

Новые поступления учебной литературы 2018-2019 год

Автор	Наименование	Год	Экз.
Андонова Н.И.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2018	10
Андонова Н.И.	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Лабораторный практикум	2019	2
Бурашников Ю.М.	Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании	2018	2
Габа Н.Д.	Контроль качества продукции и услуг общественного питания	2018	10
Жабина С.Б.	Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании	2018	5
Качурина Т.А.	Метрология и стандартизация	2017	10
Качурина Т.А.	Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	2018	10
Лаушкина Т.А.	Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены	2018	10
Лутошкина Г.Г.	Техническое оснащение и организация рабочего места	2018	10
Пукалина Н.Н.	Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	2018	10
Румынина В.В.	Правовое обеспечение профессиональной деятельности	2018	2
Синицына А.В.	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	2019	5
Счесленок Л.Л.	Организация обслуживания в организациях общественного питания	2018	10
Шеламова Г.М.	Психология общения	2018	10
Шильман Л.З.	Технологические процессы предприятий питания	2017	2
Щербакова Н.И.	Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering	2017	5