znanium.com
электронно-библиотечная система

БИБЛИОТЕКА
ГБОУ ПОО Златоустовский техникум технологий и экономики

«ГОТОВЯТ ПРОФЕССИОНАЛЫ»

ВИРТУАЛЬНАЯ КНИЖНАЯ ВЫСТАВКА

посвящается международному дню повара

Составитель: зав. библиотекой ЗТТиЭ
Волкова Ю.М.

znanium.com
электронно-библиотечная система

«ГОТОВЯТ ПРОФЕССИОНАЛЫ»

ВИРТУАЛЬНАЯ КНИЖНАЯ ВЫСТАВКА

посвящается международному дню повара

Эйдук, И. В. Организация процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции : учебное пособие / И.В. Эйдук. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 303 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-017757-1.

Учебное пособие призвано оказать помощь студентам в части освоения основного вида деятельности — организации процесса приготовления сложной холодной кулинарной продукции. Включает лекционный материал, позволяющий усвоить теоретические знания, а также практические и контрольно-оценочные задания, способствующие приобретению практического опыта и формированию профессиональных и общих компетенций в соответствии с ФГОС по данному модулю. Соответствует требованиям федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования последнего поколения. Предназначено для студентов среднего профессионального образования.

znanium.com
электронно-библиотечная система

«ГОТОВЯТ ПРОФЕССИОНАЛЫ»

ВИРТУАЛЬНАЯ КНИЖНАЯ ВЫСТАВКА
посвящается международному дню повара

Постникова, Е. В. Организация производства хлебобулочных изделий : учебное пособие / Е.В. Постникова. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 216 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014650-8.

В учебном пособии даны основные сведения о классификации хлебобулочных изделий, их пищевой ценности. Рассмотрены характеристика сырья, подготовка его к производству, описаны процессы, протекающие при хранении, их роль в приготовлении теста. Описаны современные способы приготовления теста, в том числе ускоренные, их аппаратурно-технологические схемы. Соответствует требованиям федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования последнего поколения. Адресовано студентам учреждений среднего профессионального образования, обучающимся по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», а также по другим специальностям СПО, готовящим кондитеров, поваров и технологов в сфере общественного питания.

znanium.com
электронно-библиотечная система

«ГОТОВЯТ ПРОФЕССИОНАЛЫ»

ВИРТУАЛЬНАЯ КНИЖНАЯ ВЫСТАВКА
посвящается международному дню повара

Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 496 с. - ISBN 978-5-394-05206-4.

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. Для студентов бакалавриата, обучающихся по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», а также специалистов системы общественного питания.

znanium.com
электронно-библиотечная система

«ГОТОВЯТ ПРОФЕССИОНАЛЫ»

ВИРТУАЛЬНАЯ КНИЖНАЯ ВЫСТАВКА

посвящается международному дню повара

Технология продукции общественного питания : учебник / под ред. А. С. Ратушного. - 6-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 336 с. - ISBN 978-5-394-05225-5. -

В учебнике изложены общие принципы организации технологического процесса приготовления продукции общественного питания, описаны технология приготовления закусок, блюд, кулинарных и кондитерских изделий, а также пищи для детей, людей преклонного возраста, питание в экстремальных ситуациях и диетическое питание. Для студентов бакалавриата, обучающихся по направлениям подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» и «Менеджмент» (профили «Менеджмент гостиничных и ресторанных предприятий», «Менеджмент гостиничного и ресторанного сервиса»).

znanium.com
электронно-библиотечная система

«ГОТОВЯТ ПРОФЕССИОНАЛЫ»

ВИРТУАЛЬНАЯ КНИЖНАЯ ВЫСТАВКА
посвящается международному дню повара

Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова ; под ред. А. Т. Васюковой. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 368 с. - ISBN 978-5-394-05176-0.

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 рецептуры блюд ресторанов зарубежной кухни г. Москвы. Для студентов бакалавриата, обучающихся по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания».

znanium.com
электронно-библиотечная система

«ГОТОВЯТ ПРОФЕССИОНАЛЫ»

ВИРТУАЛЬНАЯ КНИЖНАЯ ВЫСТАВКА
посвящается международному дню повара

Мрыхина, Е. Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Е.Б. Мрыхина. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2022. — 417 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0822-8.

