

Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

Сертификат:	12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6	«Северо-Кавказский федеральный университет». – Ставрополь: СКФУ, 2016. – 149 с.
Владелец:	Шебзухова Татьяна Александровна	2. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Классификация и общие
Действителен:	с 20.08.2021 по 20.08.2022	Предприятия общественного питания. Классификация и общие

	требования». 3. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию». 4. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания». 5. ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания». 6. Азиатская кухня – М.: ОЛМА Медиа Групп, 2013. – 240 с. 7. Садовский Е. Суши, роллы. – М.: Эксмо, 2012. – 96 с. 8. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни: Ассоциация кулинаров России ГО ВПО – М.: ИТК «Дашков и К^о», 2008. 9. Сяо Минь. Китайская кухня. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2011. – 288 с. 10. Могильный М.П. Восточные сладости (технология, рецептуры, рекомендации). – М.: Дели-принт, 2002. – 148 с.
--	--

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

Сертификат: 12000002A633E3D113AD425FB50002000002A6

Владелец: Шебзухова Татьяна Александровна

Действителен: с 20.08.2021 по 20.08.2022