

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ ЭЛЕКТРОННОЙ ЦИФРОВОЙ  
ПОДПИСЬЮ сведения об ЭЦП:



**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ  
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«СРЕДНЕРУССКАЯ АКАДЕМИЯ СОВРЕМЕННОГО ЗНАНИЯ»**

Принято на заседании  
Педагогического Совета Академии  
Протокол от 26 декабря 2022



**УТВЕРЖДЕНО**  
Приказом ректора АНО ДПО САСЗ  
от 26 декабря 2022 № 1/26-12

**ПРОГРАММА  
ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ**

**По дополнительной профессиональной программе повышения квалификации**

**«Повар детского питания»**

Нормативный срок освоения программы по заочной форме обучения - 36,72 часа

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ (ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА)**

1.1. Программа итоговой аттестации разработана в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации", приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013 года N 499 "Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам", Уставом, локальными актами Академии. Уставом, локальными актами Академии.

1.2. Итоговая аттестация слушателей, завершающих обучение по дополнительной профессиональной программе (далее – ДПП ПК) повышения квалификации «Повар детского питания», является обязательной. По результатам итоговой аттестации слушателю выдается удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

1.3. Итоговая аттестация проводится с использованием дистанционных образовательных технологий в соответствии с Положением о применении электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ ДО и ПО в АНО ДПО САСЗ, утвержденным Приказом ректора академии от «24» декабря 2020 года № 3/24-12.

## **II. Требования к итоговой аттестации слушателей**

2.1. Итоговая аттестация слушателей по программам повышения квалификации проводится в форме междисциплинарного (итогового) зачета и не может быть заменена оценкой уровня знаний на основе текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации слушателей.

2.2. Итоговый междисциплинарный зачет по программе обучения наряду с требованиями к содержанию отдельных дисциплин должен устанавливать также соответствие уровня знаний слушателей квалификационным требованиям и (или) профессиональным стандартам по соответствующим должностям, профессиям или специальностям.

2.3. Тесты к итоговому междисциплинарному зачету, а также критерии оценки знаний слушателей по результатам проведения междисциплинарных зачетов, разрабатываются и утверждаются академией.

2.4. Объем времени аттестационных испытаний, входящих в итоговую аттестацию слушателей, устанавливается учебными планами.

2.5. Форма и условия проведения аттестационных испытаний, входящих в итоговую аттестацию, доводятся до сведения слушателей при оформлении договора на обучение. Дата и время проведения итогового контроля доводится до сведения выпускников.

2.6. Аттестационные испытания, входящие в итоговую аттестацию по ДПП повышения квалификации, проводятся представителем учебно-организационной части образовательной организации.

2.7. К итоговой аттестации допускаются лица, завершившие обучение по ДПП повышения квалификации и успешно прошедшие все предшествующие аттестационные испытания, предусмотренные учебным планом.

2.8. Слушателям, успешно освоившим соответствующую ДПП и прошедшим итоговую аттестацию, выдаются документы о квалификации: удостоверение о повышении квалификации.

2.9. При освоении дополнительной профессиональной программы параллельно с получением среднего профессионального образования и (или) высшего образования удостоверение о повышении квалификации выдается одновременно с получением соответствующего документа об образовании и о квалификации.

2.10. Слушателям, не прошедшим итоговую аттестацию по уважительной причине (по медицинским показаниям или в других исключительных случаях, документально подтвержденных), предоставляется возможность пройти итоговую аттестацию без отчисления из Академии, в соответствии с медицинским заключением или другим документом, предъявленным слушателем, или с восстановлением на дату проведения итоговой аттестации. В случае, если

слушатель был направлен на обучение предприятием (организацией), данный вопрос согласовывается с данным предприятием (организацией).

2.11. Слушателям, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лица освоившим часть дополнительной профессиональной программы и (или) отчисленным из организации, выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому АНО ДПО «САСЗ».

2.12. Слушатели, не прошедшие итоговую аттестацию или получившие на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, вправе пройти повторно итоговую аттестацию в сроки, определяемые АНО ДПО «САСЗ».

### **III. Компетенции выпускника как совокупный ожидаемый результат образования по завершению освоения данной программы ДПП ПК**

#### **При определении профессиональных компетенций учитываются требования:**

Приказа Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1569 (ред. от 17.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер" (Зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2016 N 44898)

Приказа Министерства труда и социальной защиты РФ от 09.03.2022 № 113н "Об утверждении профессионального стандарта "Повар".

**Перечень профессиональных компетенций качественного изменения и (или) получение которых осуществляется в результате обучения:**

#### **Профессиональные компетенции:**

ПК1 Способен к приготовлению блюд, напитков и кулинарных изделий и другой продукции разнообразного ассортимента

ПК 2– способен к организации и реализации лечебного и диетического питания в соответствии с требованиями СанПиН

В результате освоения программы ДПП ПК «Повар детского питания», слушатель должен приобрести следующие знания, умения и навыки, необходимые для качественного изменения компетенций в рамках имеющейся квалификации, повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации

#### **знать:**

-нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания

-технологии приготовления и оформления блюд здорового питания и диетических (лечебных) блюд

#### **уметь:**

-изготавливать блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам, фирменным рецептам, а также рецептам национальных кухонь

-соблюдать при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий требования к качеству и безопасности их приготовления

#### **владеть:**

-технологиями разработки меню/ассортимента и рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий

-способами организации питания, в том числе диетического

#### **Итоговая аттестация включает в себя итоговое междисциплинарное тестирование.**

№ п/п	Формируемые компетенции	Этапы формирования	Виды работ по итоговой аттестации	Трудо-емкость,
-------	-------------------------	--------------------	-----------------------------------	----------------

				ак. час
1.	ПК-1, ПК-2	Итоговое междисциплинарное тестирование	Процедура итогового междисциплинарного тестирования	2

### Показатели оценивания сформированности компетенций в результате прохождения итоговой аттестации

№ п/п	Компетенция	Виды оценочных средств, используемых для оценки сформированности компетенций	
		Итоговое междисциплинарное тестирование	
2.	ПК- 1	+	
3.	ПК-2		

### Критерии оценки сформированности компетенций

№ п.п.	Виды оценочных средств используемых для оценки компетенций	Компетенции
1.	Уровень усвоения теоретических положений дисциплины, правильность формулировки основных понятий и закономерностей	ПК-1, ПК-2
2.	Уровень знания фактического материала в объеме программы	ПК-1, ПК-2
3.	Логика, структура и грамотность изложения вопроса	ПК-1, ПК-2
4.	Умение связать теорию с практикой.	ПК-1, ПК-2
5.	Умение делать обобщения, выводы.	ПК-1, ПК-2

## IV. ОПИСАНИЕ КРИТЕРИЕВ, ПОКАЗАТЕЛЕЙ И ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

### Критерии и шкалы оценивания

№ пп	Оценка	Критерии оценивания
1	Отлично	<p>Слушатель должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- продемонстрировать глубокое и прочное усвоение знаний программного материала;</li> <li>- исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно изложить теоретический материал;</li> <li>- правильно формулировать определения;</li> <li>- продемонстрировать умения самостоятельной работы с литературой;</li> <li>- уметь сделать выводы по излагаемому материалу.</li> </ul>
2	Хорошо	<p>Слушатель должен:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- продемонстрировать достаточно полное знание программного материала;</li> <li>- продемонстрировать знание основных теоретических понятий;</li> <li>достаточно последовательно, грамотно и логически стройно излагать материал;</li> <li>- продемонстрировать умение ориентироваться в</li> </ul>

		литературе; - уметь сделать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.
3	Удовлетворительно	Слушатель должен: - продемонстрировать общее знание изучаемого материала; - показать общее владение понятийным аппаратом дисциплины; - уметь строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; - знать основную рекомендуемую программой учебную литературу.
4	Неудовлетворительно	Слушатель демонстрирует: - незнание значительной части программного материала; - не владение понятийным аппаратом дисциплины; - существенные ошибки при изложении учебного материала; - неумение строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; - неумение делать выводы по излагаемому материалу.
5	Зачтено	Выставляется при соответствии параметрам экзаменационной шкалы на уровнях «отлично», «хорошо», «удовлетворительно».
6	Незачтено	Выставляется при соответствии параметрам экзаменационной шкалы на уровне «неудовлетворительно».

По результатам итогового междисциплинарного зачета, включенного в итоговую аттестацию, выставляются отметки.

Отметка – зачтено- означают успешное прохождение итоговой аттестации – итогового междисциплинарного зачета.

#### Шкала междисциплинарного тестирования

№ пп	Оценка	Шкала
1	Отлично	Количество верных ответов в интервале: 85-100%
2	Хорошо	Количество верных ответов в интервале: 70-84%
3	Удовлетворительно	Количество верных ответов в интервале: 50-69%
4	Неудовлетворительно	Количество верных ответов в интервале: 0-49%
5	Зачтено	Количество верных ответов в интервале: 40-100%
6	Незачтено	Количество верных ответов в интервале: 0-39%

#### V. ТИПОВЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

**Темы для подготовки к итоговому междисциплинарному зачету, итоговому междисциплинарному тестированию:**

Организация производства и оборудование пищеблока детского питания  
Функциональное питание. Приготовление блюд для детского питания

## **Демонстрационный вариант теста**

### **Личная гигиена – это**

- А. ряд санитарных требований, которые должны соблюдать работники общественного питания
- Б. мытье рук
- В. содержание в чистоте рабочего места и инвентаря.

### **Зоонозы – это**

- А. больные животные
- Б. пищевые инфекционные заболевания, которые передаются человеку от больных животных через мясо и молоко. К этим заболеваниям относят бруцеллез, туберкулез, сибирскую язву, ящур и др.
- В. заболевания передающиеся от контакта с животным.

### **Гигиена —**

- А. наука, изучающая влияние человека на приготовление пищи
- Б. наука, изучающая влияние микроорганизмов на продукты питания
- В. наука, изучающая влияние различных факторов внешней среды, условия жизни и труда на здоровье человека и разрабатывающая меры профилактики заболеваний, обеспечения наиболее оптимальных условий существования, сохранения здоровья и продления жизни.

### **Витамины —**

- А. это вещества, которые содержатся только в мясе и овощах
- Б. это низкомолекулярные органические вещества различной химической природы, выполняющие роль биологических регуляторов жизненных процессов в организме человека. Витамины участвуют в нормализации обмена веществ, в образовании ферментов, гормонов, стимулируют рост, развитие, выздоровление организма.
- В. это вещества, которые выделяются при приготовлении различных блюд

### **Инфекционные заболевания – это заболевания,**

- А. проходящие быстро, не являются заразными
- Б. не передающиеся от больных к здоровым, можно заразиться только при приеме некачественной пищи
- В. характеризующиеся особыми признаками, они являются заразными, т.е. способны передаваться от больных к здоровым.

### **Жиры —**

- А. это растительное масло и маргарин
- Б. это соединения состоящие из оливкового, льняного и других масел
- В. это сложные органические соединения, состоящие из глицерина и жирных кислот, в которых содержатся углерод, водород, кислород.

### **Пищевыми отравлениями –**

- А. это заболевания, которые вызываются гельминтами
- Б. называют острые заболевания, возникающие от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества микробной и немикробной природы.

В. характеризующиеся особыми признаками, они являются заразными, т.е. способны передаваться от больных к здоровым.

#### **Физиология питания —**

А. область науки физиологии живого организма. Она изучает влияние пищи на организм человека, устанавливает потребность человека в пищевых веществах, определяет оптимальные условия переваривания и усвоения пищи в организме.

Б. изучает пищевые добавки

В. изучает санитарию и гигиену на пищевом производстве

#### **Глистные заболевания –**

А. это заболевания, которые вызываются гельминтами

Б. называют острые заболевания, возникающие от употребления пищи, содержащей ядовитые для организма вещества микробной и немикробной природы.

В. характеризующиеся особыми признаками, они являются заразными, т.е. способны передаваться от больных к здоровым.

#### **Микробиология —**

А. изучает санитарию и гигиену на пищевом производстве

Б. наука, изучающая строение, свойства и жизнедеятельность микроорганизмов.

В. изучает влияние пищи на организм человека

Г. все ответы верны

#### **Гигиена питания —**

А. изучает влияние пищи на организм человека

Б. один из важнейших разделов гигиенической науки о рациональном питании населения. Ее задачей является разработка научно обоснованных норм питания человека, способов кулинарной обработки, хранения, перевозки и реализации продуктов.

В. один из важнейших разделов кулинарии, который изучает приготовление блюд и их реализацию

#### **Санитария — это**

А. один из важнейших разделов гигиенической науки о рациональном питании населения.

Б. ряд санитарных требований, которые должны соблюдать работники общественного питания

В. практическое осуществление гигиенических норм и правил. На ПОП она направлена на соблюдение строгого санитарного режима в процессе хранения и транспортирования пищевых продуктов, приготовления, реализации пищи и обслуживания потребителей.

#### **Белки —**

А. наиболее важные биологические вещества живых организмов. Они служат основным пластическим материалом, из которого строятся клетки, ткани и органы тела человека.

Б. относят к числу незаменимых, они участвуют в жизненно важных процессах, протекающих в организме человека: построении костей, состава крови, деятельности нервной системы.

В. это органические соединения, состоящие из углерода, водорода и кислорода, синтезирующиеся в растениях из углекислоты и воды под действием солнечной энергии.

#### **Углеводы —**

А. это органические соединения, состоящие из углерода, водорода и кислорода, синтезирующиеся в растениях из углекислоты и воды под действием солнечной энергии.

Б. относят к числу незаменимых, они участвуют в жизненно важных процессах, протекающих в организме человека: построении костей, состава крови, деятельности нервной системы.

В. это сложные органические соединения, состоящие из глицерина и жирных кислот, в которых содержатся углерод, водород, кислород.

#### **Минеральные, или неорганические, вещества**

А. относят к числу незаменимых, они участвуют в жизненно важных процессах, протекающих в организме человека: построении костей, поддержании кислотно-щелочного равновесия, состава крови, нормализации водно-солевого обмена, деятельности нервной системы.

Б. это сложные органические соединения, состоящие из глицерина и жирных кислот, в которых содержатся углерод, водород, кислород.

В. наиболее важные биологические вещества живых организмов. Они служат основным пластическим материалом, из которого строятся клетки, ткани и органы тела человека.

#### **Вода -**

А. в человеческом организме воды нет

Б. она является самой значительной по количеству составной частью всех клеток (2 /3 массы тела человека). Вода - это среда, в которой существуют клетки и поддерживается связь между ними, это основа всех жидкостей в организме (крови, лимфы, пищеварительных соков).

В. вода является переносчиком питательных веществ в желудке

**Часто встречающиеся заболевания, называемые «болезнями грязных рук», возбудители которых проникают и организм человека только через рот с пищей, приготовленной с нарушением санитарно-гигиенических правил называются**

А. кишечные инфекции

Б. зоонозы

В. пищевые отравления

#### **Обмен веществ и энергии, или метаболизм - это**

А. переваривание пищи в желудке

Б. процессы замедляющие старение организма

В. совокупность химических и физических превращений веществ и энергии, происходящих в живом организме и обеспечивающих его жизнедеятельность

#### **Пищевой рацион –**

А. это меню с перечислением блюд и напитков на 1 день

Б. количество и состав продуктов питания, необходимых человеку в сутки. Он должен восполнять суточные энергетические затраты организма и включать в достаточном количестве все питательные вещества.

В. это меню для людей имеющих заболевания желудочно-кишечного тракта

**Медицинское обследование работников предприятия общественного питания проводят**

А. на предприятиях питания не требуется прохождения медицинского осмотра

Б. для предупреждения распространения инфекционных заболеваний. Все работники ПОП должны проходить медицинский осмотр. На каждого работника должна быть заведена личная



медицинская книжка, в которую вносят результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных прививках и сдаче зачета по санминимуму.

В. для предупреждения распространения острых кишечных инфекций.

**К зоонозам относится -**

- А. Бруцеллез
- Б. Все из перечисленных
- В. Сибирская язва
- Г. Ящур
- Д. Туберкулёз

**Вода выполняет в организме следующие важнейшие функции:**

- А. служит растворителем продуктов питания и обмена
- Б. переносит растворенные в ней вещества
- В. ослабляет трение между соприкасающимися поверхностями в теле человека
- Г. участвует в регуляции температуры тела за счет большой теплопроводности, большой теплоты испарения.
- Д. все варианты верны

**Дизентерия, брюшной тиф, холера, сальмонеллез и другие болезни, поражающие кишечник, передающихся от больных людей или бактерионосителей, выделяющих во внешнюю среду из кишечника возбудителей болезни относятся**

- А. к пищевым отравлениям
- Б. к острым кишечным инфекциям
- В. к зоонозам

**Санитарный контроль за соблюдением правил личной гигиены, санитарного режима, за состоянием здоровья сотрудников предприятия общественного питания осуществляют**

- А. руководитель предприятия питания
- Б. санитарно-эпидемиологической службы (СЭС).
- В. сами работники предприятия питания

**По энергетической ценности приемы пищи от общего рациона должны составлять (выбрать соотношение %) -**

- А. Завтрак 1. 40-50%
- Б. обед 2. 20-25%
- В. ужин 3. 30%

**Организм человека состоит из (выбрать соотношение%) -**

- А. белков 1. 58,8 %
- Б. жиров 2. 14,7 %
- В. минеральных веществ 3. 1 %
- Г. воды 4. 19,6 %
- Д. углеводов 5. 4,9 %

**Санитария – это**

- А. правила соблюдения строгого санитарного режима
- Б. наука, изучающая влияние различных факторов внешней среды
- В. наука, разрабатывающая меры профилактики заболеваний
- Г. практическое осуществление гигиенических норм и правил

**Ученый, который открыл микробы:**

- А. Роберт Кох
- Б. Луи Пастер
- В. Антоний Левенгук
- Г. Мечников И. И.

**Какие свойства микроорганизмов используют при консервировании продуктов сахаром или солью?**

- А. передвижение и питание
- Б. дыхание и размножение
- В. обезвоживание и сморщивание
- Г. питание и размножение

**Микробы, живущие и развивающиеся при отсутствии кислорода**

- А. аэробы
- Б. условные анаэробы
- В. анаэробы
- Г. Сапрофиты

**Оптимальная температура развития для большинства микроорганизмов**

- А. 0-5°C
- Б. 5-15°C
- В. 35-37°C
- Г. 25-35°C

**При какой температуре протекает метод пастеризации?**

- А. 30-60°C
- Б. 60-90°C
- В. 90-100°C
- Г. 100-120°C

**Яйца обсеменяются микроорганизмами:**

- А. во время снесения
- Б. при транспортировке
- В. при мойке
- Г. при дезинфекции

**Почему мясные субпродукты в общественном питании поступают в замороженном виде?**

- А. так вкуснее
- Б. так уменьшается срок приготовления блюд
- В. так как из внешней среды на ноги, хвосты, головы, уши попадают микроорганизмы
- Г. так как содержат много влаги (печень, почки, мозги)

**Меланж можно использовать для приготовления:**

- А. омлетов
- Б. теста
- В. яичницы

**Способ обезвреживания молока при температуре 63...95°C это:**

- А. пастеризация
- Б. стерилизация
- В. ультрастерилизация
- Г. Кипячение

**Работники ПОП проходят исследование на бактерионосительство:**

- А. два раза в год
- Б. каждые 3 месяца
- В. один раз в год
- Г. один раз в два года

**Крупа, мука могут быть опасными для здоровья человека и быть источниками заражения:**

- А. спорыньей
- Б. актиномицетами
- В. микотоксикодами
- Г. гнилостными бактериями

**Молоко –прекрасная среда для развития микроорганизмов, которые попадают в него:**

- А. с вымени коров
- Б. при охлаждении до температуры 3 град.
- В. с рук доярок
- Г. во время кипячения

**... возникают при употреблении пищи с содержанием в ней незначительного количества живых возбудителей.**

- А. пищевые инфекции
- Б. пищевые отравления
- В. зоонозы
- Г. Микотоксикозы

**Какое заболевание сопровождается желтухой, поражением печени?**

- А. холера
- Б. брюшной тиф
- В. дизентерия
- Г. вирусный гепатит А

**Отравление пищей, содержащей сильно действующий яд (токсин) микроба – Ботулинуса**

- А. стафилококковое отравление
- Б. ботулизм
- В. фузариотоксикозы
- Г. Афлотоксикозы

**Как проявляются глистные заболевания у человека?**

- А. тошнота, головокружение, плохой аппетит
- Б. хороший аппетит, человек быстро набирает вес
- В. похудение, малокровие, задержка роста и умственного развития

Г. быстрый рост, отсутствие аппетита

**Для профилактики глистных заболеваний на ПОП необходимо проверять поваров и кондитеров на глистонасительство:**

- А. не реже одного раза в год
- Б. не реже одного раза в 2 года
- В. не реже одного раза в 5 лет
- Г. не чаще 3 раза в год

**Основное требование к планировке помещений ПОП:**

- А. последовательность и поточность
- Б. перекрещивание потоков сырья
- В. перекрещивание готовой продукции
- Г. перекрещивание полуфабрикатов

**Работники ПОП обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:**

- А. иметь короткую стрижку
- Б. иметь маникюр
- В. работать в чистой спецодежде, менять ее по мере загрязнения
- Г. перед началом работы тщательно мыть руки с мылом

**Правила уборки в заготовочных цехах:**

- А. 1 раз в день, после смены с горячей водой с кальцинированной содой
- Б. 2 раза в смену горячей водой с содой, в конце дня дезинфекция раствором хлорной извести 1%
- В. 2-3 раза в смену с хлорамином Б
- Г. утром и вечером с моющими средствами

**Какую из перечисленной посуды запрещается использовать на ПОП?**

- А. фарфоровую
- Б. стеклянную
- В. из нержавеющей стали
- Г. Цинковую

**Чему соответствует маркировка «ОС» на разделочной доске?**

- А. овощи свежие
- Б. овощи соленые
- В. овощи сырые
- Г. овощи сладкие

**Для чего на ПОП проводят профилактические меры?**

- А. чтобы предупредить возможность заражения микробами пищевых продуктов и готовой пищи
- Б. чтобы пища была вкуснее
- В. чтобы готовые блюда эстетично выглядели
- Г. чтобы продукты дольше хранились

**Для обработки оборудования применяют хлорную известь концентрацией:**

- А. 0,5%
- Б. 0,2%

- В. 1%
- Г. 5%

**Частицы, не имеющие клеточного строения – это**

- А. дрожжи
- Б. вирусы
- В. бактерии
- Г. плесневые грибы

**Больше всего микроорганизмов находится в**

- А. воде
- Б. воздухе
- В. почве
- Г. в пище

**Клетки плесневых грибов имеют форму вытянутых переплетающихся нитей, которые называют:**

- А. мицелием
- Б. гифами
- В. грибницей
- Г. плодовыми телами

**Полезные микробы участвуют в производстве:**

- А. сыра
- Б. кормовых белков для животных
- В. вакцины
- Г.

антибиотики

**Основными факторами, влияющими на жизнедеятельность микробов, являются:**

- А. способы дыхания, питания
- Б. температура, влажность, действие света, характер питательной среды
- В. способы размножения, характер среды
- Г. влажность, температура, способ дыхания

**При какой температуре протекает метод стерилизации:**

- А. 30-60°C
- Б. 60-90°C
- В. 90-100°C
- Г. 100-120°C

**Микробы, у которых оптимальная температура жизнедеятельности 50°C:**

- А. психрофильные
- Б. мезофильные
- В. Термофильные

**Вещества, выделяемые плесневыми грибами, губительно действующие на развитие других микробов:**

- А. фитонциды
- Б. антибиотики

- В. ферменты
- Г.

катализаторы

**Какие признаки говорят о порче свежего мяса:**

- А. изменение цвета
- Б. появление слизи
- В. изменение запаха
- Г. появление липкой поверхности

**Муку на складе сухих продуктов хранят:**

- А. при  $t 10...12^{\circ}\text{C}$  в ларях
- Б. при  $t 12...17^{\circ}\text{C}$  в мешках
- В. при  $t 15...20^{\circ}\text{C}$  в ящиках
- Г. при  $t 0...8^{\circ}\text{C}$  в мешках

**Почему хлеб перевозят в специализированном транспорте:**

- А. облегчает разгрузку
- Б. сокращает время транспортирования
- В. предохраняет от загрязнения
- Г. обязательное условие сохранения качества

**Каким способом можно увеличить бактерицидную фазу молока:**

- А. увеличением надоев
- Б. повышением температуры
- В. понижением температуры хранения молока
- Г. понижение первоначального обсеменения молока микробами

**О свежести рыбы судят по:**

- А. запаху
- Б. цвету жабр
- В. цвету чешуи
- Г. консистенции ткани

**Чем определяется качественный состав микрофлоры рыбы:**

- А. составом микрофлоры воды
- Б. видовой принадлежностью
- В. возрастом рыбы
- Г. количеством и размерами чешуек

**Макаронные изделия хранят:**

- А. в мешках при  $t 4-6^{\circ}\text{C}$
- Б. в ящиках при  $t 12-17^{\circ}\text{C}$
- В. в ларях при  $t 20-25^{\circ}\text{C}$
- Г. на подтоварниках при  $t 10-12^{\circ}\text{C}$

**В чем заключается профилактика пищевых инфекций:**

- А. соблюдение работниками ПОП правил личной гигиены
- Б. проведение дезинфекции и дератизации
- В. соблюдение сроков хранения и реализации продуктов
- Г. использование консервантов

**Основные продукты, вызывающие стафилококковое отравление:**

- А. грибы
- Б. фрукты
- В. мясо и мясопродукты
- Г. молоко и молочные продукты

**Для профилактики глистных заболеваний на ПОП необходимо:**

- А. кипятить воду из открытых водоемов
- Б. проверять наличие клейма на мясных тушах
- В. тщательно мыть овощи, фрукты, ягоды, особенно употребляемые в пищу в сыром виде
- Г. соблюдать чистоту на рабочем месте

**Температура воды для мытья кухонной посуды должна соответствовать:**

- А. 40-45°C
- Б. 45-50°C
- В. 55-60°C
- Г. 80-90°C

**Чему способствует вентиляция помещений:**

- А. понижает температуру
- Б. повышает температуру
- В. улучшает микроклимат
- Г. уменьшает влажность

**К какому виду оборудования относятся электроплиты:**

- А. механическое оборудование
- Б. тепловое оборудование
- В. холодильное оборудование
- Г. немеханическое оборудование

**Для обработки помещений (полов, стен, дверей и т.д.) используют:**

- А. 2% раствор хлорной извести
- Б. 1% раствор хлорамина Б
- В. 0,1% раствор гипохлорита кальция
- Г. 1% раствор хлорной извести

**Масса поднимаемого груза на производстве не должна превышать:**

- А. женщинам 10 кг, мужчинам 15 кг.
- Б. женщинам 5 кг, мужчинам 20 кг.
- В. женщинам 8 кг, мужчинам 25 кг.
- Г. женщинам 10 кг, мужчинам 30 кг.

**Благоприятная температура воздуха для повара на ПОП:**

- А. 30-36°C
- Б. 25-29°C
- В. 20-24°C
- Г. 18-20°C

**Для обработки рук повара применяют хлорную известь концентрацией:**

- А. 0,5%
- Б. 0,2%
- В. 0,5%
- Г. 5%

**Какого вида искусственного освещения нет:**

- А) рабочее
- Б) дежурное
- В) аварийное
- + Г) целевое

**К какой степени тяжести относится электрический удар если человек потерял сознание, но с сохранением дыхания:**

- + А) II
- Б) III
- В) IV
- Г) V

**Максимально допустимый груз для женщин при постоянном подъеме и перемещении в течении рабочей смены:**

- А) 5 кг
- Б) 6 кг
- + В) 7 кг
- Г) 8 кг

**Количество часов работы в неделю допустимое для несовершеннолетних от 16 до 18 лет:**

- А) 24 ч
- Б) 28 ч
- В) 32 ч
- + Г) 36 ч

**Кто не входит в комиссию по расследованию несчастных случаев на производстве:**

- А) собственник
- + Б) руководитель службы охраны труда
- В) представитель профсоюза
- Г) руководитель подразделения

**Для определения относительной влажности воздуха в помещении применяют:**

- А) анемометр
- Б) термометр
- В) термограф
- + Г) психрометр

**Какой единицей измеряют яркость:**

- А) люкс
- + Б) кандела
- В) люмен
- Г) нит



**Какой из вредных факторов обусловлен потерей координации движения, слабостью и затормаживанием сознания:**

- А) дым
- Б) токсические продукты сгорания
- + В) паника
- Г) недостаток кислорода

