

НОВЫЕ ПОСТУПЛЕНИЯ В БИБЛИОТЕКУ ЗА ФЕВРАЛЬ 2016

№	Наименование	Количество
1.	Елхина В.Д. Оборудование предприятий общественного питания: Учебник для вузов, В 3 ч. Ч. 1. Механическое оборудование/ В.Д. Елхина, М.И. Ботов. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2012. - 416 с.	10
2.	Кирпичников В.П. Оборудование предприятий общественного питания: Учебник для вузов, В 3 ч. Ч. 2. Тепловое оборудование/ В.П. Кирпичников, М.И. Ботов. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2012. - 496 с.	10
3.	Оборудование предприятий общественного питания: Учебник для вузов, В 3 ч. Ч. 3. Торговое оборудование/ Т.Л. Колупаева, Н.Н. Агафонов, Г.Н. Дзюба, А.Н. Стрельцов. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2012. - 304 с.	10
4.	Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: Учебник для студентов вузов и бакалавров/ М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. - М.: Издательский центр "Академия", 2013. - 416 с.	10
5.	Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания: Рекомендовано Умо в качестве учебного пособия для бакалавров/ О.В. Бредихина, Л.П. Липатова, Т.А. Шалимова, Л.Г. Черкасова. - СПб.: Троицкий мост, 2014. - 192 с.	10
6.	Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: Рекомендовано Умо в качестве учебного пособия для вузов/ С.И. Главчева, Л.Е. Чередниченко. - СПб.: Троицкий мост, 2012. - 208 с.	10
7.	Организация ресторанного бизнеса: Рекомендовано УМО в качестве учебного пособия для вузов/ Ю.В. Жилкова, З.В. Макаренко, Л.А. Насырова, В.И. Шариков. - СПб.: Троицкий мост, 2014. - 192 с.	10
8.	Васюкова А.Т. Проектирование предприятий общественного питания: Практикум/ А.Т. Васюкова. - М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2016. - 144 с.	10
9.	Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/ Ред. А.С. Ратушный. - М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2016. - 336 с.	10
10.	Васюкова, А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом: Учебник для бакалавров/ А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова. - М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2015. - 368 с.	10
11.	Федцов В.Г. Культура ресторанного сервиса: Учебное	10

	пособие для студентов вузов/ В.Г. Федцов. - 4-е изд. - М.: Издательско- торговая корпорация "Дашков и К", 2016. - 248 с.	
12.	Фридман, А.М. Экономика предприятия общественного питания: Учебник для бакалавров/ А.М. Фридман. - М.: Издательско- торговая корпорация "Дашков и К", 2016. - 464 с.	10
13.	Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для бакалавров/ А.Т. Васюкова, Т.Р. Любецкая. - М.: Издательско- торговая корпорация "Дашков и К", 2015. - 416 с.	10
14.	Сборник рецептур блюд зарубежной кухни/ Ред. А.Т. Васюкова. - 3-е изд. - М.: Издательско- торговая корпорация "Дашков и К", 2015. - 816 с.	10
15.	Гражданский процесс: Учебное пособие для бакалавров/ И.В. Воронцова, А.Б. Смушкин, Т.В. Соловьева и др.; Ред. И.В. Воронцова. - М.: Издательско- торговая корпорация "Дашков и К", 2016. - 472 с.	15