**Книжная выставка «ГОТОВИМ ЛУЧШЕ ВСЕХ!»**

С 16 по 31 октября 2018 года на экономическом отделении ГБОУ ПОО «ЗТТиЭ» проходила книжная выставка «Готовим лучше всех!», посвященная Международному дню повара (20 октября) и Дню работников пищевой промышленности (21 октября).

На экономическом отделении обучают таким специальностям как 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», которые имеют непосредственное отношение к этим праздникам.

Без специалистов таких профессий невозможно представить нашу жизнь. Эти специалисты могут не только вкусно приготовить и испечь, но и красиво украсить приготовленные блюда. Поэтому эти специальности востребованы и на рынке труда, и в жизни.

Будущие профессионалы должны знать не только технологию приготовления пищи и продукции, но и исторические аспекты кулинарии, историю продуктов, национальные традиции. Об этом можно узнать из собрания избранных произведений знаменитого российского историка кулинарии В.В.Похлебкина, из серии «Кухни народов мира на нашем столе».

«Справочник повара» А.Т.Васюковой, учебные пособия В.Барановского «Кондитер» и Т.И.Шестаковой «Кондитер – профессионал», учебник «Технология приготовления пищи» Н.И.Ковалева, учебник «Технология приготовления пищи» Л.Г.Шатун, учебное пособие В.А.Доморецкого «Технология продуктов общественного питания» будут интересны будущим технологам.

Такие сборники как Сборник рецептур салатов, закусок, холодных блюд для предприятий общественного питания, Сборник рецептур блюд зарубежной кухни (под ред. А.Т.Васюковой), Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий (под ред. В.Т.Лапшиной), Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания (авторы-составители А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко), Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия (под общ. ред. А.П.Антонова) помогут студентам в приготовлении различных блюд, кондитерских изделий и другой продукции.

Техникам-технологам специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» будут интересны: учебник «Технология хлеба» Л.И.Пучковой и др., учебно-практическое пособие «Современные технологии хлебопечения» А.Т.Васюковой и В.Ф.Пучковой, учебник Л.В.Мармузовой «Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы», учебник Т.Б.Цыгановой «Технология и организация производства хлебобулочных изделий», учебник Л.С.Кузнецовой и М.Ю.Сидановой «Технология и организация производства кондитерских изделий», учебное пособие «Технология карамели» Г.О.Магомедова и др., учебник «Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское» А.И.Драгилева и др., учебник «Процессы и аппараты пищевой технологии» Г.Д.Кавецкого и В.П.Касьяненко. Из сборника «Кадры предприятий пищевой промышленности» (Н.Н.Альбицкая, Д.Л.Щур) будущие специалисты могут узнать примерные должностные инструкции.

Современное видение своей профессии студенты могут узнать из профессиональных периодических изданий «Общепит: бизнес и искусство» (деловой журнал), «Ресторанные ведомости» (всероссийский журнал для профессионалов индустрии питания), «Современный ресторан» (журнал для профессионалов ресторанного бизнеса), «Питание и общество» (старейший профессиональный кулинарный журнал), «Ресторатор» (журнал для тех, кто ценит своих посетителей), «Пищевая промышленность» (научно-производственный журнал).

**Библиографический список**

|  |
| --- |
| 1. Васюкова А.Т. Справочник повара: учебное пособие. – Москва : Дашков и К, 2009. - 496 с. |
| 1. Васюкова, А.Т. Современные технологии хлебопечения [Текст]: учеб.-практическое пособие / А.Т.Васюкова, В.Ф.Пучкова. – Москва : Дашков и К, 2007. – 224 с. |
| 1. Домарецкий В.А. Технология продуктов общественного питания: учебник для ссузов. – Москва : ФОРУМ, 2008. – 400 с. |
| 1. Драгилев, А.И. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское [Текст] : учебник /А.И.Драгилев, В.М.Хромеенков, М.Е.Чернов. – Москва : Академия, 2004. – 432 с. |
| 1. Ковалев Н.И. и др. Технология приготовления пищи: учебник для ссузов [Текст] / Под ред. М.А.Николаевой. – Москва : Деловая литература, 2008. – 480 с. |
| 1. Кузнецова, Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий [Текст] : учебник для СПО / Л.С.Кузнецова, М.Ю.Сиданова. – Москва : Академия, 2006. – 480 с. |
| 1. Мармузова, Л.В. Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы [Текст]: учебник для НПО. – Москва : Академия, 2008. – 288 с. |
| 1. Национальная и зарубежная кухня: учебное пособие для ссузов [Текст] / Авт.-сост. Т.Г.Кумагина. – Москва : ЮНИТИ-ДАНА , 2005. – 431 с. |
| |  | | --- | | 1. Похлебкин, В.В. Собрание избранных произведений: Из истории русской кулинарной культуры [Текст] : – Москва : Центрполиграф, 1996. – 451с. | | 1. Похлебкин, В.В. Собрание избранных произведений: История важнейших пищевых продуктов [Текст] : – Москва : Центрполиграф, 1996. – 493 с. | | 1. Похлебкин, В.В. Собрание избранных произведений: Поваренное искусство и поварские приклады [Текст] : – Москва : Центрполиграф, 1996. – 571 с. | | 1. Похлебкин, В.В. Собрание избранных произведений: Национальные кухни наших народов [Текст] : – Москва : Центрполиграф, 1996. – 639 с. | |
| 1. Пучкова, Л.И. Технология хлеба [Текст] : учебник для вузов / Л.И.Пучкова, Р.Д.Поландова, И.В.Матвеева. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2005. – 559 с. |
| 1. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Текст] / Под ред. А.Т.Васюковой. – Москва : Дашков и К, 2009. – 816 с. |
| 1. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия [Текст] : / Под ред. А.П.Антонова. – Москва : Хлебпроминформ, 2000. |
| 1. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий [Текст] : /Под ред. В.Т.Лапшиной. – Москва : Хлебпроминформ, 2006. |
| 1. Сборник рецептур салатов, закусок и холодных блюд для предприятий общественного питания [Текст] : – Ростов-на-Дону: Феникс, 2007. – 336 с. |
| 1. Технология карамели [Текст] : учебное пособие для вузов / Г.О.Магомедов, А.Я.Олейникова, И.В.плотникова, А.Ф.Брехов. – Санкт-Петербург. : ГИОРД, 2008. - 216 с. |
| 1. Цыганова, Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий [Текст]: учебник для СПО. – Москва : Академия, 2006. – 448 с. |
| 1. Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи [Текст] : учебник. – 3-е изд. – Москва : Дашков и К, 2009. – 480 с. |
| 1. Шестакова Т.И. Кондитер-профессионал [Текст] : учебное пособие. – 2-е изд. – Москва : Дашков и К, 2006. – 400 с. |