**Какого разряда по степени опасности к воспламенению нет:**

- + А) безопасные
- Б) малоопасные
- В) сильно опасные
- Г) особо опасные

**Повреждение поверхности тела под воздействием электрической дуги или больших токов проходящих через тело человека:**

- А) электрический знак
- + Б) электрический ожог
- В) электроофтальмия
- Г) электрический удар

**Объём производственных помещений на одного работающего должен быть не менее:**

- А) 5 м<sup>3</sup>
- Б) 10 м<sup>3</sup>
- + В) 15 м<sup>3</sup>
- Г) 20 м<sup>3</sup>

**Периодичность проведения повторных инструктажей на обычных работах:**

- А) 1 месяц
- Б) 3 месяца
- + В) 6 месяцев
- Г) 12 месяцев

**Периодичность проведения повторных инструктажей на работах с повышенной опасностью:**

- А) 1 месяц
- + Б) 3 месяца
- В) 6 месяцев
- Г) 12 месяцев

**Какой единицей измеряют яркость:**

- А) люкс
- + Б) кандела
- В) люмен
- Г) нит

**Какой орган гос. управления обеспечивает разработку и реализацию комплексных мер по улучшению безопасности:**

- А) Кабинет Министров Украины
- + Б) Комитет по надзору за ОТ

- В) Министерства и др. органы исполнительной власти
- Г) Местная гос. администрация

**В каком случае по результатам расследования несчастного случая составляется акт по форме Н-1:**

- А) во время совершения рабочим кражи
- Б) в следствии отравления алкоголем
- + В) при выполнении своих служебных обязанностей
- Г) в случае естественной смерти

**В скольких экземплярах составляется по результатам расследования акт Н-1:**

- + А) 3 экземпляра
- Б) 4 экземпляра
- В) 5 экземпляров
- Г) 6 экземпляров

**Как классифицируются химические вещества вызывающие раковые заболевания:**

- + А) канцерогенные
- Б) мутагенные
- В) сенсibiliзирующие
- Г) общетоксические

**Как классифицируются химические вещества действующие как аллергены:**

- А) канцерогенные
- Б) мутагенные
- + В) сенсibiliзирующие
- Г) общетоксические

**Что из перечисленного ниже относится к качественным показателям освещения:**

- А) световой поток
- Б) сила света
- + В) фон
- Г) освещённость

**Какой единицей измеряют освещённость:**

- + А) люкс
- Б) кандела
- В) люмен
- Г) нит

**Какой ответственности за нарушение законодательства об охране труда нет:**

- А) дисциплинарной
- + Б) общественной
- В) административной
- Г) материальной

**В соответствии с ДСТУ-2272-93 начало горения под действием источника зажигания это:**

- А) вспышка

- + Б) возгорание
- В) воспламенение
- Г) тление

**Что из ниже перечисленного вызывает у человека чувство страха, головокружение, снижает работоспособность и тд.:**

- + А) ультразвук
- Б) шум
- В) электромагнитные поля
- Г) инфразвук

**Вид инструктажа, проводимый с работниками при ликвидации аварии:**

- + А) целевой
- Б) внеплановый
- В) первичный
- Г) вводный

**Вид инструктажа, проводимый с работниками на рабочем месте:**

- А) повторный
- Б) вводный
- + В) первичный
- Г) целевой

**Вид инструктажа, проводимый с работниками при принятии их на работу:**

- А) первичный
- + Б) вводный
- В) внеплановый
- Г) целевой

**Какова ПДК высоко опасных вредных веществ:**

- А) менее 0,1 мг/м<sup>3</sup>
- + Б) 0,1...1,0 мг/м<sup>3</sup>
- В) 1,1...10,0 мг/м<sup>3</sup>
- Г) более 10,0 мг/м<sup>3</sup>

**Для измерения скорости движения воздуха используют прибор:**

- + А) анемометр
- Б) термометр
- В) термограф
- Г) психрометр

**В чем заключается основная ценность овощей?**

- а) в высоком содержании витамина С
- б) лечебное свойство в
- в) минеральных веществ

**Какие вещества, находящиеся в овощах, способствуют возбуждению аппетита?**

- а) вкусовые и ароматические
- б) красящие вещества

в) витамины группы РР

**Какое особое вещество содержат корнеплоды и луковые овощи?**

- а) крахмал
- б) фитонциды
- в) жиры

**Суточная потребность в "К" детей дошкольного возраста до 1 года должна составлять...**

- а) 0,5 мг
- б) 5 мг
- в) 600мг

**Суточная потребность витамина А для детей от 1 до 3 лет должна составлять...**

- а) 1мг
- б) 10 мг
- в) 20 мг

**Какой клубнеплод является самым распространенным в питании детей?**

- а) морковь
- б) картофель
- в) яблоко

**Сколько часов хранится очищенный картофель?**

- а) 1 час
- б) 10 часов
- в) 1-2 часа

**Самым ценным корнеплодом в питании детей являются...**

- а) морковь
- б) огурец
- в) свекла

**Какие витамины содержит капуста?**

- а) С, В<sub>1</sub>, U
- б) А, РР, В<sub>1</sub>
- в) В, U, РР

**При какой температуре хранят обработанные корнеплоды?**

- а) 8°C
- б) от 0 до 4°C
- в) 10°C

**Сколько воды содержат в себе плодовые овощи?**

- а) 100%
- б) до 96%
- в) 48%

**Сколько раз следует промывать грибы?**

- а) 3-4 раза

- б) 1 раз
- в) ни сколько

**сколько воды содержится в грибах?**

- а) 50% б
- б) 90%
- в) 55%

**Сколько % отходов при обработке грибов?**

- а) 85%
- б) 60%
- в) 24%

**Сколько животного белка содержится в рыбе?**

- а) до 50%
- б) до 10%
- в) до 23%

**Охлажденная рыба имеет температуру...**

- а) от 0 до 1°C
- б) от 2 до 3°C
- в) от 5 до 6°C

**Отходы при получении чистого филе рыбы составляют?**

- а) 30%
- б) 50-52%
- в) 50-60%

**Сколько хлеба используется на 1 кг мякоти рыбы для котлетной массы?**

- а) 200-300 г.
- б) 300-400 г.
- в) 100-150г.

**На сколько ставят фарш для охлаждения?**

- а) 15-20 минут
- б) 20 минут
- в) 5-10 минут

**При какой температуре хранят рыбные полуфабрикаты?**

- а) при 0°C
- б) от 0 до 4°C
- в) от 1°C и выше

**Сколько животного белка содержится в мясе?**

- а) до 23%
- б) 75%
- в) до 20%

**Какими витаминами богато мясо?**

- а) А, Д, группы В, РР

- б) Д, В<sub>1</sub>, С
- в) РР, группы В

**При какой температуре размораживают туши мяса?**

- а) 15-20°C; 1,5 часа
- б) 20-25°C; 12-24 часа
- в) от 0 до 6-8°C; 1-3 суток

**Количество отходов при обработке мяса составляет?**

- а) 30%
- б) 26,4%
- в) 50%

**Сколько % белка содержится в субпродуктах?**

- а) 25%
- б) до 18%
- в) 10%

**При какой температуре оттаивают субпродукты?**

- а) 16°C
- б) 30°C
- в) 45°C

**Какой вид имеют зразы рубленые?**

- а) овальные
- б) круглые
- в) в виде кирпичиков

**Сколько часов вымачивают почки?**

- а) 3-4 часа
- б) 10 часов
- в) 5-8 часов

**При какой температуре оттаивают мороженых кур?**

- а) 25°C
- б) 10-15°C
- в) при 0°C

**Какой овощ в детском питании является источником витаминов С, В, U?**

- а) морковь
- б) свекла
- в) капуста

**При какой температуре хранят обработанные корнеплоды?**

- а) от 0 до 4°C
- б) от 0 до 3°C
- в) от 0 до 5°C

**Овощ обладает очень низкой питательной ценностью и повышает усвояемость других продуктов.**

- а) огурцы
- б) помидоры
- в) сладкий перец

**Какой % сахара содержится в арбузе и дыни?**

- а) 13%
- б) 15%
- в) 10%

**Простые формы нарезки картофеля:**

- а) ломтик, кружочки, звездочки
- б) соломка, кубик, гребешки
- в) соломка, кружочки, дольки

**Какую температуру имеет охлажденная рыба?**

- а) от 1 до 2°C
- б) от 0 до 1°C
- в) от 0 до 2°C

**Какую рыбу лучше размораживать на воздухе при t 16-18°C?**

- а) осетровую
- б) сомов
- в) судака

**У какой рыбы кожу снимают "чулком"?**

- а) сома б) зубатки в) налима

**Для приготовления используют котлетную массу, раскладывают ее в виде лепешек и на середину помещают фарш, придают форму кирпичиком.**

- а) рулет
- б) зразы
- в) биточки

**Сколько часов разрешается хранить порционные куски рыбы**

- а) 4-6 ч.
- б) 4-8 ч.
- в) 6-8 ч.

**Из каких процессов состоит механическая обработка рыбы?**

- а) оттаивание, разделка, обсушивание
- б) оттаивание и приготовление п/ф
- в) оттаивание, разделка и приготовление п/ф

**Первичная обработка мяса состоит:**

- а) оттаивание, промывание, обсушивание, кулинарный разруб, обвалка
- а) оттаивание, промывание, зачистка, сортировка
- а) оттаивание, обсушивание, изготовление п/ф