В учебнике приводится классификация предприятий питания, вопросы организации их работы, должностные обязанности и профессиональная этика работников, требования к торговым помещениям. В отдельных главах рассматриваются виды оборудования, мебель, посуда, инвентарь, а также подготовка зала и персонала к работе, техника безопасности. Соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования последнего поколения. Учебник предназначен для студентов колледжей и техникумов.

znanium.com
электронно-библиотечная система

«ГОТОВЯТ ПРОФЕССИОНАЛЫ»

ВИРТУАЛЬНАЯ КНИЖНАЯ ВЫСТАВКА
посвящается международному дню повара

Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая ; под. ред. А.Т. Васюковой. - 5-е изд. - Москва : Дашков и К°, 2022. - 416 с. - ISBN 978-5-394-04964-4.

В учебнике описаны организация производства продукции общественного питания и различные формы обслуживания посетителей. Даны типы предприятий и рекомендации по обслуживанию различных контингентов питающихся, а также характеристика услуг общественного питания. Для студентов бакалавриата, обучающихся по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания».

znanium.com
электронно-библиотечная система

«ГОТОВЯТ ПРОФЕССИОНАЛЫ»

ВИРТУАЛЬНАЯ КНИЖНАЯ ВЫСТАВКА

посвящается международному дню повара

Добычина, А. В. Охрана труда для повара-кондитера : учебное пособие / А.В. Добычина. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 129 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-017535-5.

Учебное пособие подробно рассматривает нормативно-правовую базу охраны труда в России, а также основы санитарии и гигиены труда на предприятиях пищевой промышленности, в том числе при производстве кондитерских изделий. Содержание пособия во многом выстроено на анализе материалов инструкций по охране труда и технике безопасности на пищевом производстве. Соответствует требованиям федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования последнего поколения. Предназначено для студентов колледжей и техникумов, изучающих дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» и «Экология человека», а также специальную дисциплину «Охрана труда».

znanium.com
электронно-библиотечная система

«ГОТОВЯТ ПРОФЕССИОНАЛЫ»

ВИРТУАЛЬНАЯ КНИЖНАЯ ВЫСТАВКА

посвящается международному дню повара

Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 169 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-017172-2.

В учебном пособии рассмотрены принципы обеспечения безопасности, опасные и вредные факторы производственной среды и трудового процесса, характер их воздействия на организм человека и принципы нормирования допустимых уровней воздействия. Освещены вопросы обеспечения безопасности обслуживающего персонала при разных технологических процессах и эксплуатации оборудования на предприятиях общественного питания и торговли. Приведены сведения о трудовом законодательстве и организации работ по охране труда на предприятиях. Соответствует федеральным государственным образовательным стандартам среднего профессионального образования последнего поколения. Предназначено для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования. Может быть использовано при освоении междисциплинарных курсов, входящих в профессиональный цикл профессий «Повар, кондитер, пекарь, продавец, контролер-кассир».

znanium.com
электронно-библиотечная система

«ГОТОВЯТ ПРОФЕССИОНАЛЫ»

ВИРТУАЛЬНАЯ КНИЖНАЯ ВЫСТАВКА

посвящается международному дню повара

Васюкова, А. Т. Справочник повара : учебное пособие / А.Т. Васюкова. - 4-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дашков и К, 2023. - 496 с. - ISBN 978-5-394-05263-7.

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 практическими работниками общественного питания.

znanium.com
электронно-библиотечная система

«ГОТОВЯТ ПРОФЕССИОНАЛЫ»

ВИРТУАЛЬНАЯ КНИЖНАЯ ВЫСТАВКА

посвящается международному дню повара

Васюкова, А. Т. Кухни народов мира : учебник / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина ; под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 5-е изд. - Москва : Дашков и К°, 2023. - 336 с. - ISBN 978-5-394-05423-5.

