

ПОВАР, КОНДИТЕР

<i>Основная литература</i>			
1.	Автор и заглавие книг	К-во	Изд-во и год издания
2.	Радченко А. Организация производства на предприятии общественного питания	28	Ростов нД. Феникс 2005
3.	Сборник рецептов и кулинарии	4	СПбПолитех2001
4.	Производственное обучение «Повар»		М.Академия2007
5.	Часть-1. Механическая кулинарная обработка продуктов	10	М.Академия2007
6.	Часть-2 .Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных и бобовых изделий	10	М.Академия2007
7.	Часть-3. Холодные блюда закуски, рыбные и мясные, горячие блюда	10	М.Академия2007
8.	Часть-4.Блюда из яиц, лечебные напитки изделия из дрожжей	10	М.Академия2007
9.	Рецепты кондитера	10	Рост н/Д; Фенкс2003
10.	Сборник рецептур и кулинарных изделий	6	М. Академия 2000
11.	Лабораторный практикум для повара	4	Рост н/Д.Феникс2001
12.	Шатун Л.Г. Повар	20	М.Изд-воДашков.2008
13.	Носач Н. Кулинарная характеристика	3	М.Высш.шк.»2000
14.	Анфимов Н.А. Кулинария. Основы кулинарии	4	М.Академия2007
15.	Шестаков Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании	40	Рост. н/Д. Феникс 2004
16.	Перетятка А.И. Основы калькуляции и учет	7	М.. Дашков 2003
17.	Потапова И.И. Калькуляция и учет	25	М. Академия 2007
18.	Технология приготовления диетических блюд	2	М.Эконом.2001
19.	Простакова Т.М. Технология приготовления пищи	2	Рост н/Д Феникс2000
20.	Барановский В.А. Повар- технолог	6	Рост н/Д. Феникс 2003
21.	Технология производства продукции общественного питания	5	М. Изд-во Дашков 2007
22.	Технология мучных изделия	1	М.Выс.шк.2001
23.	Технология оборудование общественного питания	5	М. Изд-во Дашков 2000
24.	Товароведение и организация не продовольственных товаров	5	М.Академия2006
25.	Товароведение и организация торговли продовольственными товарами	22	М. Академия 2006
26.	Методы обеспечение контроля качества	3	М.Изд-воДашков.2003
27.	Теория и практика качества товаров	1	М. Академия .2002
28.	Стандартизация и контроль качества продукции	2	М. Дашков 2005
29.	Практическая работа по товароведению продовольственных товаров	2	М.Академия.2006
30.	Обслуживание на предприятиях общественного питания	5	Рост н/Д. Феникс.2001
31.	Панова Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания. Экзаменационных вопросах и ответах.	14	М. Изд-во Дашков 2007
32.	Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях	12	Ростов н/Д.Феникс2004

	общественного питания.		
33.	Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания.	30	Ростов н/Д:Феникс2003
34.	Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Экзаменационных вопросах и ответах	2	М. Изд-во Дашков 2007
35.	Барановский Л.А. Организация обслуживание на предприятиях общественного питания	3	Рост н/Д Феникс2004
36.	Организация и техника предприятия общественного питания	1	М. Эконом. 2000г.
37.	Организация и техника управления предприятиях общественного питания.	5	М. Эконом. 2000
38.	Организация полуфабрикатов общественного питания	15	Рост. н/Д Феникс 2000
39.	Основы гигиены и санитарные правила и нормы	7	Рост. н/Д. Феникс 2005
40.	Механическое и тепловое оборудование предприятия общественного питания	10	Рост. н/ Д. Феникс 2000
41.	Торгово- технологическое оборудование	15	Рост н /Д Феникс.2000
42.	Тепловое оборудования предприятия общественного питания	2	М.Эконом.2000
43.	Физиология питания ,гигиена	27	М. Академия .2004
44.	Шатун Л.Г. Технология приготовление пищи	1	М. Изд-во Дашков 2007
45.	Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий	14	М. Академия 2013
46.	Качурина Т.А. Кулинария	22	М. Академия 2013
47.	Золин В. Технологическое оборудование предприятий общественного питания	2	М. Академия 2007
48.	Васюкова А. Технология продукции общественного питания	3	М. Изд-во Дашков 2007
49.	Богушева В.И.Технология приготовление пищи	3	М. Изд-во Дашков 2003
50.	Щеглов Н.Г.Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли	6	М.Дел.культ.2001
51.	Ботов М.И.Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания	1	М. Академия 2002
52.	Рубин Е. Микробиология, физиология питания, санитария	1	М. Форум 2013
53.	Мармузова Л. Основы микробиологии санитарии и гигиена пищевой промышленности	26	М. Академия 2013
54.	Матюхина З. Основы физиологии питания, микробиологии гигиена и санитарии	1	М. Академия 2013
55.	БЖ	70	М. Академия 2008
56.	Мартинчик А	25	М. Академия 2004
57.	БЖ	70	М.Высш.шк.2001
<i>Дополнительная литература</i>			
58.	Кулинария. Домашняя энциклопедия	5	М.Аст-Пресс2001
59.	Бульбо картофельный	2	Мн. Беларусь Энциклопедия.

60.	Производство сдобных булочных изделий	10	М.Агропромиздат.1990
61.	100 лучших рецептов. Овощи	3	М.Никола-Пресс.1997
62.	Жаркое на вертеле	2	М.Никола-Пресс.1997
63.	Макароны	2	М.Никола-Пресс.1997
64.	Рыба и море продукты	2	М.Никола-Пресс.1997
65.	Искусство сервировки салфетки	4	М.Никола-Пресс.1997
66.	Искусство сервировки стола	4	М.Никола-Пресс.1997
67.	Шведский стол	1	М.Никола-Пресс.1997
68.	Мир специй и пряностей	2	М.Внешсигма 1999
69.	Как украсить торт	3	М.Арт-Пресс 2001
70.	99 салатов	2	М. Внешсигма 1997
71.	Зелень на вашем столе	2	М. Внешсигма 1997
72.	Приятная диета	2	М. Внешсигма 1997
73.	Питания без холестерина	2	М. Внешсигма 1997
74.	Разнообразные блюда с сыром	1	М. Внешсигма 1997
75.	Сервировки праздничного стола	8	М. Внешсигма 1997
76.	Как украсить блюда	3	М.Арт-Пресс 2001
77.	Похлебкин В. Пожарное искусство	1	М.Центрполиграф.1998
78.	Венская кухня	1	М.Центрполиграф.1998
79.	Выпечка 1000 блюд	1	М. Аст-Пресс 1997
80.	Холодные блюда и закуски	2	М. Аст-Пресс 1997
81.	1000вкусных блюд	2	М. Аст-Пресс 1997
82.	Рецепты коктейлей	9	М.Изд-воРодион.1997
83.	Рецепты домашнего кондитера	11	М.Колос 1995
84.	Ваши любимые блюда	3	А-Ата Берен 1998
85.	Уроки домоводства	10	М.Школа-Пресс 1995
86.	Сборник рецептов рыбных изделий и консервов	5	СПб-Гидрометизд.1998
87.	Справочник шеф- повара	25	Ростов н/Д.Феникс2003
88.	Карманный справочник официанта	12	Ростов н/Д.Феникс2003
89.	Справочник молодого официанта	6	М. Высш.шк 1999
90.	Кулинария на каждый день	1	Мн.Сер-Вит1997
91.	Блюда из молочных продуктов	2	Мн.БеларусЭнц.1997
92.	Магия приятности соусов	3	Киев.Орион.1995
93.	Блюда из птицы	2	Мн Белорус Энц.1995
94.	Диетическая кухня	1	М.Агропромиздат1996
95.	Обработка мясных продуктов давлением	1	М.Агропромиздат1996
96.	Основы поварского искусство	1	М.Центрагропром1997
97.	Кухонная азбука	5	Краснодар.Флер.1998
98.	Салаты и бутерброды	4	Ростов н/Д:Проф-Пресс 1997
99.	Технология приготовления диетических блюд	2	М.Экономика.1997
100.	Технология производства сухих завтраков	2	Ростов н/Д. март 2002
101.	Пособие для работников общественного питания	2	М. Экономика. 2000
102.	Товароведение мясных и яичных товаров	3	М. Маркетинг 2001
103.	Экспертиза мяса и мясных продуктов	2	М. Изд-во Дашков 2005

104	Обработка мясных продуктов давлением	1	М.Агропромиздат2000
105	Стандартизация и контроль качества продукции	2	М.Агропромиздат2000
106	Молоко и молочные продукты	1	М.Россельхоз.1997
107	Пеките на здоровье	1	А-Ата Кайнар 1997
108	Справочник торговый инвентарь	8	М.Экономика1998
109	Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молоко и молочных продуктов	1	СПб.Изд.Питер2004
110	Товароведение и биохимия рыбных товаров	1	М.Изд-воДашков2007
111	Барное дело	26	М.Академия2002
112	Организация общественного питания. Справочник	15	М. Росагропром 1998
113	Азбука питания	1	А-Ата Кайнар 1998
114	Домашние разносолы	1	А-Ата Кайнар 1998
115	Рецепты со всего света	1	СПб.Питер.2000
116	Коктейли со всего света	1	М.Внешсигма.1998
117	Официант–бармен	7	Мн.Хорвест.2003
118	Настольная книга официанта–менеджера	1	СПб. Питер 2007
119	Дашков Л. Организация, технология проектирование торговых предприятий	1	М. Изд-во Дашков2006
120	Шембель А. Рисование и лепка для кондитеров	1	М. Академия 2001
121	Федорова Н. Основы поварского искусства	5	Ростов н/Д.Феникс2004
122	Экспресс-курс повара	4	Ростов н/Д.Феникс2004
123	Браун Г. Настольная книга официанта	1	Ростов н/Д.Феникс2004
124	Энциклопедия русской и европейской кухни	2	СПб. Дорваль 1997
125	Холодные блюда и закуски	2	М. ЛИК. Пресс 1997
126	Вкусные блюда на каждый день	1	М.Изд-воЭксмо2004
127	Русский гриль	2	М.Р-Пабблишник1995
128	Здоровое питание	1	М. Изд-во Фалькен 1994