

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ОРЛОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ имени И.С. ТУРГЕНЕВА»

**ПРОГРАММА  
ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ**

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ И ОРГАНИЗАЦИЯ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

направление подготовки  
19.04.04 Технология продукции и организация  
общественного питания

Профиль: Инновационные технологии организации  
ресторанной деятельности

## **1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ**

**Целью** вступительного испытания является определение подготовленности поступающего к освоению основной образовательной программы магистратуры по направлению 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания.

**Задачи** вступительного испытания:

- оценка знаний и умений поступающего в области технологии продукции и организации общественного питания;
- оценка навыков самостоятельного овладения знаниями, необходимыми для успешного освоения основной образовательной программы магистратуры;
- выявление мотивационной готовности поступающего к обучению в магистратуре, способностей к развитию своих профессиональных знаний, проведению прикладных исследований.

## **2. ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ПОДГОТОВКИ**

**Поступающий должен:**

- знать и свободно оперировать понятиями технологии продуктов общественного питания, организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, санитарии и гигиены питания, физиологии питания, оборудования предприятий общественного питания;
- уметь ориентироваться в современных технологиях продукции общественного питания и традиционных стандартах обслуживания, давать аргументированные прогнозы возможного их развития;
- владеть навыками аналитического мышления в области технологии продукции и организации общественного питания.

## **3. ФОРМА ПРОВЕДЕНИЯ И ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ**

Вступительное испытание проводится с использованием дистанционных технологий.

Вступительное испытание проводится в форме тестирования, которая позволяет определить качество усвоения знаний и умений по направлению и выявить степень развития профессиональной мотивации к исследовательской деятельности в области технологии и организации общественного питания.

Продолжительность вступительного испытания - 105 мин.

## **4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

Максимальное количество баллов, которое можно набрать по результатам вступительного испытания, составляет 100.

В рамках вступительного испытания предусматривается три части заданий разного типа и уровня сложности, формулируемые на основе программы вступительного испытания в магистратуру по соответствующему направлению. Перечень теоретических вопросов охватывает разделы 1 и 2 содержания программы. Тестовые задания соответствуют всем пяти разделам программы.

1 часть включает 60 тестовых заданий закрытого типа с выбором одного ответа из четырех предложенных. Максимальное количество времени на выполнение каждого задания составляет 1 мин. Максимальный тестовый балл за 1 часть равен 60 (по 1 баллу за правильный ответ),

2 часть включает 10 тестовых заданий: закрытого типа с выбором множественного ответа (из шести и более предложенных), на установление последовательности, на установление соответствия и открытого типа (с открытым вопросом) с возможностью набора ответа/решения с клавиатуры с учетом падежа, склонения, с кратким ответом/ (без записи решения). Максимальное количество времени на выполнение каждого задания составляет 1,5 мин. Максимальный тестовый балл по второй части - 20 (каждое правильно решенное тестовое задание первой части оценивается в 2 балла, частично или неполностью решенное задание – 1 балл, ошибочное решение – 0 баллов).

3 часть включает 2 задания и предполагает полную запись ответа с обоснованием. 1 задание - задача по технологии производства продукции общественного питания, 2 задание – задача по организации производства общественного питания. Максимальное количество времени на выполнение каждой задачи составляет 15 мин. Каждый вопрос оценивается в 10 баллов. Максимальное количество баллов по третьей части 20. Критерии оценки представлены в таблице.

Таблица 1. Критерии оценки ответа 3 части

Критерии оценки	Характеристика ответа	3 часть, баллы
	<b>3 часть, 1 и 2 задания</b>	
Алгоритм решения	Составлен правильный алгоритм решения задачи. Ответ логичен, доказателен. Задача решена рациональным способом	3
	Составлен правильный алгоритм решения задачи, в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок; правильно сделан выбор формул для решения; есть объяснение решения, но задача решена нерациональным способом	2
	Задание понято правильно, в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущены существенные ошибки в выборе формул	1
	Задача не решена, алгоритм отсутствует	0
Полнота решения	Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, решение задачи выполнено в полном объеме.	2
	Задача решена не полностью или в общем виде	1
	Задача не решена	0

Правильность решения	В выборе формул и решении нет ошибок, получен верный ответ.	3
	Допущены незначительные ошибки или недочеты при вычислениях	2
	Допущены существенные ошибки в выборе формул или в математических расчетах, использованы не все условия задачи	1
	Допущены грубые ошибки в вычислениях, использованы не все условия задачи.	0
Владение терминологией	В тексте успешно используются профессиональные термины. Ответ формулируется в терминах технологии продукции и организации общественного питания	2
	В тексте имеются ошибки в терминах технологии продукции и организации общественного питания	1
	Полное незнание терминологического аппарата	0
	Допущены грубые ошибки в описании схемы решения. Не получены ответы по базовым понятиям.	0

Итоговая оценка выставляется на основе суммирования баллов за выполнение каждого задания.

Минимальное количество баллов, подтверждающее успешное прохождение вступительных испытаний при приеме на обучение по образовательным программам высшего образования (программам магистратуры) в ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет имени И.С. Тургенева» составляет 51 балл.

## **4 СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ**

### **4.1 Технология продуктов общественного питания**

1. Основные стадии технологического процесса производства продукции общественного питания. Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов, их транспортирование, хранение, механическая и гидромеханическая обработка. Приготовление кулинарных полуфабрикатов и их тепловая обработка. Приготовление, хранение и организация потребления готовой пищи.
2. Классификация продукции общественного питания. Кулинарная продукция. Мучные кондитерские и булочные изделия.
3. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки продуктов. Способы и приемы тепловой кулинарной обработки, основанные на поверхностном нагреве продуктов. Способы тепловой кулинарной обработки, основанные на использовании инфракрасного излучения, объемного нагрева (токами сверхвысокой частоты). Комбинированные способы тепловой кулинарной обработки продуктов.
4. Изменение белков и других азотистых веществ. Гидратация и дегидратация белков. Денатурация белков. Деструкция белков. Изменения азотистых экстрактивных веществ мяса, птицы, рыбы. Влияние изменения белков на

качество кулинарной продукции.

5. Жиры и их изменение при приготовлении пищи. Изменение жиров при тепловой кулинарной обработке (варке и жарке). Факторы, влияющие на скорость химических изменений жиров. Изменение цвета, вкуса и запаха жира в процессе жарки. Условия увеличения срока службы фритюрного жира. Впитывание и адсорбция продуктами жира и его потери при жарке. Влияние жарки на пищевую ценность жира.

6. Углеводы и их изменение при приготовлении пищи. Изменения сахаров (гидролиз дисахаридов, карамелизация, меланоидинообразование). Изменение крахмала (строение крахмального зерна, растворимость, набухание и клейстеризация, ретроградация, деструкция, ферментативная деструкция, модификация крахмала).

7. Изменения, протекающие в картофеле, овощах, плодах и грибах. Пищевая ценность и строение тканей картофеля, овощей и грибов. Физико-химические процессы, происходящие при их кулинарной обработке.

8. Изменения, происходящие в крупах, бобовых и макаронных изделиях. Структурные особенности продуктов. Основной химический состав. Замачивание и варка круп и бобовых. Деструкция клеточных стенок крупы и бобовых. Изменение содержания растворимых веществ.

9. Изменения, протекающие в мясе и мясопродуктах. Состав, свойства, пищевая ценность мяса и мясопродуктов, сельскохозяйственных животных и птицы. Строение и состав основных тканей мяса. Влияние способов и режимов тепловой обработки мяса и мясопродуктов на изменение их физико-химических показателей и биологической ценности. Изменение жиров при нагреве мяса.

10. Изменения, протекающие в рыбе и нерыбных морепродуктах. Рыба. Нерыбные морепродукты.

11. Технология бисквитного теста. Бисквит классический, бисквит буше, бисквит масляный. Виды брака бисквитного полуфабриката и его причины. Требования к сырью. Ассортимент изделий из бисквитного теста.

12. Технология дрожжевого теста. Опарный способ, безопарный способ, разделка изделий и выпечка, дрожжевое слоеное тесто. Ассортимент изделий из дрожжевого теста. Технология приготовления фаршей.

13. Технология тестоведения. Краткая характеристика сырья для теста. Виды теста и их особенности. Процессы, происходящие при замесе и выпечке изделий. Способы разрыхления теста.

14. Технология пресного теста. Песочное тесто. Заварное тесто. Крошковые полуфабрикаты. Воздушные полуфабрикаты. Вафельное тесто. Ассортимент изделий из него.

15. Организация контроля качества продукции в общественном питании. Контроль, осуществляемый на предприятиях. Контроль осуществляемый специальными лабораториями. Бракераж. Порядок отбора проб и подготовка их для анализа.

16. Физико-химические методы, применяемые при контроле полуфабрикатов и готовой продукции. Определение влажности. Определение белка и жира.

Определение сахаров, крахмала, спирта.

17. Контроль качества полуфабрикатов. Мясные полуфабрикаты. Рыбные полуфабрикаты. Овощные полуфабрикаты. Полуфабрикаты из муки.

18. Лабораторный контроль качества блюд и кулинарных изделий. Первые блюда. Вторые блюда, гарниры, соусы. Холодные блюда. Сладкие блюда. Напитки и изделия из теста.

19. Технология напитков и сладких блюд. Чай, кофе, какао, компоты, кисели, морсы.

20. Полуфабрикаты из овощей, плодов и грибов. Характеристика сырья, механическая кулинарная обработка, классификация и ассортимент полуфабрикатов.

21. Полуфабрикаты из круп, бобовых, макаронных изделий. Характеристика продуктов.

22. Полуфабрикаты из мяса и мясопродуктов. Характеристика сырья. Общая схема технологического процесса обработки туш убойного скота. Классификация полуфабрикатов, производство порционных и мелкокусковых полуфабрикатов, технологическая схема полуфабрикатов из рубленого мяса.

23. Полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика. Характеристика сырья, классификация и ассортимент полуфабрикатов из птицы, пернатой дичи и кролика.

24. Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных продуктов моря. Характеристика сырья, классификация и ассортимент полуфабрикатов, обработка нерыбных

25. Соусы. Физико-химические изменения, происходящие в продуктах при приготовлении соусов. Использование соусных паст.

26. Блюда и гарниры из овощей и грибов. Тепловая обработка; способы и режимы кулинарной обработки овощей, грибов. Классификация и ассортимент

27. Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий. Тепловая обработка круп, бобовых и макаронных изделий.

28. Блюда из мяса и мясопродуктов. Тепловая кулинарная обработка мяса и мясопродуктов. Классификация и ассортимент, технологические схемы производства блюд из отварного, припущенного мяса и мясопродуктов.

29. Блюда из птицы, дичи и кролика. Тепловая кулинарная обработка продуктов из птицы, дичи и кролика. Классификация и ассортимент блюд.

30. Блюда из яиц и творога. Ассортимент, технологическая схема производства блюд из яиц и творога. Тепловая обработка продуктов.

31. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов морского промысла. Классификация и ассортимент блюд, технологическая схема производства блюд.

32. Холодные блюда. Классификация и ассортимент. Бутерброды. Блюда из овощей, грибов, мяса, птицы; салаты. Банкетные блюда.

#### **4.2 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания**

1. Характеристика предприятий общественного питания. Классификация и типизация предприятий общественного питания, их характеристика. Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.

2. Оперативное планирование производства и технологическая документация. Оперативное планирование работы производства заготовочных, доготовочных предприятий и предприятий с полным циклом производства; нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания.
3. Основы рациональной организации труда на предприятиях общественного питания. Сущность, задачи, направления, совершенствование организации труда; графики выхода на работу.
4. Нормирование труда на предприятиях общественного питания. Сущность, задачи, классификация затрат рабочего времени; методы изучения затрат рабочего времени.
5. Организация снабжения на предприятиях общественного питания. Роль, задачи и требования к организации снабжения; виды, источники снабжения, поставщики продуктов; формы и способы товародвижения; организация продовольственного и материально-технического снабжения.
6. Организация работы заготовочных предприятий. Организация работы цеха овощных, мясных, рыбных полуфабрикатов, а также полуфабрикатов из птицы.
7. Организация работы доготовочных предприятий. Организация работы цеха доготовки полуфабрикатов, обработки зелени; горячего цеха; холодного цеха.
8. Организация производства кулинарных, мучных и кондитерских изделий. Организация выпуска изделий на заготовочных и доготовочных предприятиях, подготовка сырья; организация труда и рабочих мест.
9. Торговые помещения предприятий общественного питания. Их виды и характеристика, оборудование торговых залов.
10. Столовая посуда, приборы, белье. Характеристика фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, металлической, деревянной и пластмассовой посуды; виды и характеристика столовых приборов и столового белья.
11. Меню и прейскуранты. Виды меню, назначение и принципы составления меню и прейскурантов, требования к их оформлению; карта вин, карта коктейлей.
12. Обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания. Характеристика методов и форм обслуживания; организация раздач, способы расчета с посетителями, организация самообслуживания в столовых.
13. Подготовка к обслуживанию потребителей. Подготовка торгового зала к обслуживанию, расстановка мебели, общие правила сервировки стола, виды и формы складывания салфеток.
14. Организация обслуживания гостей в ресторанах. Организация процесса обслуживания в зале ресторана; правила и способы подачи блюд в ресторане; расчет с потребителями.
15. Виды приемов и банкетов и их обслуживание. Характеристика приема – фуршета; приема – коктейля; банкета – чая. Прием заказа, банкет с полным обслуживанием официантами; банкет с частичным обслуживанием официантами.

17. Специальные формы организации питания. Обслуживание по типу шведского стола, обслуживание участников съездов, конгрессов, совещаний, современные формы обслуживания.

18. Специальные виды услуг по организации питания. Обслуживание в аэропортах, на железнодорожном транспорте, на водном транспорте, автопассажиров, организации питания и обслуживания в местах массового отдыха и культурно-массовых мероприятий.

19. Организация обслуживания гостей на высшем уровне. Особенности обслуживания, подача закусок, блюд и напитков в зале VIP; транширование и фламбирование блюд, особенности приготовления и подачи блюд фондю.

### **4.3 Санитария и гигиена питания**

1. Понятие о гигиене и санитарии. Санитарное законодательство и санитарный надзор. Понятие о гигиене и санитарии. Задачи и методы гигиены. Санитарное законодательство и санитарный надзор.

2. Гигиенические основы проектирования и благоустройства предприятий общественного питания. Гигиенические требования к размещению предприятий и выбору участка. Санитарные требования к генеральному плану участка. Гигиенические требования к планировке помещений предприятия питания. Гигиенические требования к благоустройству предприятий.

3. Санитарно-гигиенические требования к оборудованию и содержанию ПОП. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде. Требования к уборке территорий и помещений. Дезинфекция и дезинфицирующие средства. Моющие средства. Санитарная обработка оборудования, инвентаря и посуды. Мероприятия по борьбе с насекомыми и грызунами.

4. Личная гигиена работников предприятий питания. Личная гигиена персонала. Медицинское обследование работников. Санитарный контроль за соблюдением правил личной гигиены.

5. Санитарные требования к процессу приготовления блюд и изделий представляющих эпидемиологическую опасность. Санитарные правила приготовления скоропортящихся мясных блюд и изделий. Санитарные требования к приготовлению холодных и сладких блюд. Санитарные требования к приготовлению кондитерских кремовых изделий. Санитарные требования к производству мягкого мороженого.

6. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов. Назначение гигиенической экспертизы. Плановая и внеплановая гигиеническая экспертиза. Основные этапы проведения гигиенической экспертизы.

### **4.4 Физиология питания**

1. Роль белков в жизнедеятельности. Неблагоприятные последствия недостаточного и избыточного потребления белков. Понятие о биологической ценности белка. Биологическая ценность белков животного и растительного происхождения. Источники белка в питании. Рекомендуемые нормы физиологической потребности в белке различных групп населения.

2. Роль жиров в жизнедеятельности организма и кулинарии. Значение поли-

ненасыщенных жирных кислот (ПНЖК), фосфолипидов, стероидов и их источники в питании. Источники жиров в продуктах питания. Пищевая ценность жиров животного и растительного происхождения. Рекомендуемые нормы жиров в питании различных групп населения. Сбалансированность пищевых жиров в рационе питания. Неблагоприятное влияние на здоровье человека избыточного потребления жиров и недостатка в рационе растительного масла.

3. Классификация углеводов. Источники в питании углеводов разных групп. Значение крахмала и сахара в питании. Значение пищевых волокон в жизнедеятельности организма и их источники в продуктах питания. Рекомендуемые нормы потребления углеводов в питании различных групп населения. Неблагоприятное действие на организм избыточного потребления сахара. Заменители сахара. Пути обогащения кулинарной продукции пищевыми волокнами.

4. Классификация минеральных веществ. Значение минеральных веществ в жизнедеятельности организма. Значение отдельных макроэлементов (кальций, магний, фосфор, натрий, калий, хлор, сера) и микроэлементов (железо, медь, цинк, марганец, кобальт, йод, фтор и др.). Факторы, влияющие на усвоение минеральных веществ. Нормирование минеральных веществ в питании различных групп населения. Обогащение рационов иодом и фтором. Источники в питании отдельных минеральных элементов. Роль воды в организме. Потребность человека в воде. Особенности питьевого режима при работе в горячих цехах.

5. Классификация витаминов. Значение витаминов в жизнедеятельности организма, участие их в физиологических функциях и биохимических процессах. Понятие о физиологической потребности в витаминах. Авитаминозы и гиповитаминозы, и причины их возникновения. Гипервитаминозы. Роль в организме отдельных водорастворимых (тиамин, рибофлавин, пиридоксин, ниацин, аскорбиновая кислота, витамин Р) и жирорастворимых витаминов А, Д, Е, К, витаминopodobных веществ. Рекомендуемые нормы витаминов в питании и их источники.

6. Понятие о рациональном (адекватном) питании. Требования к количественной и качественной стороне рациона. Требования к энергетической ценности и химическому составу рациона. Принцип сбалансированности питания. Рекомендуемый продуктовый набор и пищевая ценность отдельных групп продуктов. Требования к режиму питания. Оптимальное распределение энергетической ценности и пищевых веществ при разной кратности питания. Физиологические требования к составлению меню отдельных приемов пищи. Неблагоприятное влияние нарушений режима питания.

#### **4.5 Оборудование предприятий общественного питания**

1. Основные сведения о машинах и механизмах. Принципы классификации оборудования. Понятие «цикл машины». Понятие машины. Виды машин.

2. Измельчительное оборудование. Виды и способы измельчения. Степень измельчения. Классификация измельчительного оборудования. Машины для

резки пищевого сырья и полуфабрикатов. Машины для тонкого измельчения сырья.

3. Перемешивающее оборудование. Основные виды перемешивания пищевых продуктов. Смесители. Тестомесильные машины. Взбивальные машины.

4. Весовое оборудование. Классификация весового оборудования. Сборочные единицы и детали весов. Требования, предъявляемые к весам. Контроль за эксплуатацией весоизмерительного оборудования.

5. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению; способу обогрева; источнику теплоты; принципу работы; конструктивному решению; степени автоматизации. Электронагревательные устройства. Газовые горелки.

6. Устройство теплового оборудования. Структурная схема теплового оборудования. Основные элементы теплового оборудования. Котлы. Автоклавы. Пароконвектоматы. Кофеварки. Кипятильники и водогрейное оборудование. Аппараты для жаренья и выпечки. Плиты. СВЧ-печи. Вспомогательное тепловое оборудование.

7. Основы холодильной техники. Теоретические основы получения холода. Холодильная машина. Хладоагенты. Хладоносители. Холодильные агрегаты.

8. Холодильное оборудование. Холодильные витрины и прилавки. Холодильные шкафы. Холодильные лари. Ледогенераторы. Фризеры. Торговое холодильное оборудование в общественном питании.

## РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

### *Основная литература:*

1. Борисова А.В. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Часть 1. Механическое оборудование. Каталог [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.В. Борисова– Электрон. текстовые данные. – Самара: Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2018. – 353 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/92228.html>. – ЭБС «IPRbooks»
2. Бочкарева Н.А. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Н.А. Бочкарева– Электрон. текстовые данные. – М.: Ай Пи Ар Медиа, 2020. – 434 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/94722.html>. – ЭБС «IPRbooks»
3. Васюкова А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая– Электрон. текстовые данные. – М.: Дашков и К, 2019. – 416 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/85624.html>. – ЭБС «IPRbooks»
4. Васюкова А.Т. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. – М.: Дашков и К, 2018. – 496 с. – ISBN 978-5-394-02516-7. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru/85576.html> (дата обращения: 6.10.2021). —

Режим доступа: для авторизир. пользователей

5. Димитриев А.Д. Основы физиологии питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.Д. Димитриев – Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2018. – 230 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/74957.html>. – ЭБС «IPRbooks»
6. Зурабина Е.И. Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие / Зурабина Е.И.— Электрон. текстовые данные.— Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2019.— 166 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/84651.html>.— ЭБС «IPRbooks»
7. Кольман О.Я. Санитария и гигиена [Электронный ресурс]: учебное пособие / Кольман О.Я., Иванова Г.В., Никулина Е.О.— Электрон. текстовые данные.— Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2019.— 184 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/100106.html>.— ЭБС «IPRbooks»
8. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-3754-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206936> (дата обращения: 24.10.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
9. Любецкая, Т.Р. Технология продукции общественного питания. Теория и практика. Решение задач : учебно-методическое пособие / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2019. — 140 с. — ISBN 978-5-394-03380-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/85465.html>
10. Теплов, В. И. Физиология питания : учебное пособие / В. И. Теплов, В. Е. Боряев. — 4-е изд. — Москва : Дашков и К, 2020. — 456 с. — ISBN 978-5-394-03891-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/229997> (дата обращения: 24.10.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
11. Технология продукции общественного питания : учебник / М. Н. Куткина, С. А. Елисеева, И. В. Симакова, О. И. Иринина. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2022. — 676 с. — ISBN 978-5-6044302-8-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/180957> (дата обращения: 24.10.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### ***Дополнительная литература:***

12. Артемова Е.Н. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.-метод. пособие для вузов / Е.Н. Артемова, Н.В.Мясищева . - Орел : Изд-во ОрелГТУ , 2010. - 305 с.
13. Артемова, Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учебное пособие / Е.Н. Артемова. - М.: Кнорус, 2010. - 336 с.
14. Денисович Ю.Ю. Организация обслуживания на предприятиях

- общественного питания. Часть 1 [Электронный ресурс]: учебное пособие / Ю.Ю. Денисович, Е.Ю. Осипенко – Электрон. текстовые данные. – Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015. – 178 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/55904.html>. – ЭБС «IPRbooks»
15. Елхина В.Д. Оборудование предприятий общественного питания: Учебник для студентов вузов в трех частях / В.Д. Елхина, М.И. Ботов. – М.: Академия, 2010. — 416 с.
  16. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования /В.П. Золин. – М.: Академия, 2012. — 320 с.
  17. Мартинчик А.Н. Физиология питания, санитария и гигиена / А.Н. Мартинчик и др. - М.: Мастерство, 2012. – 192 с.
  18. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии: учебное пособие / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2013. – 256 с.
  19. Перкель Р. Л. Технология продукции общественного питания. Технологическое обеспечение качества продукции общественного питания : лабораторный практикум / Р. Л. Перкель, В. С. Попов, Е. Ю. Феденишина. — Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого, 2017. — 45 с. — ISBN 978-5-7422-5941-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/83312.html>
  20. Рубина Е.Н. Санитария и гигиена питания: учебник / Е.Н. Рубина. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. – 272 с.
  21. Степанова И.В. Санитария и гигиена питания: учебное пособие / И.В. Степанова. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 224 с.
  22. Технология продукции общественного питания : учебник / А. И. Мглинец, Н. А. Акимова, Г. Н. Дзюба [и др.] ; под редакцией А. И. Мглинца. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2015. — 736 с. — ISBN 978-5-904406-15-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/40913.html>