В учебнике изложены история, теория и практика традиционного и современного национального кулинарного искусства в странах мира. Приведены ассортимент пищевых продуктов и различные сочетания компонентов рецептур, особенности практических знаний для внедрения в производство кулинарного наследия зарубежных стран, которые в совокупности позволяют формировать профессиональные компетенции. Изложены особенности системы питания, перечень традиционного продовольственного сырья, приемы и способы технологической обработки пищевых продуктов, применяемые в процессе приготовления полуфабрикатов и готовой к употреблению пищи в национальных кухнях народов мира; особенности применения классических и местных пряностей, пряных овощей, а также соусов, приправ для образования и улучшения вкусоароматических свойств различных блюд; специфика оформления и подачи национальных кушаний, изделий, напитков. При разработке учебника использованы традиционные и современные технологии приготовления блюд и кулинарных изделий. Для студентов бакалавриата, обучающихся по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», специалистов отрасли общественного питания и широкого круга читателей.

znanium.com
электронно-библиотечная система

«ГОТОВЯТ ПРОФЕССИОНАЛЫ»

ВИРТУАЛЬНАЯ КНИЖНАЯ ВЫСТАВКА

посвящается международному дню повара

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания : практическое пособие / . - Москва : Дашков и К, 2023. - 208 с. - ISBN 978-5-394-05237-8.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России разработан специалистами и практическими работниками отрасли общественного питания. В него вошли наиболее распространенные рецептуры блюд кафе, столовых и ресторанов различных регионов России.

znanium.com
электронно-библиотечная система

«ГОТОВЯТ ПРОФЕССИОНАЛЫ»

ВИРТУАЛЬНАЯ КНИЖНАЯ ВЫСТАВКА

посвящается международному дню повара

Сборник рецептур блюд зарубежной кухни : практическое руководство / под ред. А. Т. Васюковой. - 8-е изд. - Москва : Дашков и К°, 2022. - 816 с. - ISBN 978-5-394-05093-0.

Сборник рецептур блюд зарубежной кухни для предприятий общественного питания разработан сотрудниками Московского государственного университета пищевых производств. В него вошли наиболее распространенные рецептуры блюд ресторанов зарубежной кухни г. Москвы. При разработке сборника использованы традиционные и современные технологии. Их авторы: А. И. Тютюнник, Ю. М. Новоженов, Г. А. Волощук, А. В. Нечипоренко, М. В. Васюков, А. В. Мошкин, Л. А. Гладенкова, А. Клявинь, Е. В. Косова, Джон Бутлер, Шень Чжоу, Морис Дюлон, Ф. И. Васильев, В. В. Петроченко, Н. И. Пилипчук, Д. Н. Поляков, Мария Лемнис, Генрик Витри, В. В. Кривобокова, А. И. Козенко, В. Б. Волынский, Е. Касаткина, Санда Марин, Ямуна Деви.

znanium.com
электронно-библиотечная система

«ГОТОВЯТ ПРОФЕССИОНАЛЫ»

ВИРТУАЛЬНАЯ КНИЖНАЯ ВЫСТАВКА
посвящается международному дню повара

Васюкова, А. Т. Кухня казаков Дона: сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания : учебное пособие / А. Т. Васюкова, И. П. Денисова, Н. В. Рябов. - Москва : Дашков и К, 2023. - 156 с. - ISBN 978-5-394-05005-3.

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий разработан специалистами и практическими работниками отрасли общественного питания на основании блюд казачьей кухни. В него вошли старинные и наиболее распространенные рецептуры блюд народов Дона и отдельных блюд народов Кубани, являющихся характерными для казаков. Для специалистов отрасли общественного питания и широкого круга читателей.

znanium.com
электронно-библиотечная система

«ГОТОВЯТ ПРОФЕССИОНАЛЫ»

ВИРТУАЛЬНАЯ КНИЖНАЯ ВЫСТАВКА

посвящается международному дню повара

Мучные кулинарные и кондитерские изделия : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К°, 2023. - 81 с. - (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-05505-8.

