Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Куижева Саида Казбековна
Должность: Ректор
Дата подписания: 07.10.2026 22:23:32
Уникальный программный ключ:
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
политехнический колледж филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет» в п. Яблоновском

Методические указания по организации изучения дисциплины

ОП.02Организация хранения и контроль запасов сырья

для студентов очной формы обучения

п. Яблоновский, 2019

УДК 658.78 (07)
ББК 36-9
М-54

Методические указания по организации изучения дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья /Сост. Бжассо З.А.

Методические указания по организации изучения дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья определяют порядок организации внеаудиторной работы обучающихся по изучаемой дисциплине и предназначены для студентов специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Одобрено предметной (цикловой) комиссией
экономики, бухгалтерского учета и товароведения
Протокол от 29.08.2019 №1

ВВЕДЕНИЕ

Методические указания по организации изучения дисциплины ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья представляют собой комплекс указаний и разъяснений, позволяющих обучающимся оптимальным образом организовать процесс изучения данной дисциплины. При разработке указаний преподаватель исходит из того, что часть курса может изучаться обучающимися самостоятельно. Цель данных методических указаний – помочь обучающимся усвоить знания, предусмотренные учебной программой.

1.ОРГАНИЗАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ РАЗДЕЛ

Общие положения

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья является составной частью основной профессиональной образовательной программы политехнического колледжа филиала ФГБОУ ВО «МГТУ» в поселке Яблоновском в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

Организация хранения и контроль запасов и сырья» относится к дисциплинам обязательной части профессионального цикла. Дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами ОП. 03 Техническое оснащение организаций питания, ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена предприятий общественного питания.

Целью дисциплины является усвоение теоретических знаний в области основ по организации хранения и контролю запасов и сырья на предприятии; формирование знаний и навыков по организации хранения и контролю запасов и сырья на предприятии общественного питания.

Задачи:

- вооружить базовыми теоретическими знаниями в области хранения и контроля запасов и сырья на предприятиях общественного питания;
- сформировать определенные профессиональные навыки и умения по осуществлению контроля за товарными запасами и принятия решения по организации контроля за их реализацией и хранением.
-

В результате освоения дисциплины студент должен:

Знать:

$З_1$ - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;

$З_2$- общие требования к качеству сырья и продуктов;

$З_3$- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;

$З_4$- методы контроля качества продуктов при хранении;

$З_5$- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;

$З_6$- виды снабжения;

$З_7$- - виды складских помещений и требования к ним;

$З_8$-периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;

$З_9$- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;

$З_{10}$- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движения блюд;

$З_{11}$- современные способы обеспечения правильной сохранности продуктов производстве;

$З_{12}$- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;

$З_{13}$- правила оценки состояния запасов на производстве;

$З_{14}$- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;

$З_{15}$- правила оформления заказа на продукты со склада и приёма продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;

$З_{16}$- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

Уметь:

$У_1$- определять наличие запасов и расход продуктов;

$У_2$- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;

$У_3$- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;

$У_4$- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;

$У_5$- проводить инструктаж по безопасности хранения пищевых продуктов

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

ОК-1 - Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК-2- Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК-3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК-4- Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК-5- Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК-6- Правовые основы профессиональной деятельности

ОК-7- Информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК-9- Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК-10- Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 1.4- Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1- Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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 2.8- Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1- Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

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 3.7- Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1- Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

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 4.6- Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1- Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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 5.6- Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1- Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2- Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3- Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

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

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов (всего)	Семестр	
		3	4
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	**84**	**30**	**54**
в том числе:			
теоретические занятия (Л)	50	20	30
практические занятия (ПЗ)	20	6	14
лабораторные занятия (ЛР)	14	4	10
Самостоятельная работа обучающихся (СРС) (всего)	**6**	**2**	**4**
Консультации	**2**		**2**
Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет в 3 семестре, экзамен в 4 семестре	**6**	Д/З	Экзамен 6
Общая трудоемкость	**98**	**32**	**66**

Структура и содержание дисциплины

Раздел 1. Ассортимент и характеристика основных групп продовольственных товаров

1. Введение. Цели и задачи дисциплины.
2. Зерно и продукты его переработки.
3. Крупы. Мука. Хлебобулочные и макаронные изделия. Условия хранения.
4. Овощи, плоды, грибы. Продукты переработки овощей и плодов.
5. Условия хранения, упаковки и реализации плодоовощных товаров.

6. Сахаристые продукты. Требования к качеству и условиям хранения.

7. Вкусовые товары. Требования к качеству. Условия хранения.

8. Молоко и молочные продукты. Ассортимент.

9. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации молочных продуктов.

10. Проведение органолептической оценки качества образцов крупы, муки, хлеба, картофеля, моркови, лука, молока , сметаны.

11. Мясо и мясные продукты: ассортимент и характеристики основных групп.

12. Мясные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Условия хранения.

13. Рыба. Рыбные консервы и пресервы.

14. Икра и морепродукты. Условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации.

15. Яйцо и продукты переработки яиц. Требования к качеству, условия хранения.

16. Пищевые жиры и масла: ассортимент и характеристика.

