

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«Севастопольский государственный университет»

УТВЕРЖДАЮ

Председатель приемной комиссии

Ректор



В.Д. Нечаев
(Ф.И.О)

2026 г.

ПРОГРАММА ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ

Профессиональное вступительное испытание

(название вступительного испытания)

направление подготовки

19.04.04 Технология продукции в организациях
общественного питания

(шифр и название направления подготовки)

уровень высшего образования

магистратура

(название уровня ВО)

квалификация

магистр

(название)

Севастополь
2026

Программа профессионального вступительного испытания при приеме на обучение по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции в организация общественного питания:

1. Разработана на кафедре «Пищевые технологии и оборудование» ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет» в соответствии со следующими нормативными документами:

– Порядок приема на обучение по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденным приказом Минобрнауки России от 27.11.2024 № 821;

– Правила приема в федеральное государственное автономное учреждение высшего образования «Севастопольский государственный университет» на обучение по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в 2025 году;

– Положение о приемной комиссии федерального государственного автономного учреждения «Севастопольский государственный университет»;

– Положение о экзаменационных комиссиях федерального государственного автономного учреждения высшего образования «Севастопольский государственный университет»;

– Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.08.2020 № 1047.

– Основная образовательная программа высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (профиль — Технология и организация производства продукции общественного питания), утвержденная ректором ФГАОУ ВО «Севастопольский государственный университет» 28.05.2021 г.

2. Разработчики программы:

Руководитель рабочей группы – Покинтелица Н.И., доктор технических наук, профессор, заведующий кафедрой «Пищевые технологии и оборудование»; Прокопенко И.А., кандидат технических наук, доцент, доцент кафедры «Пищевые технологии и оборудование».

3. Утверждена на заседании кафедры «Пищевые технологии и оборудование» от «19» ноября 2025 г., протокол № 5.

Председатель профессиональной
экзаменационной комиссии,
заведующий кафедрой «Пищевые
технологии и оборудование»


(подпись)

(дата)

Н.И. Покинтелица

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. Общие положения и порядок проведения вступительного испытания...	4
2. Основное содержание программы вступительного испытания.....	7
3. Шкала оценивания и минимальное количество баллов, подтверждающее успешность прохождения вступительного испытания...	11
4. Список рекомендуемой литературы для подготовки к вступительному испытанию.....	12

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ

Программа содержит перечень вопросов по дисциплинам базовой части профессионального цикла учебного плана подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

При поступлении в магистратуру устанавливаются вступительные испытания в объеме требований, предъявляемых федеральным государственным образовательным стандартом к образованию бакалавра по направлению, соответствующему направлению магистратуры. При поступлении на программу магистратуры по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания проводятся вступительные испытания в форме тестирования.

Профессиональное вступительное испытание проводится согласно расписания, утверждённого согласно действующим требованиям в указанной аудитории и в назначенное время. К испытанию приступают абитуриенты из числа допущенных к сдаче экзамена решением приёмной комиссии университета. Абитуриент обязан прибыть на вступительное испытание в строго указанные в расписании дату и время.

Профессиональное вступительное испытание проводится в присутствии всех членов предметной экзаменационной комиссии в составе, утверждённом Приказом по университету. Перед началом экзамена комиссия инструктирует абитуриентов о порядке проведения экзаменационного испытания, требованиям к заполнению бланков, отведенном времени для выполнения заданий.

Порядок проведения вступительного испытания

Абитуриент для сдачи междисциплинарного экзамена проходит в аудиторию, предусмотренную расписанием вступительных испытаний, за 5 минут до начала вступительного испытания. При входе в аудиторию предъявляет паспорт.

За каждым столом размещается только один абитуриент. Каждому абитуриенту выдаются: тестовое задание, черновой бланк ответа, чистовой бланк ответа, листы бумаги с печатью приёмной комиссии.

Порядок ответа на тестовые задания и оформление бланков доводит преподаватель из числа членов предметной экзаменационной комиссии.

В бланке чистового ответа абитуриент указывает свою фамилию, имя, отчество, дату и время начала и окончания экзамена и ставит подпись. Простановка каких-либо отметок на бланках задания недопустима. Все отметки выполняются на черновом и чистовом бланках ответа. Все исправления в чистовом бланке ответа должны заверяться подписью абитуриента и члена приёмной комиссии. В случае большого числа исправлений (более трёх) абитуриенту выдаётся новый бланк. Старый бланк с исправлениями изымается.

Выход из аудитории разрешается, как правило, по окончании экзамена. При этом все экзаменационные материалы остаются в аудитории.

По завершении экзамена абитуриент сдаёт преподавателю бланк тестового задания, черновой и чистой бланки ответов, листы с печатью приёмной комиссии (в случае их получения) и покидает аудиторию.

Правила поведения абитуриентов доводятся до их сведения при проведении инструктажа экзаменатором перед началом испытания.

Во время проведения вступительного испытания абитуриент должен соблюдать следующие **правила**:

- иметь при себе паспорт;
- положить личные вещи (в том числе справочные материалы, записи любого вида; телефоны, электронные средства запоминания, приема, передачи и хранения информации; калькуляторы) на специально отведенные для этого столы;
- занять место, указанное ему экзаменатором;
- соблюдать тишину и работать самостоятельно, не разговаривать с экзаменаторами и другими абитуриентами;
- использовать для записей только экзаменационные бланки, выдаваемые для проведения данного вступительного испытания;
- не использовать какие-либо справочные материалы (учебники, учебные пособия, справочники, любого вида записи, электронные средства запоминания и хранения информации и т.п.);
- не пользоваться средствами связи;
- не выходить из учебного корпуса (с возвратом) до времени окончания вступительного испытания.

При возникновении вопросов, связанных с проведением испытания, абитуриент поднятием руки обращается к экзаменатору и при его подходе задает вопрос.

После занятия места в аудитории абитуриенту выдаются листы с тестовыми заданиями. Для заполнения ответа на задания теста абитуриенты используют пасты (чернила) одного цвета (синий, фиолетовый, черный). При необходимости замены пасты абитуриент сообщает об этом экзаменатору, который делает соответствующую пометку на листе с тестовыми заданиями.

Выход из аудитории во время проведения испытаний абитуриентам не разрешается.

За нарушение правил поведения абитуриент удаляется со вступительного испытания с проставлением оценки «0» (ноль) баллов независимо от числа правильно выполненных заданий, о чем составляется акт, утверждаемый Приёмной комиссией.

После завершения выполнения задания абитуриент в обязательном порядке лично сдает работу экзаменатору. Экзаменатор в присутствии абитуриента проверяет в сдаваемой работе: наличие экзаменационного листа; наличие подписей абитуриента на титульных листах с тестовыми заданиями.

Вступительное испытание проводится в виде письменного тестирования по отдельному варианту задания. Каждое задание содержит по 20 тестов.

Вопросы тестирования имеют по четыре варианта ответа, из которых необходимо выбрать правильный ответ.

Результат профессионального вступительного испытания зависит от общего количества правильных ответов, отмеченных в бланке. Каждое задание тестирования оценивается в 5 баллов.

Проведение конкурса и зачисление в состав студентов магистратуры проводится по суммарному количеству баллов, набранных абитуриентами на вступительных испытаниях. Положительная оценка, дающая право абитуриенту на участие в конкурсе и подтверждающая успешное прохождение вступительных испытаний, устанавливается в размере 25 баллов. При правильном выполнении всех 20 тестовых заданий, абитуриент получает максимальную оценку – 100 баллов.

Для успешного выполнения тестовых заданий абитуриенту следует учесть **ряд рекомендаций:**

1. Отвечать на вопросы следует только после внимательного прочтения и осмысления поставленного вопроса или задания.

2. Титул и бланки ответов необходимо заполнить разборчиво, аккуратно, одной ручкой.

3. Рекомендуются ответить на все тестовые задания, даже если нет уверенности в правильности ответа.

4. В бланке следует отмечать лишь правильные, по мнению абитуриента, ответы. Двойные, неправильно записанные, зачеркнутые, подчищенные и исправленные ответы считаются ошибкой.

5. Случайно записанный неправильный ответ можно исправить. Для этого следует указать правильный ответ на ошибочно решённое тестовое задание в отведенном месте на бланке ответов. Исправление следует заверить подписью члена приёмной комиссии.

Результаты вступительных испытаний отражаются в экзаменационном листе абитуриента установленной формы.

При проведении конкурса и зачислении в магистратуру учитывается суммарное количество баллов, набранных абитуриентами на вступительных испытаниях.

О результатах прохождения вступительного испытания абитуриент может узнать: на официальном сайте университета sevsu.ru, на информационном стенде, расположенном по адресу: г. Севастополь, ул. Университетская, 33 или по телефону приёмной комиссии +7 (8692) 222-911.

Пересдача вступительных испытаний не допускается.

2. ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ

Программа содержит перечень вопросов по дисциплинам базовой части профессионального цикла учебного плана подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания.

В основу настоящей программы положены следующие дисциплины:

1. Товароведение продовольственных товаров;
2. Физико-химические процессы в технологии производства кулинарной продукции;
3. Технология продукции общественного питания;
4. Оборудование предприятий общественного питания;
5. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания;
6. Кондитерское производство;
7. Санитария и гигиена питания;
8. Цифровое проектирование. Проектирование предприятий общественного питания.

Список разделов и тем, выносимых на экзамен

Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров

- 1.1. Макароны изделия: особенности производства, классификация и ассортимент.
- 1.2. Мясо и мясные товары: особенности производства, классификация и ассортимент.
- 1.3. Молоко и молочные продукты: особенности производства, классификация и ассортимент.

Раздел 2. Физико-химические процессы в технологии производства кулинарной продукции

- 2.1. Характеристика технологических процессов в общественном питании.
- 2.2. Белки в технологиях пищевых производств. Их строение и процессы, происходящие с ними под влиянием температуры.
- 2.3. Жиры, их характеристика и изменения в технологическом процессе под действием температуры и кислорода воздуха.
- 2.4. Изменения свойств сахаров и сахаристых веществ под действием технологических факторов, таких как температура, взаимодействие с водной фазой и другие.
- 2.5. Крахмал и его влияние на качество кулинарной продукции. Строение крахмального зерна.
- 2.6. Изменение содержимого воды, сухих веществ в процессе технологической обработки пищевых продуктов. Способы сушки пищевого сырья.

2.7. Изменение содержимого витаминов, минеральных веществ в процессе технологической обработки пищевых продуктов.

2.8. Изменения коллоидного состояния пищевых веществ в процессе кулинарной обработки.

2.9. Изменения цвета во время тепловой обработки пищевых продуктов, содержащих углеводы и белки, как при их совместном присутствии, так и по отдельности. Реакция Майяра.

2.10. Теоретические основы формирования вкусо-ароматического комплекса в процессе приготовления блюд.

2.11. Изменения массы, консистенции, реологических свойств сырья в процессе кулинарной обработки.

2.12. Структурообразование в дисперсных системах.

2.13. Ферменты в пищевых технологиях. Бродильные микроорганизмы и брожение.

Раздел 3. Технология продукции общественного питания

3.1. Технология кулинарной продукции из мяса и субпродуктов.

3.2. Технология кулинарной продукции из мяса птицы, пернатой дичи и кролика.

3.3. Технология кулинарной продукции из рыбы, нерыбных морепродуктов и ракообразных.

3.4. Технология холодных блюд и закусок.

3.5. Технология сладких блюд, горячих и прохладительных напитков.

3.6. Технология кулинарной продукции из яиц, яичных продуктов и творога.

3.7. Технология мучных блюд, гарниров, кулинарных и кондитерских изделий.

Раздел 4. Оборудование предприятий общественного питания

4.1. Электросиловые аппараты и электропривод. Универсальный привод.

4.2. Машины для обработки овощей.

4.3. Машины для обработки мяса и рыбы.

4.4. Машины кондитерского цеха.

4.5. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров.

4.6. Моечное и очистительное оборудование.

4.7. Весоизмерительное оборудование.

4.8. Контрольно-кассовые машины.

4.9. Теплогенерирующие устройства. Классификация и общая характеристика теплового оборудования.

4.10. Варочное оборудование.

4.11. Жарочно-пекарное оборудование.

