

Ёхина, Марина Анатольевна. Организация и контроль текущей деятельности работников

Рассмотрены технологический процесс бронирования и оформления заказов, способы инфор



Ёхина, Марина Анатольевна. Организация и контроль текущей деятельности работников

Рассмотрены инновационные технологии в гостиничной индустрии, особенности приема, реги



Бразникова Светлана Валентиновна Требования к зданиям и инженерным системам гостиниц



Подарова Илона Ильиновна Организация и контроль текущей деятельности работников



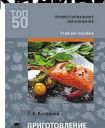
Дронова Нина Ивановна Организация и ведение процессов приготовления и оформления блюд



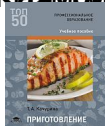
Бразникова Ирина Юрьевна Организация и ведение процессов управления, оформления и контроля



Кавилина Валентина Михайловна Охрана труда в организациях питания учебник для высшей школы



Кавилина Тамара Александровна Приготовление блюд из рыбы учебное пособие для СПО



Кавилина Тамара Александровна Приготовление блюд из рыбы Практикум учебное пособие для СПО



Косовцев Алексей Анатольевич Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена



Дронова Нина Генриховна Техническое оснащение организаций питания учебник



Косовцев Алексей Анатольевич Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена



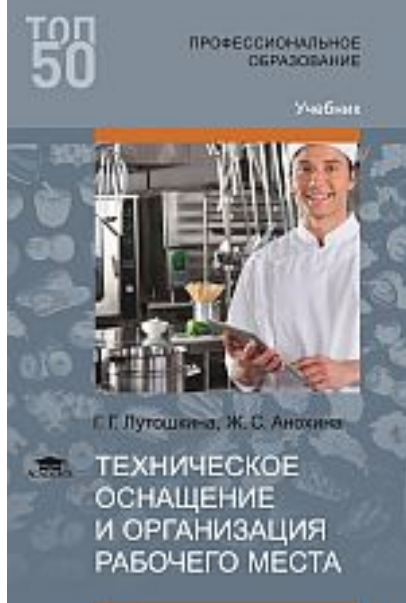
Мартыничук, Арсений Николаевич Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник



Савицкая, Ирина Петровна Организация проведения процессов приготовления и подбора

Савицкая, Ирина Петровна Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник

Савицкая, Ирина Петровна Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учебник



Семичева, Галина Павловна Приготовление, оформление и подготовка к реализации хол



Шитякова Татьяна Юрьевна. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макарон