17. Требования к качеству, условия хранения пищевых жиров.

18. Расчет расхода продуктов и определение наличия товарных запасов.

Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятий общественного питания

19. Определение наличия запасов и расходов продуктов, оценка условий хранения и состояния продуктов и запасов.

20. Источники снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Виды снабжения.

21. Виды складских помещений и требования к ним, организация работы складских помещений.

22. Работа с сопроводительными документами.

23. Хранение и отпуск сырья. Техника безопасности при работе с холодильным, механическим оборудованием.

24. Расчет площади складских помещений с учётом товарных запасов.

Раздел 3. Нормативная документация складского хозяйства.

25. Технологическая документация по контролю за расходованием запасов и сырья

26. Расчет потребности овощей по плану-меню в зависимости от сезона

27. Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков

28. Виды сопроводительных документов: сертификат соответствия, ветеринарная справка, удостоверения о качестве.

29. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд

30. Разработка договора поставки

Раздел 4. Современные способы обеспечения правильной сохранности и расхода продуктов на производстве. Методы контроля.

31. Государственный и ведомственный контроль и надзор за качеством сырья, готовой продукции. Методика оценки качества сырья.

32. Оценка состояния запасов на производстве, инвентаризация запасов продуктов.

33. Способы обеспечения сохранности запасов и расхода продуктов на производстве. Методы контроля возможных хищений запасов.

34. Оформление требования на приемку продукции на склад, оформление требования-накладной на приемку продукции из склада столовой предприятия

35. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов.

36. Оформление документов после проведения инвентаризации на складе. Составление акта на списание товаров.

Методические указания обучающимся при изучении дисциплины

Изучение дисциплины ведется с помощью методических указаний по организации самостоятельной работы обучающегося, контрольно-измерительных средств, литературы, рекомендованной для изучения. обучающимся желательно иметь у себя основные материалы из списка рекомендованной литературы и изданные филиалом учебно-методические пособия. В ходе учебы обучающийся обязан активно использовать все формы обучения – посещать лекции, получать консультации преподавателя и выполнять самостоятельную работу.

В ходе учебы обучающийся обязан активно использовать все формы обучения – посещать лекции, получать консультации преподавателя и выполнять самостоятельную работу. Процесс изучения дисциплины включает в себя:

1. Работу под руководством преподавателя (лекции, консультации преподавателя по подготовке докладов, решению ситуаций, консультации преподавателя по вопросам, в которых обучающийся не смог разобраться самостоятельно, и консультация преподавателя перед зачетом.

2. Самостоятельную работу обучающегося (проработка текстов лекций, самостоятельный поиск и изучение научной литературы, написание докладов, конспектов, рефератов, подготовку мультимедийных презентаций, поиск информации в Интернете, подготовка к зачету).

Составление конспекта – вид внеаудиторной самостоятельной работы студента по созданию краткой информационной структуры, обобщающей и отражающей суть материала лекции, темы учебника. Конспект призван выделить главные объекты изучения, дать им краткую характеристику, используя символы, отразить связь с другими элементами.

1. Внимательно прочитать текст.

2. Выделить главную идею и озаглавить текст.

3. Разделить материал на части, выделить главную мысль каждой части.

4. Записать названия смысловых частей в форме плана в левом рабочем поле конспекта;

5. Прочитать текст во второй раз.

6. Сформулируй тезисы конспекта и записать их в центральном поле конспекта. Помнить, что тезисы - это мысли, содержащие главную информацию о содержании смысловых частей. Они не должны быть многословными.

7.Определить ключевые понятия, которые необходимо включить в конспект.

8. Написать источник конспектирования (название, автор);

10. В конце конспекта сделать вывод, к которому вы пришли, проработав текст.

Требования к оформлению доклада.

Доклад – это официальное сообщение, посвященное заданной теме, которое может содержать описание состояния дел в какой-либо сфере деятельности или ситуации; взгляд автора на ситуацию или проблему, анализ и возможные пути решения проблемы.

План составления доклада:

1 Изучить тему.

2 Составить доклад по плану.

1. Введение:

– указывается тема и цель доклада;

– обозначается проблема и вводятся основные термины доклада, а также тематические разделы содержания доклада;

– намечаются методы решения представленной в докладе проблемы и предполагаемые результаты.

2. Основное содержание доклада:

– последовательно раскрываются тематические разделы доклада.

3. Заключение:

– приводятся основные результаты и суждения автора по поводу путей возможного решения рассмотренной проблемы, которые могут быть оформлены в виде рекомендаций.

Методические рекомендации по написанию доклада(сообщение)

Доклад – это научное сообщение на семинарском занятии, заседании студенческого научного кружка или студенческой конференции.

Существует несколько стилей изложения, например, разговорный стиль, канцелярский и т.п. Студенческий доклад должен быть изложен языком науки. Это предполагает выполнение определенных требований.

В ходе научного доклада необходимо показать, насколько хорошо автор знаком с фундаментальными трудами по избранной теме, продемонстрировать владение методологией исследования, показать, что результат исследования есть результат широкого обобщения, а не подтасовка случайных фактов.

Доклад начинается с научной актуальности темы, затем дается обзор предшествующих работ и, наконец, формулируется тезис – мысль, требующая обоснования.

В качестве тезиса могут выступать:

а) новые **неизвестные** факты;

б) новые **объяснения** известных фактов;

в) новые **оценки** известных фактов.

Специфика доклада как устного сообщения:

Поскольку доклад – это устное выступление, он отличается от письменных работ (рефератов, курсовых и дипломных работ). Для этого нужно соблюдать определенные правила:

Во-первых, необходимо четко соблюдать регламент.

Для того чтобы уложиться в отведенное время необходимо:

а) тщательно отобрать факты и примеры, исключить из текста выступления все, не относящееся напрямую к теме;

б) исключить все повторы;

в) весь иллюстративный материал (графики, диаграммы, таблицы, схемы) должен быть подготовлен заранее;

г) необходимо заранее проговорить вслух текст выступления, зафиксировав время и сделав поправку на волнение, которое неизбежно увеличивает время выступления перед аудиторией.

Во-вторых, доклад должен хорошо восприниматься на слух.

Это предполагает:

а) краткость, т.е. исключение из текста слов и словосочетаний, не несущих смысловой нагрузки;

б) смысловую точность, т.е. отсутствие возможности двоякого толкования тех или иных фраз;

в) отказ от неоправданного использования иностранных слов и сложных грамматических конструкций.

И, наконец, главное: слушателю должна быть понятна логика изложения.

С этой целью перед тем, как закончить доклад, желательно очень кратко повторить алгоритм (ход рассуждений), с помощью которого автор пришел к окончательным выводам.

Необходимо постоянно поддерживать контакт с аудиторией.

Методические рекомендации по написанию реферата

Реферат – краткая запись идей, содержащихся в одном или нескольких источниках, которая требует умения сопоставлять и анализировать различные точки зрения. Реферат – одна из форм интерпретации исходного текста или нескольких источников. Поэтому реферат, в отличие от конспекта, является новым, авторским текстом. Новизна в данном случае подразумевает новое изложение, систематизацию материала, особую авторскую позицию при сопоставлении различных точек зрения.

Реферат состоит из нескольких частей:

- титульный лист (оформляется по требованиям учебного заведения);

- оглавление (содержание) требует наличие номеров страниц на каждый

раздел реферата;

- введение;

- основная часть, состоящая из глав;

- заключение;

- список использованной литературы.

Во введении объясняется:

1. Почему выбрана такая тема, чем она важна (личное отношение к теме (проблеме), чем она актуальна (отношение современного общества к этой теме (проблеме), какую культурную или научную ценность представляет (с точки зрения исследователей, ученых);

2. Какая литература использована: исследования, научно-популярная литература, учебная, кто авторы...

3. Из чего состоит реферат (введение, количество глав, заключение, приложения. Клише: “Во введении показана идея (цель) реферата. Глава 1 посвящена., во 2 главе ... В заключении сформулированы основные выводы...”)

4. Основная часть реферата состоит из нескольких разделов, постепенно раскрывающих тему. Каждый из разделов рассматривает какую-либо из сторон основной темы. Утверждения позиций подкрепляются доказательствами, взятыми из литературы (цитирование, указание цифр, фактов, определения)

5. Если доказательства заимствованы у автора используемой литературы - это оформляется как ссылка на источник и имеет порядковый номер.

6. Ссылки оформляются внизу текста под чертой, где указываются порядковый номер ссылки и данные книги или статьи. В конце каждого раздела основной части обязательно формулируется вывод.

7. В заключении (очень кратко) формулируются общие выводы по основной теме, перспективы развития исследования,

собственный взгляд на решение проблемы и на позиции авторов используемой литературы, о своем согласии или несогласии с ними.

8. Список литературы составляется в алфавитном порядке в конце реферата по определенным правилам.

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Основные источники:

1.Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. - Москва: Академия, 2018. - 192 с.

2. Мрыхина Е. Б. - М.: ФОРУМ, ИНФРА-М, 2019. - 176 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: http://znanium.com/catalog/product/1001262

Дополнительная литература:

3. Грибанова, И.В. Товароведение [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.В. Грибанова, Л.И. Первойкина. - Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. - 360 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67766.html

4. Афанасенко, О.Я. Товароведение продовольственных товаров. Сборник тестов [Электронный ресурс]: пособие / О.Я. Афанасенко. - Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2016. - 132 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/67765.html

5. Васюкова, А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. Т. Васюкова. - М.: Дашков и К, 2018. - 496 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415067

5. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Е.Б. Мрыхина. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2017. — 416 с. - ЭБС «Znanium. com» - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=752579

Интернет - ресурсы:

1. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. - М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2015 - 480с. - ЭБС «Znanium. com» - Режим доступа: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=484856

2. http://www.foodprom.ru/journalswww - издательство - пищевая промышленность

3. http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix- tovarov.html - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

4. www.restoracia.ru - комплексное оснащение ресторана

5. http://www.tehdoc.ru/files.675.html - интернет ресурс, посвященный вопросам охраны труда

6. http://www.gosfinansy.ru - справочная система