаний ОП.04 Организация обслуживания осуществляется на экзамене.

Экзамен проводится по билетам с тремя теоретическими вопросами.

2. Комплект материалов для оценки освоенных умений и усвоенных знаний по ОП.04 Организация обслуживания

Вариант 1

Инструкция

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Услуги общественного питания, классификация.
2. Правила составления меню.
3. Правила этикета и нормы поведения за столом.

Вариант 2

Инструкция

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Классификация методов и форм обслуживания.
2. Классификация столовой посуды.
3. Сервировка столов для обеда.

Вариант 3

Инструкция

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Подсобные помещения: назначение, характеристика.
2. Современные формы обслуживания.
3. Столовое белье: виды и назначение.

Вариант 4

Инструкция

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Сервировка столов для ужина.
2. Виды, назначение, характеристика фаянсовой посуды.
3. Меню, преискурант: виды, назначение.

Вариант 5

Инструкция

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Понятия: услуга, процесс обслуживания, методы и формы обслуживания.
2. Хрустальная посуда: характеристика, назначение
3. Сервировка столов для завтрака.

Вариант 6

Инструкция

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Классификация столовых приборов.
2. Виды, назначение, характеристика фарфоровой посуды.
3. Методы подачи блюд.

Вариант 7

Инструкция

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Услуги иностранным туристам.
2. Требования, предъявляемые к персоналу.
3. Правила подготовки к проведению банкета.

Вариант 8

Инструкция

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Торговые помещения: виды, назначение, характеристика.
2. Правила составления прейскурантов.
3. Особенности обслуживания участников семинаров.

Вариант 9

Инструкция

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Оборудования торгового (банкетного) залов.
2. Виды, назначение, емкость, размеры, характеристика керамической посуды.
3. Расчет с посетителями.

Вариант 11

Инструкция

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Виды, назначение, емкость, размеры, характеристика фарфоровой посуды.
2. Предварительная сервировка столов.
3. Социальное питание: понятие.

Вариант 12

Инструкция

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Организация питания на производственных предприятиях.
2. Современные типы услуг: стол-экспресс.
3. Столовые приборы: назначение, характеристика.

Вариант 13

Инструкция

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Услуги по организации досуга.
2. Банкеты и приемы: определение, классификация, назначение.
3. Линии раздачи: виды, назначение, использование. Организация питания студентов.

Вариант 14

Инструкция

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Особенности обслуживания в ресторанах различных типов и классов.
2. Подготовка зала к обслуживанию.
3. Банкет (прием) – коктейль.

Вариант 15

Инструкция

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Классификация ПОП
2. Современные типы услуг: бизнес-ланч.
3. Последовательность подачи напитков.

Вариант 16

Инструкция

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Стеклопосуда: характеристика, назначение.
2. Правила составления карт вин.
3. Особенности организации питания в местах массового отдыха.

Вариант 17

Инструкция

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Металлическая посуда: назначение, характеристика, уход.
2. Последовательность подачи блюд.
3. Современные типы услуг: «шведский стол».

Вариант 18

Инструкция

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Назначение сервизной.
2. Банкет (прием) с полным обслуживанием официантами.
3. Организация питания школьников

Вариант 19

Инструкция

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Банкет-чай.
2. Виды, назначение, емкость, размеры, характеристика фаянсовой посуды.
3. Особенности питания иностранных туристов.

Вариант 20

Инструкция

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Виды, назначение, характеристика керамической посуды.
2. Банкет-фуршет
3. Особенности обслуживания участников спортивных мероприятий.

Вариант 21

Инструкция

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Банкет (прием) с частичным обслуживанием официантами.
2. Специальные формы услуг – определение, классификация.
3. Обслуживающий персонал: определение.

Вариант 22

Инструкция

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Бармен. Обязанности.
2. Современные типы услуг: зал-экспресс.
3. Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение

Вариант 23

Инструкция

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Факторы, влияющие на уровень качества обслуживания посетителей ресторана.
2. Банкет с частичным обслуживанием официантами: определение, назначение, краткая характеристика.
3. Средства информации. Назначение и принципы составления меню.

Вариант 24

Инструкция

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания
2. Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин.
3. Банкет с частичным обслуживанием официантами: определение, назначение, краткая характеристика.

Вариант 25

Инструкция

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Классификация ПОП
2. Банкет (прием) по типу фуршет.
3. Организация труда работников зала.

Вариант 26

Инструкция

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Требования к санитарии и гигиене обслуживающего персонала.
2. Особенности обслуживания участников конференций.
3. Общие правила сервировки стола.

Вариант 27

Инструкция

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Правила подачи продукции сервис-бара.
2. Особенности подачи шампанского
3. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий.

Вариант 28

Инструкция

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №1)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №2)

Ответьте на теоретический вопрос (Задание №3)

Время выполнения заданий – 30 мин.

1. Прием заказа.
2. Роль менеджера в организации банкетной службы
3. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий.

3.ПАКЕТ ЗАДАНИЙ НА ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ

А. Условия

Д.зачет проводится по билетам с тремя теоретическими вопросами. Время для выполнения задания до 30 минут.

В. Критерии оценки

1. Выполнение задания

Действия	Выполнил (балльная система)
Ответ на теоретический вопрос 1	2
Ответ на теоретический вопрос 2	2
Выполнение практического задания 3	1
Итоговая оценка	5

Количество билетов 28

Время выполнения: 30 минут

Условия выполнения заданий:

Требования охраны труда: соблюдение санитарных норм и правил пожарной безопасности в учебной аудитории, на рабочем месте обучающегося.

Оснащение: бумага, шариковая ручка.

Рекомендации по проведению оценивания

Критерии оценивания результатов тестирования:

Оценка «отлично» выставляется студенту, глубоко и прочно усвоившему программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагающему, в ответе которого увязывается теория с практикой, правильно обосновывает решение практических задач.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, твердо знающему программный материал, грамотно и по существу излагающему его, который не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет

теоретические положения при решении практических вопросов и задач.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, который знает только основной программный материал, но не усвоил его деталей, допускает в ответе неточности, недостаточно правильно формулирует основные правила, затрудняется в выполнении практических задач.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с затруднениями выполняет практические работы.

Список литературы

1. Л.Л.Счесленок. Организация обслуживания: учебник для студ.учреждений СПО/ Л.Л.Счесленок.-2е изд., стер.-М.:Издательский центр «Академия», 2020. – 208 с.

Дополнительная литература

1. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

- 2.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», 2015.

Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».

Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)

Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»

ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ.

ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.

ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ,2014.- III, 12 с.

ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.

СанПиН 2.3.2. 1324-12Гигиенические 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.

СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и

оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья