

**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



Бразжкова Светлана Валентиновна Требования к зданиям и инженерным системам гостиниц



Поларובה Илона Ильиновна Организация и контроль текущей деятельности работников



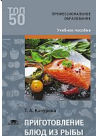
Авдюкова Нина Ивановна Организация и ведение процессов приготовления и оформления



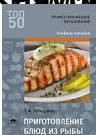
Бразжкова Ирина Юрьевна Организация и ведение процессов управления, оформления



Кавилина Валентина Михайловна Охрана труда в организациях питания учебник для высш



Кавилина Тамара Александровна Приготовление блюд из рыбы учебное пособие для по



Кавилина Тамара Александровна Приготовление блюд из рыбы Практикум учебный посо



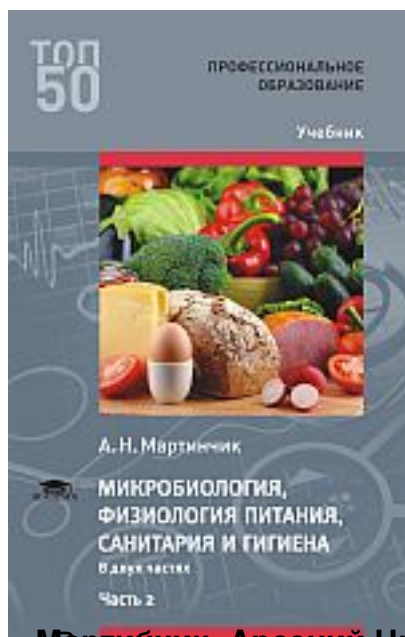
Королев Алексей Анатольевич Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена



Лазовкина Галина Генриховна Техническое обслуживание организаций питания учебник



Королев Алексей Анатольевич Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена



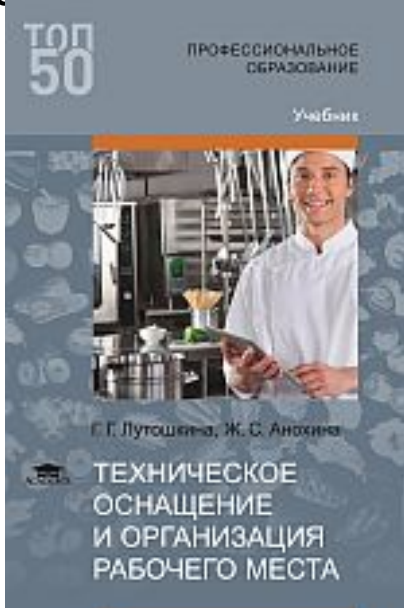
Мартыничук, Арсений Николаевич. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена



Савицкая, Ирина Петровна. Организация проведения процедур приготовления в подсобных помещениях

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 холодных блюд и напитков



Шитякова Татьяна Юрьевна. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста