

**Тамбовское областное государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение «Индустриально-промышленный
техникум» г. Рассказово**

Согласовано:

Директор МУП «Школьник»

_____ Н.Д. Ломакина

« ____ » _____ 2017г

Утверждаю:

Директор ТОГБПОУ «Индустриально-
промышленного техникум»

_____ Л.П.Михайличенко

« ____ » _____ 2017г

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения промежуточной аттестации

в форме зачета учебной дисциплины

УД.02 «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий»

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии 43.01.09. «Повар, кондитер»

ОДОБРЕНО на заседании цикловой
методической комиссии

«Специальные дисциплины»

Протокол № ____ « ____ » _____ 2017г.

Председатель комиссии:

_____ / _____ /

Рассказово 2017 г.

Разработчик:

КОС разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по профессии среднего профессионального образования (далее – СПО) 43.01.09 «Повар, кондитер»

Организация-разработчик: Тамбовское областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Индустриально-промышленный техникум» г. Рассказово (далее ТОГБПОУ ИПТ)

Разработчики:

Захарова Е.А. мастер производственного обучения

Работодатель: заведующая МУП «Школьник» Ломакина Н.Д.

Содержание

Паспорт контрольно-оценочных средств.....	4
Комплект контрольно-оценочных средств.....	7
Критерии оценивания.....	16
Перечень учебной, дополнительной литературы, интернет-ресурсов....	18

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

Назначение:

Комплект оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения дисциплины профессионального цикла УД.02 «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий» по специальности среднего профессионального образования

43.01.09. Повар кондитер.

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме зачета.

КОС разработан на основании положений: по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии 43.01.09. «Повар, кондитер» программы учебной дисциплины УД.02 «Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий»

В результате оценки осуществляется проверка следующих объектов:

Результаты обучения (освоенные умения)	Коды формируемых профессиональных и общих компетенций	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь: <ul style="list-style-type: none">Органолептически оценивать качество сырья для	ОК1, ОК2, ОК4, ОК5, ПК1.1-ПК1.3 ПК2.1-ПК2.3	Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты

<p>приготовления украшений;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Пользоваться нормативной и специальной литературой; • Разрабатывать новые виды оформления; • Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус; • Пользоваться инструментами для карвинга; • Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд. 	<p>ПК3.1-ПК3.3 ПК4.1-ПК4.4 ПК5.1-ПК5.2 ПК6.1-ПК6.5</p>	<p>практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; • Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий; • Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов. 		<p>Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы</p>

<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений; • Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий; • Основные приемы изготовления украшений. 	<p>ОК1, ОК3,ОК4,ОК5,</p>	<p>Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Простейшие примеры декоративной вырезки; • Основы карвинга; • Правила подбора профессионального инструмента для карвинга; • Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов. 	<p>ОК1, ОК3,ОК4,ОК5, ПК1.1-ПК1.3 ПК2.1-ПК2.3 ПК3.1-ПК3.3 ПК4.1-ПК4.4 ПК5.1-ПК5.2 ПК6.1-ПК6.5</p>	<p>Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы</p>
<ul style="list-style-type: none"> • Температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов; • Технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий; 	<p>ПК1.1-ПК1.3 ПК2.1-ПК2.3 ПК3.1-ПК3.3 ПК4.1-ПК4.4 ПК5.1-ПК5.2 ПК6.1-ПК6.5</p>	<p>Работа в малых группах. Текущий контроль в форме защиты практических и лабораторных работ, собеседования по определению</p>

<ul style="list-style-type: none"> • Требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий; • Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий. 		<p>качества выполнения письменных индивидуальных заданий, внеаудиторной самостоятельной работы</p>
---	--	--

2. Комплект контрольно-оценочных средств

Включает в себя теоретические вопросы и практическое задание, предназначенных для проверки Знаний и умений по изучаемой теме.