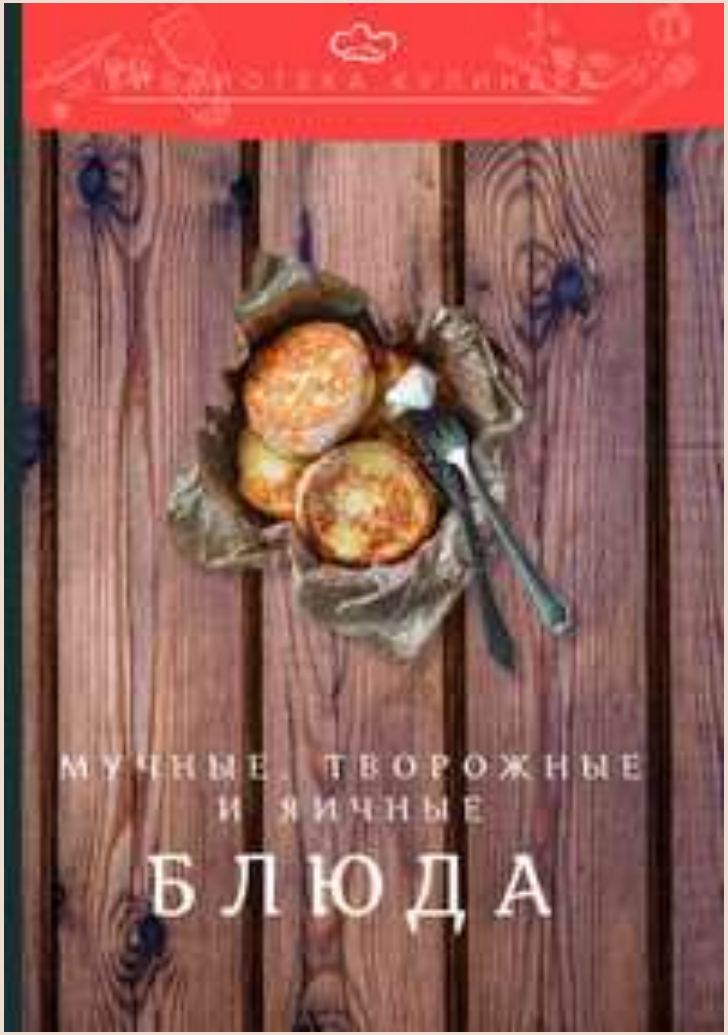
В книге представлен широкий ассортимент мучных кулинарных и кондитерских изделий. Приведены рецептуры мучных кулинарных и кондитерских изделий, а также подробное описание технологического процесса их приготовления. Данная книга входит в серию «Библиотека кулинара. Книга предназначена для приготовления пищи в домашних условиях. Также она может быть полезна профессионалам, работающим в системе общественного питания.

znanium.com
электронно-библиотечная система

«ГОТОВЯТ ПРОФЕССИОНАЛЫ»

ВИРТУАЛЬНАЯ КНИЖНАЯ ВЫСТАВКА

посвящается международному дню повара



Мучные, творожные и яичные блюда : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. - 5-е изд. - Москва : Дашков и К°, 2023. - 36 с. - (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-05477-8.

