Список литературы по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1. Антипова, Л. В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учеб. пособие для сред. проф. образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под науч. ред. Л. В. Антиповой. – Москва : Издательство Юрайт, 2022. – 204 с. – (Профессиональное образование). – Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/493941 (дата обращения : 20.04.2022).
2. Высокотехнологичные производства продуктов питания : учеб. пособие / Т. В. Пилипенко, Н. И. Пилипенко, Т. В. Шленская, О. И. Кутина. – Санкт-Петербург : ИЦ «Интермедиа», 2015. – 112 с. : ил.
3. Гнездилова, А. И. Процессы и аппараты пищевых производств : учеб. и практикум для сред. проф. образования / А. И. Гнездилова. – Москва : Издательство Юрайт, 2022. – 270 с. – (Профессиональное образование). – Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/493794 (дата обращения : 20.04.2022).
4. Домарецкий, В. А. Технология продуктов общественного питания : учеб. пособие для студ. образовательных учреждений сред. проф. образования / В. А. Домарецкий. – Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2016. – 400 с. – (Профессиональное образование).
5. Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания : учеб. пособие / О. В. Бредихина, Л. П. Липатова, Т. А. Шалимова, Л. Г. Черкасова. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014. – 192 с. : ил.
6. Могильный, М. П. Справочник работника общественного питания / М. П. Могильный, Т. В. Шленская, А. М. Могильный ; под ред. М. П. Могильного. – Москва : ДеЛи плюс, 2011. – 656 с.
7. Оборудование перерабатывающих производств. Растительное сырье : учеб. для сред. проф. образования / А. А. Курочкин, Г. В. Шабурова, С. В. Байкин, О. Н. Кухарев ; под общ. ред. А. А. Курочкина. – Москва : Издательство Юрайт, 2022. – 446 с. – (Профессиональное образование). – Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/491954 (дата обращения : 20.04.2022).
8. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учеб. для сред. проф. образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. – Москва : Издательство Юрайт, 2022. – 203 с. – (Профессиональное образование). – Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/491498 (дата обращения : 20.04.2022).
9. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И. П. Самородова. – Москва : Академия, 2015. – 192 с. – (Профессиональное образование).
10. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М. П. Могильный. – Москва : ДеЛи плюс, 2013. – 1008 с. – (Сборник технических нормативов).
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М. П. Могильного, В. А. Тутельяна. – Москва : Дели принт, 2012. – 584 с. – (Сборник технических нормативов).
12. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания для предприятий общественного питания / под ред. В. Т. Лапшиной ; Мин-во экономического развития и торговли РФ. – Москва : Хлебпродинформ, 2013. – 632 с. – (Сборник технических нормативов).
13. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : II часть / под ред. А. Лупея ; Мин-во внешних экономических связей и торговли РФ. – Москва : Хлебпродинформ, 2013. – 560 с. – (Сборник технических нормативов).
14. Сборник рецептур блюд, кулинарных, мучных изделий : для предприятий объединения «Общественное питание» / Управление торговли Камчатского облисполкома. – Петропавловск-Камчатский, 1989. – 569 с.
15. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия : III часть / сост. В. Т. Лапшина, Г. С. Фонарева, С. Л. Ахиба ; под ред. А. П. Антонова ; Мин-во торговли РФ. – Москва : Хлебпродинформ, 2013. – 719 с. – (Сборник технических нормативов).
16. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий : Извлечения : V часть / под ред. В. Т. Лапшиной. – Москва : Хлебпродинформ, 2013. – 488 с. – (Сборник технических нормативов).
17. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. для сред. проф. образования / Г. С. Сологубова. – Москва : Издательство Юрайт, 2022. – 332 с. – (Профессиональное образование). – Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: https://urait.ru/bcode/491189 (дата обращения: 20.04.2022).
18. Щенникова, Н. В. Традиции и культура питания народов мира : учеб. пособие / Н. В. Щеникова. – Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2015. – 296 с. – (Высшее образование. Бакалавриат).
19. Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания. Руководство к выполнению учебных проектов : учеб. пособие для СПО / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. – Москва : Юрайт, 2017. – 287 с. : ил. – (Профессиональное образование).