

Перечень рекомендуемой литературы для подготовки по модулю

**«Технология продукции и организация общественного питания»**

1. Антипова, Л.В. Химия пищи: учебник / Л.В. Антипова, Н.И. Дунченко.— Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 856 с.
2. Технология продукции общественного питания: Учебник / Мглинец А.И., Акимова Н.А., Дзюба Г.Н. и др.; Под ред. А.И. Мглинца. – СПб.: Троицкий мост, 2010. – 736 с.
3. Линич Е.П., Сафонова Э.Э. Санитария и гигиена питания: Учебное пособие. – СПб.: Издательство «Лань», 2017.
4. Позняковский, В.М. Физиология питания: учебник / В.М. Позняковский, Т.М. Дроздова, П.Е. Влощинский. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018.
5. Госманов Р.Г. и др. Санитарная микробиология пищевых продуктов: Москва: Лань, 2015.
6. Могильный М.П., Шленская Т.В., Лежина Е.А. Контроль качества продукции общественного питания: Москва: ДеЛи плюс, 2016.
7. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / И.Р. Смирнова, А.Д. Толстова, Л.В. Козловская. – СПб.: Троицкий мост, 2013. – 232с.
8. Ястина Г.М., Несмелова С.В. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCAD: Учебник/ Ястина Г.М., Несмелова С.В.- СПб.: Троицкий мост, 2012. – 288 с