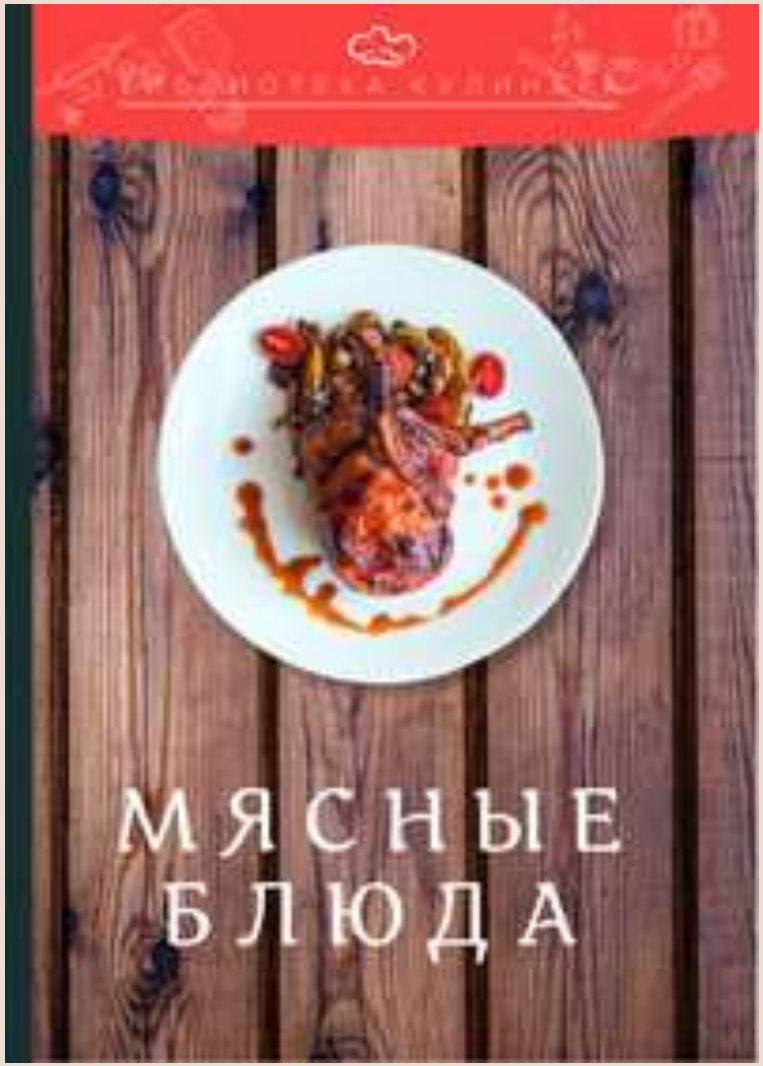
В книге представлен широкий ассортимент мучных, творожных и яичных блюд. Приведены рецепты блюд, а также подробное описание технологического процесса их приготовления. Данная книга входит в серию «Библиотека кулинара». Книга предназначена для приготовления пищи в домашних условиях. Также она может быть полезна профессионалам, работающим в системе общественного питания.

znanium.com
электронно-библиотечная система

«ГОТОВЯТ ПРОФЕССИОНАЛЫ»

ВИРТУАЛЬНАЯ КНИЖНАЯ ВЫСТАВКА

посвящается международному дню повара



Мясные блюда : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. - 4-е изд - Москва : Дашков и К°, 2023. - 56 с. - (серия «Библиотека кулинара»). - SBN 978-5-394-05478-5. - ISBN 978-5-394-05478-5.

В книге представлен широкий ассортимент мясных блюд. Приведены рецептуры мясных блюд, а также подробное описание технологического процесса их приготовления. Данная книга входит в серию «Библиотека кулинара». Книга предназначена для приготовления пищи в домашних условиях. Также она может быть полезна профессионалам, работающим в системе общественного питания.

znanium.com
электронно-библиотечная система

«ГОТОВЯТ ПРОФЕССИОНАЛЫ»

ВИРТУАЛЬНАЯ КНИЖНАЯ ВЫСТАВКА

посвящается международному дню повара

Напитки : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. - 5-е изд. - Москва : Дашков и К°, 2023. - 60 с. - (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-05498-3.

В книге представлен широкий ассортимент напитков. Приведены рецептуры напитков, а также подробное описание технологического процесса их приготовления. Данная книга входит в серию «Библиотека кулинара». Книга предназначена для приготовления пищи в домашних условиях. Также она может быть полезна профессионалам, работающим в системе общественного питания.

znanium.com
электронно-библиотечная система

«ГОТОВЯТ ПРОФЕССИОНАЛЫ»

ВИРТУАЛЬНАЯ КНИЖНАЯ ВЫСТАВКА

посвящается международному дню повара

Сладкие блюда : практическое пособие / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 40 с. - (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-05273-6.

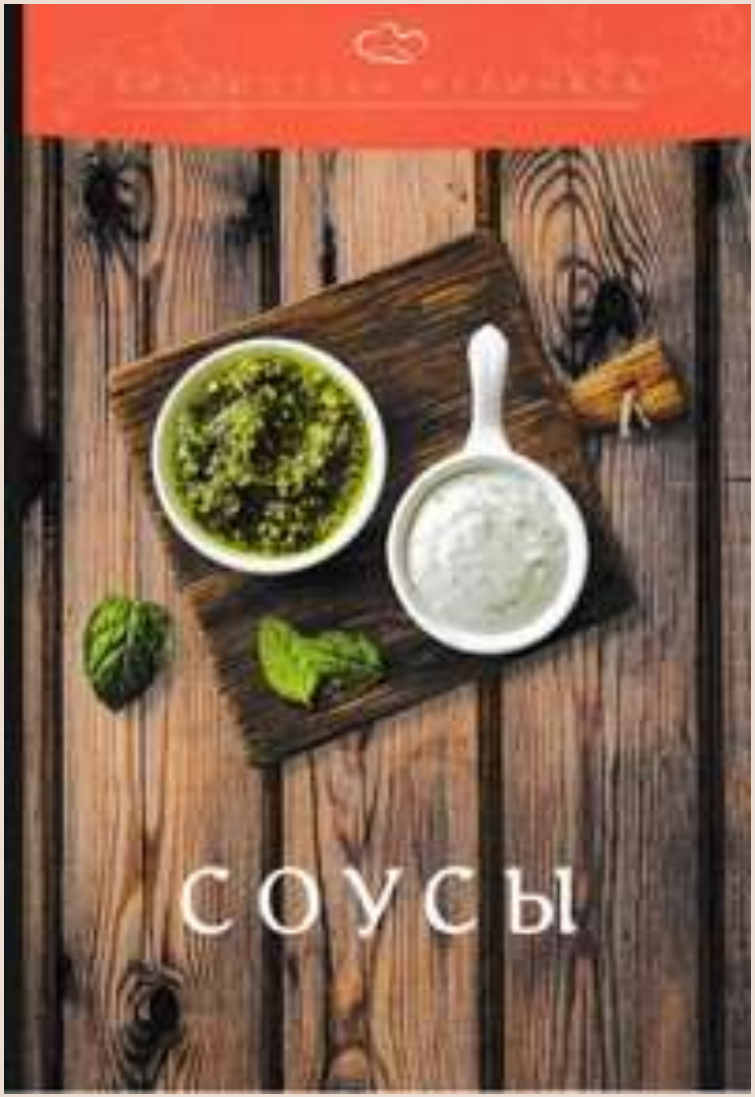
В книге представлен широкий ассортимент сладких блюд. Приведены рецептуры сладких блюд, а также подробное описание технологического процесса их приготовления. Данная книга входит в серию «Библиотека кулинара». Книга предназначена для приготовления пищи в домашних условиях. Также она может быть полезна профессионалам, работающим в системе общественного питания.

znanium.com
электронно-библиотечная система

«ГОТОВЯТ ПРОФЕССИОНАЛЫ»

ВИРТУАЛЬНАЯ КНИЖНАЯ ВЫСТАВКА

посвящается международному дню повара



Соусы : практическое пособие / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. - 6-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 44 с. - (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-05297-2.

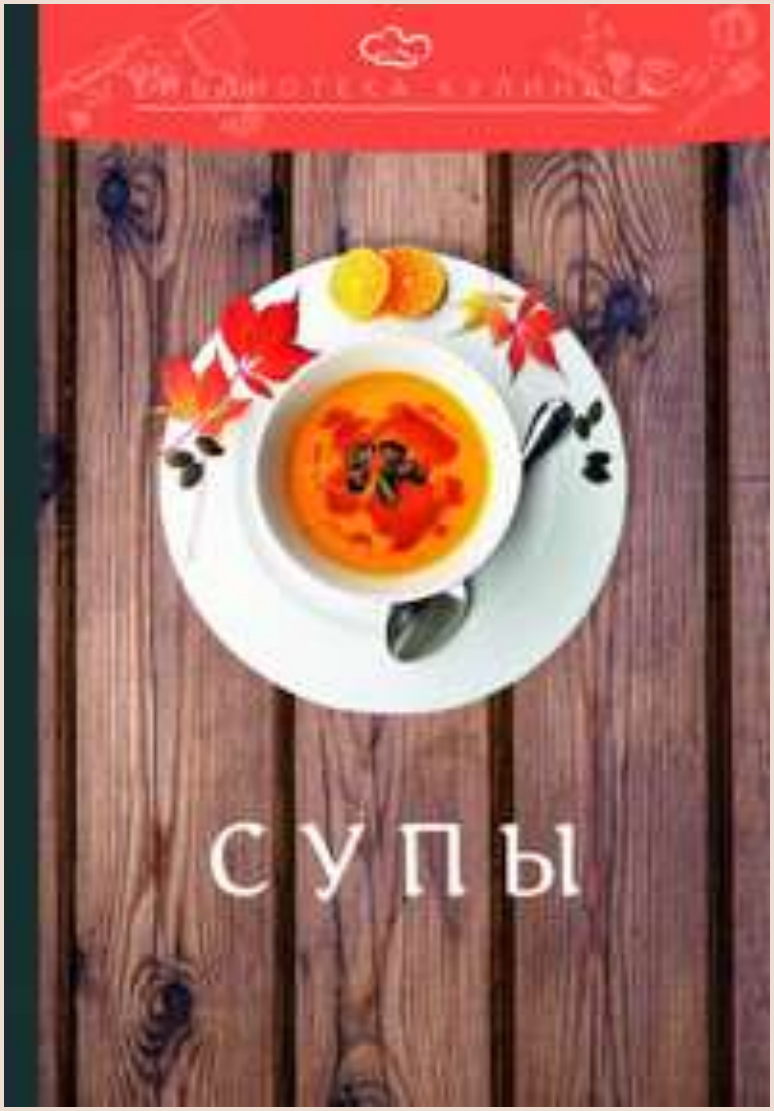
В книге представлен широкий ассортимент соусов. Приведены рецептуры соусов, а также подробное описание технологического процесса их приготовления. Данная книга входит в серию «Библиотека кулинара». Книга предназначена для приготовления пищи в домашних условиях. Также она может быть полезна профессионалам, работающим в системе общественного питания.

znanium.com
электронно-библиотечная система

«ГОТОВЯТ ПРОФЕССИОНАЛЫ»

ВИРТУАЛЬНАЯ КНИЖНАЯ ВЫСТАВКА

посвящается международному дню повара



Супы : практическое пособие / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. - 5-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 74 с. - (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-05485-3.

В книге представлен широкий ассортимент супов. Приведены рецептуры супов, а также подробное описание технологического процесса их приготовления. Данная книга входит в серию «Библиотека кулинара». Книга предназначена для приготовления пищи в домашних условиях. Также она может быть полезна профессионалам, работающим в системе общественного питания.

znanium.com
электронно-библиотечная система

«ГОТОВЯТ ПРОФЕССИОНАЛЫ»

ВИРТУАЛЬНАЯ КНИЖНАЯ ВЫСТАВКА

посвящается международному дню повара

Холодные и горячие закуски : практическое руководство / А. С. Ратушный С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2023. - 106 с. - (Библиотека кулинара). - ISBN 978-5-394-05476-1.

В книге представлен широкий ассортимент холодных и горячих закусок. Приведены рецептуры закусок, а также подробное описание технологического процесса их приготовления. Данная книга входит в серию «Библиотека кулинара». Книга предназначена для приготовления пищи в домашних условиях. Также она может быть полезна профессионалам, работающим в системе общественного питания.

znanium.com
электронно-библиотечная система

«ГОТОВЯТ ПРОФЕССИОНАЛЫ»

ВИРТУАЛЬНАЯ КНИЖНАЯ ВЫСТАВКА

посвящается международному дню повара

Блюда из птицы, дичи и кролика : практическое руководство / А. С. Ратушный, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К°, 2023. - 34 с. - (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-05443-3.

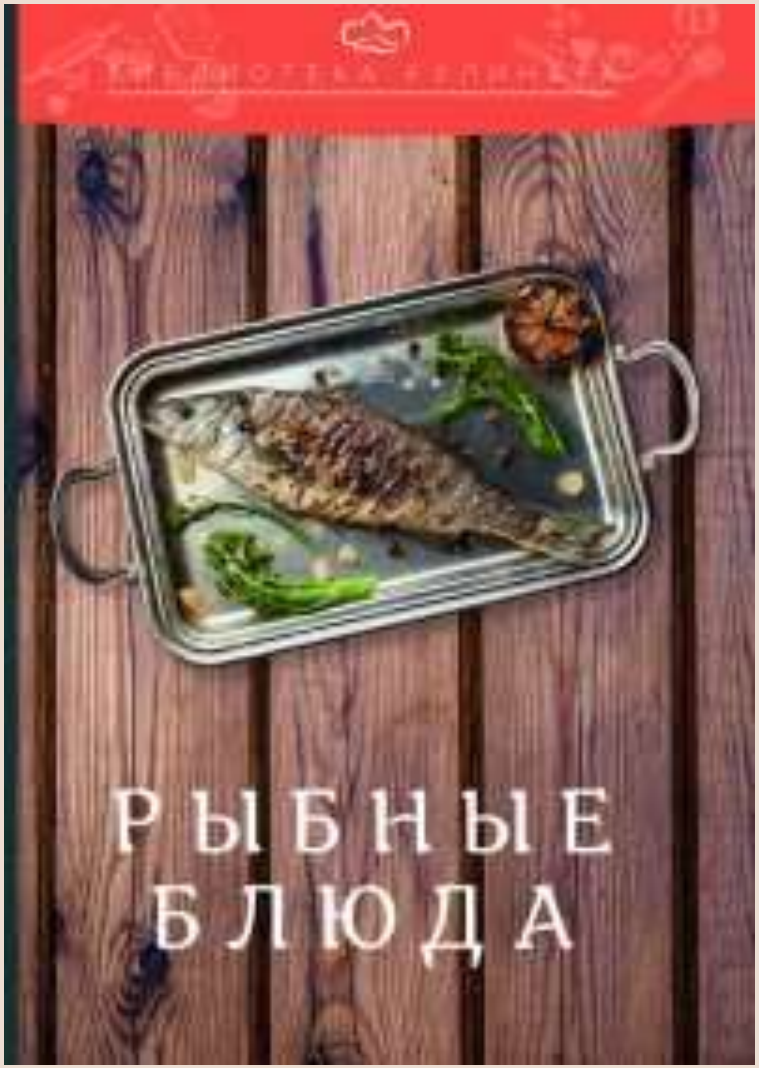
В книге представлен широкий ассортимент блюд из птицы, дичи и кролика. Приведены рецептуры блюд, а также подробное описание технологического процесса их приготовления. Данная книга входит в серию «Библиотека кулинара». Книга предназначена для приготовления пищи в домашних условиях. Также она может быть полезна профессионалам, работающим в системе общественного питания.

znanium.com
электронно-библиотечная система

«ГОТОВЯТ ПРОФЕССИОНАЛЫ»

ВИРТУАЛЬНАЯ КНИЖНАЯ ВЫСТАВКА

посвящается международному дню повара



Рыбные блюда : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов, О. В. Перфилова ; под ред. А. С. Ратушного. - 3-е изд.- Москва : Дашков и К°, 2022. - 46 с. - (серия «Библиотека кулинара»). - ISBN 978-5-394-04701-5.

В книге представлен широкий ассортимент рыбных блюд. Приведены рецептуры рыбных блюд, а также подробное описание технологического процесса их приготовления. Данная книга входит в серию «Библиотека кулинара». Книга предназначена для приготовления пищи в домашних условиях. Также она может быть полезна профессионалам, работающим в системе общественного питания.