4.12. Многофункциональное тепловое оборудование.

4.13. Универсальное и водогрейное оборудование.

4.14. Оборудование для раздачи пищи.

Раздел 5. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

5.1. Классификация предприятий общественного питания.

5.2. Приёмка продовольственных товаров на предприятиях общественного питания.

5.3. Организация складского хозяйства

5.4. Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания

5.5. План-меню: понятие, назначение, порядок составления и оформления.

5.6. Нормативная и технологическая документация предприятий общественного питания

5.7. Состав помещений предприятий общественного питания

5.8. Сервировка стола.

Раздел 6. Кондитерское производство

6.1. Характеристика основных и дополнительных видов сырья, используемого при производстве кондитерских изделий.

6.2. Производство изделий из дрожжевого теста.

6.3. Производство полуфабрикатов для тортов и пирожных.

6.4. Производство сахаристых кондитерских изделий.

Раздел 7. Санитария и гигиена питания

7.1. Гигиеническая характеристика факторов внешней среды. Условия труда на предприятиях общественного питания.

7.2. Гигиенические основы проектирования, строительства, реконструкции и благоустройства предприятий общественного питания

7.3. Тара, упаковочные материалы, оборудование, инвентарь, посуда. Содержание предприятий общественного питания. Личная гигиена персонала.

7.4. Профилактика инфекционных заболеваний, пищевых отравлений и гельминтозов.

7.5. Качество и безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов.

7.6. Производство, хранение, реализация и качество кулинарной продукции.

Раздел 8. Цифровое проектирование. Проектирование предприятий общественного питания

8.1. Характеристика предприятий общественного питания.

8.2. Состав и характеристика торговых помещений предприятий общественного питания.

8.3. Состав и характеристика производственных помещений.

8.4. Состав и характеристика помещений для приема, хранения и отпуска товаров.

8.5. Состав и характеристика помещений административно-бытового назначения.

- 8.6. Состав и характеристика помещений технического назначения.
- 8.7. Схемы взаимосвязи производственных помещений.

3. ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ И МИНИМАЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО БАЛЛОВ, ПОДТВЕРЖДАЮЩЕЕ УСПЕШНОСТЬ ПРОХОЖДЕНИЯ ВСТУПИТЕЛЬНОГО ИСПЫТАНИЯ

Конкурсное вступительное испытание проводится в письменной форме. Задание на вступительное испытание определяется лист-заданием, содержащим тестовые задания.

Результаты конкурсного вступительного испытания определяются по 100-балльной системе: каждое тестовое задание представляет собой тест-задачу с четырьмя вариантами ответа и оценивается 5 баллами. Всего лист-задание содержит 20 тестов, от 2 до 4 тестов из каждой дисциплины, выносимой на вступительное испытание.

Сопоставление национальной и 100-балльной оценочных шкал представлено в следующей таблице.

Уровень компетентности	Оценка по национальной шкале	Сумма баллов по 100-балльной шкале
Высокий (творческий)	Отлично	81-100
Достаточный (конструктивно-вариативный)	Хорошо	51-80
Средний (репродуктивный)	Удовлетворительно	25-50
Низкий (рецептивно-производительный)	Неудовлетворительно	0-24

Минимальное количество баллов, подтверждающее успешность прохождения вступительного испытания – 25.

Минимальный проходной балл для обучения за счет бюджетных ассигнований федерального бюджета определяется на конкурсной основе Правилами приёма Севастопольского государственного университета.

4. СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ВСТУПИТЕЛЬНОМУ ИСПЫТАНИЮ

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 549 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18783-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/545703> (дата обращения: 15.11.2025).

2. Терещенко, В. П. Товароведение продовольственных товаров (практикум) : учебное пособие / В. П. Терещенко, М. Н. Альшевская. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1773-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211718> (дата обращения: 15.11.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения : учебник / О.А. Неверова, А.Ю. Просеков, Г.А. Гореликова, В.М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 318 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1598. - ISBN 978-5-16-005309-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/1818223> (дата обращения: 15.11.2025). — Режим доступа: по подписке.

4. Зубаирова, Л. А. Физико-химические и биохимические основы производства мяса и мясопродуктов : учебное пособие / Л. А. Зубаирова. — Уфа : БГАУ, 2021. — 136 с. — ISBN 978-5-7456-0739-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/201047> (дата обращения: 15.11.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Пищевая химия (химия пищи) : учебное пособие / И. Э. Бражная, С. Ю. Дубровин, Б. Ф. Петров [и др.]. — Мурманск : МГТУ, 2018. — 98 с. — ISBN 978-5-86185-959-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/142658> (дата обращения: 15.11.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Дымова, Ю. И. Пищевая химия : учебное пособие / Ю. И. Дымова. — Кемерово : КемГУ, 2020. — 75 с. — ISBN 978-5-8353-2658-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/162575> (дата обращения: 15.11.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 496 с. - ISBN 978-5-394- 05206-4. - Текст : электронный. - URL:

<https://znanium.com/catalog/product/2084678> (дата обращения: 15.11.2025). – Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-394- 05206-4. - Текст : электронный.

8. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А. С. Ратушного. - 6-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 336 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2084679> (дата обращения: 15.11.2025). – Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-394-05225-5. - Текст : электронный.

9. Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А.С. Ратушного. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 241 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1861798> (дата обращения: 15.11.2025). – Режим доступа: по подписке. — DOI 10.12737/1031132. - ISBN 978-5-16-015493-0. - Текст : электронный.

10. Технология продукции общественного питания. Практикум : учебное пособие / под ред. Л.П. Липатовой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 374 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2122964> (дата обращения: 15.11.2025). – Режим доступа: по подписке. — DOI 10.12737/1034527. - ISBN 978-5-16-015459-6. - Текст : электронный.

11. Мишина, О. Ю. Технология продукции общественного питания : учебно-методическое пособие / О. Ю. Мишина. - Волгоград : Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 с. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1007786> (дата обращения: 15.11.2025). – Режим доступа: по подписке. - Текст : электронный.

12. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542216> (дата обращения: 15.11.2025).

13. Гумеров, Т. Ю. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / Т. Ю. Гумеров, О. А. Решетник. — Казань : КНИТУ, 2021. — 184 с. — ISBN 978-5-7882-2971-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/244790> (дата обращения: 15.11.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

14. Зайко, Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Г. М. Зайко, Т. А. Джум. - Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. - 560 с. - URL:

<https://znanium.ru/catalog/product/1141777> (дата обращения: 15.11.2025). - ISBN 978-5-9776-0060-6. - Текст : электронный.

15. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для вузов / Г. С. Сологубова. — 4-е изд., испр. и доп. — Москва : Юрайт, 2025. — 396 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15237-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/561624> (дата обращения: 15.11.2025).

16. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

17. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

18. Современные технологии продукции общественного питания. Особенности проектирования предприятий общественного питания различных типов : учебное пособие / М. Ю. Тамова, О. А. Корнева, Е. Г. Дунец, Н. А. Бугаец. — Краснодар : КубГТУ, 2019. — 136 с. — ISBN 978-5-8333-0839-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/167035> (дата обращения: 15.11.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

19. Драгилев, А. И. Основы кондитерского производства : учебник для вузов / А. И. Драгилев, Г. А. Маршалкин. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 532 с. — ISBN 978-5-8114-5877-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146660> (дата обращения: 15.11.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

20. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для вузов / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-507-44338-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/223439> (дата обращения: 15.11.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

21. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для вузов / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-9384-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/193406> (дата обращения: 15.11.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

22. Борисова А.В. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. Ч.1. Механическое оборудование. Каталог : учебное пособие / Борисова А.В.. — Самара : Самарский государственный технический университет, ЭБС АСВ, 2018. — 353 с. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс

IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/92228.html> (дата обращения: 15.11.2025). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

23. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения: учебное пособие для вузов / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 231 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07510-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538549> (дата обращения: 15.11.2025).

24. Пасько, О. В. Технология и управление качеством продукции общественного питания: учебник для вузов / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Юрайт, 2024. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-17356-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538610> (дата обращения: 15.11.2025).

25. Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов: учебное пособие для вузов / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 299 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-08774-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538548> (дата обращения: 15.11.2025).