Список литературы для студентов заочного отделения «БелТтиСУ»

по специальностям:

200807 Технология продукции общественного питания

МДК «Технология приготовления полуфабрикатов и продукции»

100114 Организация обслуживания в общественном питании

МДК «Организация и технология производства продукции общественного питания»

1. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева.- Ростов н/Дону: Феникс, 2010.-374 [Текст]: илл.- (среднее профессиональное образование).
2. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник –М.: ИД «Форум»: ИНФА –М, 2008.- 480 с. [Текст]: – (Профессиональное оборудование)
3. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие /В.А. Доморецкий –М.: «Форум»: ИНФА 2011.- 400 с. [Текст]: – (Профессиональное оборудование).
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/ Авт.- сост.: А.И. здобнов, В.А. Цыганенко.-к:, ООО «Издательство Арий», М.: ИКТЦ «Лада», 2009, -680[Текст]: с.:ил.
5. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / А.А. Ефимкин.-Федеральное агенство по образованию: КемТиПП, 2009.-160 [Текст]: илл.- (среднее профессиональное образование).
6. Ковалев Н.И.,Технология приготовления пищи: учебник для средних специальных учебных заведений/ Под ред. Доктора технических наук. Профессора М.А. Николаевой. \_М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2008. – 480 с.