1. Задания для зачета

1. Каковы основные этапы рисования геометрических фигур, в чем их суть?
2. В чем заключается особенность нанесения штрихового тона в зависимости от характера формы?
3. Выполните светотеневые зарисовки с натуры куба, цилиндра и шара.
4. В чем состоит особенность изображения объемных геометрических фигур в группе?
5. Какие линии используют в рисунке?
6. Выполните упражнения по проведению прямых и кривых линий, делению отрезка на равные части.
7. Выполните упражнения для тренировки передачи линий различного характера и эмоциональной выразительности.
8. Какие плоские геометрические фигуры вам известны?
9. Правила рисования квадрата, трапеции, ромба и окружности.
10. В чем заключается геометрический метод рисунка?
11. В чем заключается особенность изображения кондитерских изделий с натуры?
12. Выполните рисунки с натуры в цвете пирожных различных форм.
13. Выполните зарисовки с натуры тортов квадратной и круглой форм.
14. Выполните цветные этюды с натуры тортов различных форм.
15. Какие композиционные законы важны для оформления тортов?
16. Как специфика кондитерского изделия влияет на декорирование тортов?
17. В чем состоит различие композиций квадратного и круглого тортов?

18. Выполните варианты композиций квадратного и круглого тортов в цвете.
19. Дайте определения понятиям «скульптура», «лепка».
20. В чем выражается образный язык скульптуры? Каковы задачи лепки?
21. Какие виды скульптурных изображений вам известны?
22. Какие инструменты и материалы предназначены для лепки? В чем их достоинства и недостатки?
23. В чем состоит отличие скульптурного способа лепки от конструктивного?
24. Какие приемы лепки вам известны? Какова их роль в создании скульптурных изображений?
25. В чем состоят особенности лепки растений?
26. Вылепите с натуры листья и цветы различных форм.
27. Вылепите по представлению рельефную цветочную композицию.
28. Каковы особенности лепки овощей, фруктов, грибов?
29. Вылепите с натуры яблоко, грушу, свеклу и несколько грибов разных видов.
30. Каковы особенности лепки животных и птиц?
31. Вылепите с натуры чучело птицы.
32. Вылепите по воображению и репродукциям фигурки различных животных
33. Вылепите с натуры яблоко, грушу, свеклу и несколько грибов разных видов.
34. Вылепите по воображению и репродукциям фигурки различных животных

Вопросы для подготовки к зачету

1. Предмет эстетики.
2. Задачи эстетики.
3. Система категорий эстетики.
4. Основные категории эстетики
5. Композиция, стили европейских композиций. Ресторанная флористика.
6. Цветоведение. Понятие, сущность, цветовой круг. (хроматические, ахроматические).
7. Контраст и нюанс.
8. Народное искусство и традиции.
9. Дизайн, его виды.
10. Эстетика как философская наука.
11. Посуда, приборы, вспомогательные приспособления для придания привлекательных эстетических свойств готовой продукции.
12. Оценка эстетических свойств готовой продукции: критерии.
13. Роль эстетических свойств продукции в создании потребительских предпочтений.
14. Связь эстетических свойств готовой продукции и общим интерьером стола и зала.
15. Эстетические свойства готовой продукции, их показатели: форма, цвет, целостность, состояние поверхности и др.

16. Средства и приёмы формирования эстетических свойств готовой продукции: основное и вспомогательное сырьё, отделочные материалы, украшения.
17. Класс предприятий и решение дизайна кулинарной продукции.
18. Дизайн сервировки стола. Принципы эстетического оформления стола.
19. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий.

Соусы.

20. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий.
Продукция из картофеля, овощей и грибов.

21. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий.
Продукция из круп, бобовых и макаронных изделий.

22. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий.
Продукция из мяса и мясопродуктов.

23. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий.
Продукция из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.

24. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий.
Продукция из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла.

25. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий.
Продукция из яиц, яйцепродуктов и творога.

26. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий.
Супы.

27. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий.
Холодные блюда и закуски.

28. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий.
Сладкие блюда.

29. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий.
Напитки.

30. Эстетические требования к оформлению блюд и кулинарных изделий.
Мучные кулинарные изделия.

31. Современные тенденции в оформлении блюд и кулинарных изделий.
Расположение изделия на блюде (тарелке).

32. Современные тенденции в оформлении блюд и кулинарных изделий.
Цветовая гамма изделий.

33. Современные тенденции в оформлении блюд и кулинарных изделий.
Индивидуальный почерк мастера, его творчество.

34. Современные тенденции в оформлении блюд и кулинарных изделий.
Национальный колорит.

35. Дизайн оформления коктейлей. Подбор посуды.

36. Дизайн оформления коктейлей. Подбор гарнира.

37. Дизайн оформления коктейлей. Лед при приготовлении и подаче коктейлей.

38. Взаимосвязь дизайна и стиля.

39. Дизайн в обеспечении конкурентоспособности продукции и услуг предприятий общественного питания.

Задания к зачету

Задание 1

1. Эстетика как философская наука.
2. Требования эстетики к оформлению блюд и кулинарных изделий из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи.
3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

Задание 2

1. Предмет эстетики.
2. Требования эстетики к оформлению блюд и кулинарных изделий из картофеля, овощей.
3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

Задание 3

1. Методы и функции эстетики.
2. Требования эстетики к оформлению блюд и кулинарных изделий из круп и бобовых.
3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

Задание 4

1. Формы эстетической деятельности.
2. Требования эстетики к оформлению блюд и кулинарных изделий из кролика.
4. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

Задание 5

1. Категории эстетического.
2. Требования эстетики к оформлению блюд и кулинарных изделий из мяса и мясопродуктов.
3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

Задание 6

1. Системы эстетических категорий.
2. Требования эстетики к оформлению блюд и кулинарных изделий из рыбы.
3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

Задание 7

1. Эстетическая деятельность.
2. Требования эстетики к оформлению блюд и кулинарных изделий из овощей и грибов.
3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

Задание 8

1. Основные направления эстетики в общественном питании.
2. Требования эстетики к оформлению блюд и кулинарных изделий из круп и макаронных изделий.
3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

Задание 9

1. Элементы, формирующие эстетические показатели.
2. Требования эстетики к оформлению блюд и кулинарных изделий из нерыбных продуктов моря.

3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

Задание 10

1. Характеристика цвета.
2. Требования эстетики к оформлению блюд и кулинарных изделий из яиц и творога.
3. Составить меню на день (завтрак, обед, ужин) с указанием времени приема пищи для туристов из Канады.

Задание 11

1. Цветовые композиции.
2. Требования эстетики к оформлению разнообразных супов (с гарниром и без).
3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

Задание 12

1. Основные правила составления композиции.
2. Требования эстетики к оформлению холодных блюд и закусок из рыбы и нерыбных продуктов моря.
3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

Задание 13

1. Варианты композиции.
2. Требования эстетики к оформлению холодных блюд и закусок из мяса и мясопродуктов.
3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

Задание 14

1. Средства передачи композиции.

2. Требования эстетики к оформлению холодных блюд и закусок из птицы, дичи и кролика.
3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

Задание 15

1. Ароматические свойства продукции.
2. Требования эстетики к оформлению холодных блюд и закусок из овощей и грибов.
3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

Задание 16

1. Образование вкусовых и ароматических веществ.
2. Требования эстетики к оформлению горячих сладких блюд.
3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

Задание 17

1. Добавки, улучшающие аромат пищевых продуктов и напитков.
2. Требования эстетики к оформлению холодных и замороженных сладких блюд.
3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

Задание 18

1. Дегустация.
2. Требования эстетики к оформлению горячих и холодных безалкогольных напитков.
3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

Задание 19

1. Эстетические свойства продукции.
2. Требования эстетики к оформлению алкогольных смешанных напитков и коктейлей (посуда, гарнир, лед).
3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

Задание 20

1. Роль эстетических свойств в создании потребительских предпочтений посетителей.
2. Требования эстетики к оформлению национальных блюд и кулинарных изделий русской кухни.
3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

Задание 21

1. Эстетика оформления и подача закусок, блюд, напитков. Виды оформления.
2. Требования эстетики к оформлению блюд и кулинарных изделий зарубежной кухни (по выбору студента 3-4 страны).
3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

Задание 22

1. История развития карвинга. Инструменты и приспособления для карвинга.
2. Требования эстетики к оформлению кондитерских изделий.
3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

Задание 23

1. Основные приемы карвинга при изготовления украшений для закусок и салатов.

2. Требования эстетики к оформлению горячих и холодных соусов.
3. Составьте меню на обед в ресторане (холодная закуска, суп, горячее блюдо, десерт, напиток). Специализация кухни на усмотрение студента. Предложите композиционное решение оформления данных блюд и напитков, опишите и зарисуйте.

Задание 24

1. Каковы основные этапы рисования геометрических фигур, в чем их суть?
2. В чем состоят особенности лепки растений?
3. Вылепите с натуры листья и цветы различных форм.