**Тушу оттаивают в камере при t ....**

- а) от 1 до 6-8°C

- б) от 0 до 8-10°C
- в) от 0 до 6-10°C

**Что делают с изделием, чтобы уменьшить потерю питательных веществ?**

- а) шпигуют
- б) панируют
- в) отбивают

**Для какого п/ф говядину нарезают из толстого и тонкого краев, толщиной 1,5 см?**

- а) антрекот
- б) ромштекс
- в) лангет

**Изготавливают изделия овально-приплюснутой формы, толщиной до 1 см?**

- а) зразы
- б) шницель
- в) тефтель

**Как заправляют тушки кур?**

- а) чулок
- б) рукав
- в) кармашек

**П/ф из мяса и птицы хранят при температуре ...**

- а) 5-6°C
- б) 4-6°C
- в) 4-8°C

**Визига у рыбы - это...**

- а) позвоночник
- б) хрящ
- в) плавники

**К какой панировке относится характеристика: размолотые сухари пшеничного хлеба.**

- а) белая
- б) красная
- в) мучная

**Повар детского питания должен знать:**

- а) физику и химию б) химию и географию в) биологию и математику

**Суточная потребность детей в возрасте до 1 года в витаминах В<sub>1</sub>?**

- а) 1 мг
- б) 0,5 мг
- в) 5 мг

**Суточная потребность детей дошкольного возраста в минеральных веществах, например Са?**

- а) 1450 мг
- б) 1200 мг



в) 12 мг

**Некоторые корнеплоды и луковые содержат особые вещества, это-...**

- а) углеводы
- б) клетчатка
- в) фитонциды

**Чем богаты клубни картофеля?**

- а) крахмалом
- б) Zn
- в) витамином А

**Для кратковременного хранения очищенный картофель погружают в холодную воду. Для чего?**

- а) вывести крахмал
- б) для сохранения качества
- в) помыть

**Для чего используют нарезанный соломкой картофель?**

- а) варки
- б) жарки
- в) приготовления салатов

**Какой витамин содержит капуста?**

- а) С
- б) В
- в) Mg

**Для чего используют нарезку капусты - шашками?**

- а) котлет
- б) салатов
- в) супа овощного

**Что содержат огурцы(особенность)?**

- а) каротин
- б) фолиевая кислота
- в) тартроновая кислота

**Какие помидоры можно фаршировать?**

- а) зрелые, среднего размера
- б) черри
- в) зеленые

**Какой плодовой овощ используют лишь в питании детей старшего возраста?**

- а) перец
- б) тыкву
- в) арбуз

**соленые огурцы ополаскивают...**

- а) холодной водой
- б) кипяченной водой
- в) горячей водой

**Если капуста очень кислая, то...**

- а) ее выкидывают
- б) промывают холодной водой
- в) кипятят

**Какова питательная ценность грибов?**

- а) не велика
- б) питательны

**Грибы содержат больше всего...**

- а) воды б) углеводов в) жиры

**Плохая усвояемость грибов объясняется наличием...**

- а) воды б) фунгина в) белков

**Сколько часов набухают грибы?**

- а) 1 час
- б) 6 часов
- в) 4 часа

**Рыба является источником...**

- а) клетчатки
- б) углеводов
- в) полноценного животного белка

**Особо ценится...**

- а) сазан
- б) печень трески
- в) молоки

**При какой температуре оттаивают в ваннах чешуйчатую и безчешуйчатую рыбу?**

- а) 16-18°C б) 6-8°C в) 10-15°C

**Сколько добавляют соли на 1 литр воды?**

- а) 7 г.
- б) 3 г.
- в) 5 г.

**С чего начинают обработку судака или окуня?**

- а) хвоста
- б) головы
- в) спинного плавника

**Как нарезают рыбу для припускания?**

- а) по углом 40°
- б) по углом 30°
- в) по углом 90°

**Форма котлеты...**

- а) овально-приплюснутая с заостренным концом
- б) круглая
- в) овальная

**Сколько тефтелей идет на порцию?**

- а) 2-3 штуки
- б) 3-4 штуки
- в) 1-2 штуки

**Чем отличается кнельная масса от котлетной?**

- а) составом
- б) консистенцией
- в) вкусом

**Сколько хранят рыбную котлетную массу?**

- а) 24 часа
- б) 4-6 часов
- в) до 2 часов

**Основной белок мышечной ткани?**

- а) миозин
- б) тиозин
- в) каллоген

**Антрекот нарезают из?**

- а) из обрезков вырезки
- б) лопаточной части
- в) толстого и тонкого краев

**Для чего используют биштекс рубленый?**

- а) варка на пару
- б) жарка
- в) тушение

**При какой температуре хранят п/ф из мяса и птицы?**

- а) 5-6°C
- б) 8-10°C
- в) 0-1°C

## **VI. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОВЕДЕНИЮ ИТОГОВОГО МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО ЗАЧЕТА**

6.1. Итоговая аттестация проводится в соответствии с положением о порядке проведения итоговой аттестации с использованием дистанционных технологий в автономной некоммерческой организации дополнительного образования «Среднерусская академия современного знания».

6.2. Итоговая аттестация с использованием дистанционных технологий (далее – Итоговая аттестация) проводятся для слушателей, завершивших обучение по программам дополнительного профессионального образования или профессионального обучения.

6.3. Итоговая аттестация организуется с использованием средств информационно-коммуникационной сети «Интернет»

6.4. Слушатели, участвующие в итоговой аттестации, должны обеспечить выполнение следующих технических и программных требований:

Наличие выхода в информационно-коммуникационную сеть «Интернет» с скоростью не ниже 60 Мбит/с (мегабит в секунду) в секунду;

6.5. Техническое сопровождение со стороны Академии осуществляют специалисты учебного отдела, проктор(ы) и аттестационные комиссии.

6.6. В обязанности сотрудников учебного отдела входит техническое сопровождение процесса итоговой аттестации, консультирование и помощь участникам процесса до и во время проведения итоговой аттестации, а также в случае возникновения технических сбоев, осуществляют выдачу доступа к аттестации.

6.7. Проктор - специальный сотрудник, осуществляющий мониторинг прохождения итоговой аттестации. Прокторы выбираются из числа сотрудников Академии. Прокторы проходят инструктаж и обучение в обязательном порядке.

В обязанности проктора входит идентификация личности слушателя, а также фиксация нарушений во время прохождения итоговой аттестации, анализ хода итоговой аттестации. Проктор отмечает в материалах итоговой аттестации наличие или отсутствие нарушений, ведет техническую запись.

6.8. Аттестационные комиссии фиксируют результаты итоговой аттестации протоколами и (или) ведомостями итоговой аттестации.

6.9. Во время подготовки слушатели имеют право пользоваться нормативно-справочной литературой.

## **VII. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОМУ ИТОГОВОМУ ТЕСТИРОВАНИЮ**

При подготовке к итоговому аттестационному зачету слушателю выдается список основной и дополнительной литературы ЭБС IPRbooks по дисциплинам ДПП повышения квалификации «Повар детского питания», 36,72 ч

### **7.1. Основная литература:**

1. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров направления подготовки 19.03.04 — «Технология продукции и организация общественного питания» / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова, О. И. Ирина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 674 с. — ISBN 978-5-6044302-8-6. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/111168.html> (дата обращения: 18.02.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Бочкарева, Н. А. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / Н. А. Бочкарева. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 434 с. — ISBN 978-5-4497-0507-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/94722.html> (дата обращения: 18.02.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. 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 // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106842.html> (дата обращения: 17.02.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/106842>

### **7.2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА**

1. Еремеева, Н. Б. Контроль качества продукции и услуг общественного питания : практикум для СПО / Н. Б. Еремеева. — Саратов : Профобразование, 2022. — 127 с. — ISBN 978-5-4488-1382-5. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116264.html> (дата

2. Борисова, А. В. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Тепловое оборудование : учебное пособие для СПО / А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2022. — 461 с. — ISBN 978-5-4488-1422-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/116303.html> (дата обращения: 17.02.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 301 с. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/94724.html> (дата обращения: 18.02.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей