



Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для СПО / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 199 с. — (Серия : Профессиональное образование). Книга доступна в ЭБС Юрайт



В учебнике приведены факторы, которые формируют и сохраняют качество хлебных изделий. Дана характеристика основному и дополнительному сырью, используемому в хлебопечении. Особое внимание уделено хлебопекарным свойствам муки, которые определяют качество готовых изделий. В учебнике приведен список научно-технической литературы, вышедшей за последнее десятилетие, из которой можно получить дополнительную информацию о современных технологиях хлебопечения и направлениях научно-технического процесса в хлебопекарной отрасли.

Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для прикладного бакалавриата / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 199 с. — (Серия : Бакалавр. Прикладной курс). Книга доступна в ЭБС Юрайт

В учебнике приведены факторы, которые формируют и сохраняют качество хлебных изделий. Дана характеристика основному и дополнительному сырью, используемому в хлебопечении. Особое внимание уделено хлебопекарным свойствам муки, которые определяют качество готовых изделий. В учебнике приведен список научно-технической литературы, вышедшей за последнее десятилетие, из которой можно получить дополнительную информацию о современных технологиях хлебопечения и направлениях научно-технического процесса в хлебопекарной отрасли.



Апет, Т.К. Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие / Т.К. Апет. - Минск : РИПО, 2016. - 351 с. : табл., ил. Книга доступна в ЭБС «Университетская библиотека онлайн»



В учебном пособии приведены технологии приготовления и рецептура кулинарных булочных и сдобных мучных изделий, отделочных полуфабрикатов; способы приготовления дрожжевого и бездрожжевого теста ручной разделки кулинарных изделий. Освещены вопросы стандартизации, организации труда и др. Предназначено для учащихся учреждений профессионально-технического образования по специальности «Общественное питание» (квалификация «Кулинар мучных изделий»).

**Размыслович, Г.П. Кондитерское дело.
Практикум : учебное пособие /
Г.П. Размыслович, С.И. Якубовская. - Минск :
РИПО, 2016. - 364 с. Книга доступна в ЭБС
«Университетская библиотека онлайн»**



Практикум содержит описание лабораторно-практических занятий по учебному предмету «Специальная технология». Изложены теоретические сведения по разделам учебного предмета. В приложениях приведены инструкции по безопасной эксплуатации оборудования, требования безопасности труда при работе в технологической лаборатории, технологические схемы производства, рекомендации по использованию вкусовых, ароматических веществ и пищевых красителей.

Предназначен для учащихся учреждений профессионально-технического образования по специальности «Общественное питание» (квалификация «Кондитер»). Может быть полезен преподавателям специальных дисциплин для организации лабораторно-практических занятий и производственной подготовки кондитеров.



Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т.В. Рензьева, И.Ю. Резниченко, Т.В. Савенкова, В.М. Позняковский ; под общ. ред. В.М. Позняковского. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 274 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). Книга доступна в ЭБС Znanium.com

Учебник содержит наиболее полный учебно-справочный материал по вопросам технологии, экспертизы качества и безопасности мучных кондитерских изделий, которые включают разнообразные виды печенья, вафель, рулетов, кексов, пряников, тортов, пирожных и др. Наряду с традиционными представителями этой группы пищевых продуктов приведена информация о мучных восточных изделиях. Соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования последнего поколения. Учебник предназначен для студентов высших учебных заведений, изучающих дисциплины, связанные с вопросами производства, оценки качества и безопасности продуктов питания. Представляет также интерес для производителей, коммерсантов, экспертов, научных работников и широкого круга потребителей.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2016. — 250 с. Книга доступна в ЭБС VOOK.ru

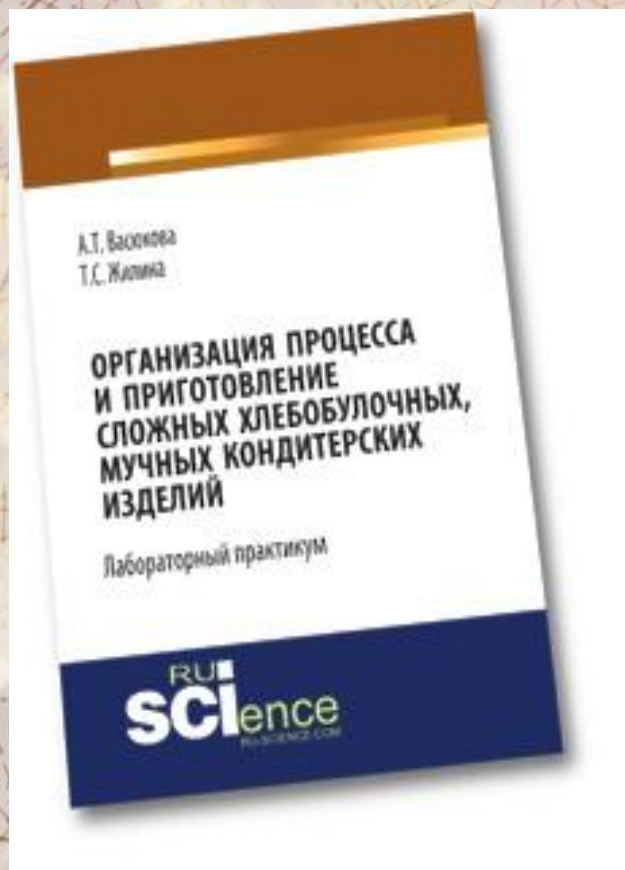


Учебник предназначен для подготовки специалистов в области общественного питания - для студентов ссузов, обучающихся по направлению подготовки 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Может быть рекомендован для преподавателей, специалистов системы общественного питания.



Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум : практикум / А.Т. Васюкова. — Москва : Русайнс, 2016. — 327 с. — Для СПО. Книга доступна в ЭБС VOOK.ru

Лабораторный практикум предназначен для подготовки специалистов в области общественного питания и кондитерского производства - для студентов ссузов, обучающихся по направлению подготовки 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Может быть рекомендован для преподавателей, специалистов системы общественного питания, хлебопекарной и кондитерской промышленности.



Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : практикум / А.Т. Васюкова, Т.С. Жилина. — Москва : Русайнс, 2016. — 328 с. Книга доступна в ЭБС VOOK.ru

Лабораторный практикум предназначен для подготовки специалистов в области общественного питания и кондитерского производства – для студентов средних учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Может быть рекомендован для преподавателей, специалистов системы общественного питания, хлебопекарной и кондитерской промышленности

Технология мучных кулинарных изделий : учебное пособие / Н.С. Родионова, А.А. Дерканосова, С.Н. ТEFIKOва и др. ; Министерство образования и науки РФ, ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий» ; науч. Ред. Н.С. Родионова. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014. – 220 с. Книга доступна в ЭБС «Университетская библиотека онлайн»

Учебное пособие разработано в соответствии с требованиями ФГОС ВО подготовки выпускников по направлению подготовки бакалавров 19.03.04 – «Технология продукции и организации общественного питания». Предназначено для закрепления теоретических знаний дисциплин профессионального цикла.



Васильева, И. В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И. В. Васильева, Е. Н. Мясникова, А. С. Безряднова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 414 с. — (Серия : Профессиональное образование). Книга доступна в ЭБС Юрайт



В учебнике изложены теоретические основы технологии производства продукции на предприятиях общественного питания (технологический процесс приготовления кулинарной продукции, нормативная документация, способы кулинарной обработки продуктов и т.д.). Описана технология приготовления и правила подачи основной продукции современных предприятий питания. Особое внимание уделено требованиям к качеству. Материал изложен в строго научной и при этом доступной форме. Учебник включает разнообразные практические задания для будущих специалистов технологов и управленцев, которым предстоит удовлетворять потребности людей в полноценном и качественном питании. Книга адресована студентам образовательных учреждений среднего профессионального образования, обучающимся по направлению «Технология продукции и организация общественного питания», и их преподавателям.

Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 248 с. — (Серия : Профессиональное образование). Книга доступна в ЭБС Юрайт

Учебное пособие посвящено вопросам технологии продукции общественного питания. Последовательно представлена организация и проведение лабораторных работ по приготовлению всех групп блюд и кулинарных изделий, сформированы практические задания и вопросы для самоконтроля. В приложениях изложен обширный справочный материал. Авторы обобщили имеющийся опыт организации лабораторных занятий по профессиональной дисциплине, а также коснулись вопросов современных кулинарных технологий.





Васюкова. А.Т. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский, Д.А. Куликов. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 496 с. Книга доступна в ЭБС Znanium.com

В учебнике рассмотрены теоретические основы технологии продукции общественного питания; процессы, формирующие качество выпускаемой продукции; технологии кулинарной обработки пищевых продуктов, приготовления полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд на предприятиях общественного питания. Даны рекомендации по использованию кулинарной продукции в детском, геродиетическом и специальном питании.

Васюкова. А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова; под ред. Проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 368 с. Книга доступна в ЭБС Znanium.com



Учебник разработан сотрудниками кафедр технологии общественного питания Российского университета кооперации, Смоленского гуманитарного университета и кафедры технологии продуктов питания и сферы услуг Белгородского государственного университета. В него вошли наиболее распространенные рецепты блюд ресторанов зарубежной кухни г. Москвы. Для студентов бакалавриата, обучающихся по направлению подготовки "Технология продукции и организация общественного питания".

Васюкова. А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : Учебное пособие / А. Т. Васюкова. – 2-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. – 496 с. Книга доступна в ЭБС Znanium.com



В учебном пособии даны основные сведения о товароведно-технологической характеристике сырья, правилах хранения и способах определения его качества, рассмотрены вопросы физиологии питания, санитарии и гигиены, микробиологии, охарактеризована механическая и тепловая обработка, применяемая в общественном питании, рассмотрены вопросы организации производственного процесса и обслуживания потребителей предприятий общественного питания, а также даны краткие характеристики механического теплового и холодильного оборудования и особенности его эксплуатации. Приведена технология приготовления блюд из овощей, крупяных, зернобобовых и макаронных изделий, рыбы и морепродуктов, мяса и мясопродуктов. Значительное внимание уделено требованиям к качеству кулинарной продукции.

Для студентов высшего и среднего профессионального образования и учащихся профтехучилищ. Пособие может быть использовано при организации курсовой подготовки учащихся общеобразовательных учреждений, практическими работниками общественного питания.

Технология производства общественного питания: Лабораторный практикум/Липатова Л. П., 2-е изд., испр. И доп. – М.: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2016. – 376 с.: 60x90 1/16. – (Высшее образование: Бакалавриат). Книга доступна в ЭБС Znanium.com



В учебном пособии рассмотрены процессы, происходящие в продуктах под влиянием различных способов их обработки, а также факторы, влияющие на качество готовой продукции. Приведены нормативно-технологическая документация и ее использование на предприятиях общественного питания. В пособии представлены лабораторные работы по приготовлению, оформлению различных полуфабрикатов, блюд, изделий и напитков.