Задание 25

1. В чем заключается геометрический метод рисунка?
2. В чем состоят особенности лепки цветов?
3. Вылепите по представлению рельефную цветочную композицию

Задание 26

1. Какие композиционные законы важны для оформления тортов?
2. Каковы особенности лепки овощей, фруктов, грибов?
3. Вылепите с натуры яблоко, грушу, свеклу и несколько грибов разных видов.

Задание 27

1. Как специфика кондитерского изделия влияет на декорирование тортов?
2. Каковы особенности лепки животных и птиц?
3. Вылепите с натуры чучело птицы

Задание 28

1. В чем состоит различие композиций квадратного и круглого тортов?
2. Выполните варианты композиций квадратного и круглого тортов в цвете
3. Вылепите по воображению и репродукциям фигурки различных животных

Задание 29

1. Дайте определения понятиям «скульптура», «лепка».
2. В чем выражается образный язык скульптуры? Каковы задачи лепки?

3. Вылепите с натуры яблоко, грушу, свеклу и несколько грибов разных видов.

Задание 30

1. Какие инструменты и материалы предназначены для лепки? В чем их достоинства и недостатки?

2. Правила рисования квадрата, трапеции, ромба и окружности

3. Вылепите по воображению и репродукциям фигурки различных животных

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Задание _____

указывается номер задания и его краткое содержание

Объекты оценки	Критерии оценки результата (в соответствии с разделом 1 «Паспорткомплекта контрольно-оценочных средств)»	Отметка о выполнении
знать	знание	выполнено
уметь	умение	Не выполнено
решение		зачет

1. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. думой 1 дек. 1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: по состоянию на 26 дек. 2009 г.]. — <http://docs.kodeks.ru/document/901751351>
2. ГОСТ Р 53105 — 2008. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. — М.:Стандартинформ, 2009.
3. Н.Э. Харченко., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. для НПО, 5 издание, изд центр Академия 2011, 512 с.
4. Н.А. Анфимова, Кулинария, Учебник для НПО, 6 издание, изд центр Академия 2011, 400 С.
5. Н.Г.Бутейкис, Технология приготовления мучных и кондитерских изделий., Учебник для НПО, 12 издание, изд центр Академия 2012, 336 с.
6. И.Ю. Бурчакова, С.В.Ермилова, Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий. М., Издательский центр «Академия»., 2015г., 384 стр.
7. Сборник рецептур кулинарных блюд и изделий 2005 года.

Интернет-ресурсы

1. www.pitportal.ru
2. www.restoranoff.ru
3. www.technormativ.ru
4. www.supercook.ru

5. www.gastronom.ru
6. www.mir-restoratora.ru
7. www.4ugunok.ru
8. <http://www.art-eda.info/category/eda-v-zhivopisi>
9. <http://www.cakery.ru/sovety/osnovy-i-varianty-oformlenija-tortov.html>

Рекомендуемые Интернет-ресурсы:

1. www.Masterbanketa.ru – [Электронный ресурс].
2. <http://www.pitportal.ru/> - информационный портал журнала «Ресторанный бизнес» [Электронный ресурс].
3. <http://allcafe.ru/profy/rexplorer/service/standart/v3> - электронная газета Restaurant Explorer.
4. <http://edu.jobsmarket.ru/training/restaurants/catering/28522/>- информационный портал журнала [Электронный ресурс].
5. Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс]. – <http://www.rospotrebnadzor.ru/>
6. <http://www.tca.unlv.edu/profit/> - информационный портал журнала «Ресторанные ведомости» [Электронный ресурс].
7. <http://mir-restoratora.ru/> - Сайт посвящен ресторанному миру и всему что с ним связано [Электронный ресурс].
8. Официальный сайт Общества защиты прав потребителей [Электронный ресурс]. – <http://www.ozpp.ru/>
9. <http://www.panor.ru/journals/obshepit/> - информационный портал по вопросам современного общественного питания.
10. на сайте представлено широкий ассортимент разнообразной столовой посуды, приборов, белья, торговой мебели и оборудования. – <http://www.wrgconcept.ru/>
11. <http://www.complexbar.ru> - на сайте представлено широкий ассортимент разнообразной столовой посуды, приборов, белья.
12. <http://www.radius.ru> на сайте представлено широкий ассортимент разнообразной столовой посуды, приборов, белья, торговой мебели и оборудования.
13. <http://www.hospitality.ru> - информационный портал по вопросам современного общественного питания.