

9а

ТКС – учебник няма, използвате се :

материали от учебници предназначени за други учебни предмети и онлайн ресурси

ХХСК

1. Несторова, В. и др. , Хигиена на храненето, Пловдив, 2003 г.
2. Боцов,Д., Хигиена на храненето, Матком, София , 2004 г.нормативни документи, статии, материали и други
3. <http://babh.government.bg/uploads/File/Aktualno%20-%20obuchenia/NASSR/NASSR.FEED.pdf>
4. <https://www.haccp.bg/%D0%B4%D0%BE%D0%BA%D1%83%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%B8-%D0%B7%D0%B0-%D1%85%D0%B0%D1%81%D0%B5%D0%BF/>
5. Други онлайн материали, които намирам в процеса на работа

9в

Машини и съоръжения в хотелиерството

1. Стамов, Стамен; Хотелиерство, Пловдив, 1999 г.
2. Тончев, Цветан; Технология на хотелиерското обслужване, Тилиа, 2000 г.
3. Гутмайер, Щиклер, Зиигел, Ленгер– “Хотелиерство”, “Дионис”, София 2005 г.
4. Онлайн материали, които намирам в процеса на работа

10 б

„Организация на обслужването в хотел – учебна практика“

1. Гутмайер, Щиклер, Зиигел, Ленгер– “Хотелиерство”, “Дионис”, София 2005 г.
2. Онлайн ресурси

„Безопасност и долекарска помощ“

1. Онлайн материали
2. Атанаска Миленкова “Здравословни и безопасни условия на труд“, учебно помагало, Нови знания, София 2002 г.

11а

“Организация и функциониране на ресторанта – учебна практика“

1. доц. Д-р Георги Сомов, инж. Любомир Илиев, „Организация и функциониране на кухнята и ресторанта“ Торнадо-НВ , 2000 г
2. Димчо Тодоров , Рестораторство, изд Матком 2010 г.

3. СтамовСт., „Сервиране“, София – “Земиздат”, 1998 г.
4. Онлайн материали, които намирам в процеса на работа

126

„Технология на кулинарната продукция – теория“

и

„Технология на кулинарната продукция – учебна практика“

1. Проф. Г. Сомов „Технология на кулинарната продукция 1 и 2 част“ Матком 2002г.
 2. Гутмайер, Щиклер, Зиигел, Ленгер, “Готварство”, “Дионис”, София 2005 г.
 3. Единен сборник с рецепти
 4. Илиян Димитров „Сезонна кухня“, Софтпрес, София 2017г.
 5. Манчев и Шишков, „Малки рецепти от големи готвачи“, Лидл, България 2003г
 6. Манчев и Шишков, „Манчев срещу Шишков“, Лидл, България 2015г
 7. Донка Русинова, „Българска национална кухня“, АБГ, България 2002 г.
 8. Ангел Минков , „2000 български рецепти“, Софтпрес, София 2011г
 9. В. „Приятел“, „Самоковска кухня“, В. Приятел, Самоков 2004 г.
 10. Други готварски книги и онлайн материали, клипове и други, в процеса на работа
- „Организация на производството и обслужването в ЗХР – учебна практика“
1. доц. Д-р Георги Сомов, инж. Любомир Илиев, „Организация и функциониране на кухнята и ресторанта“ Торнадо-НВ , 2000 г
 2. Проф. Г. Сомов „Технология на кулинарната продукция 1 и 2 част“ Матком 2002 г.
 3. Димчо Тодоров , Рестораторство, изд Матком 2010 г.
 4. Ланджова Т., и колектив – “Ръководство за сервиране”, Велинград, 2006г.
 5. Онлайн материали в процеса на работа
- «Сервиране и барманство – учебна практика»
1. Алексиева Й., СтамовСт. – “Сервиране и барманство”, “Матком”, София 2003 г.
 2. Гутмайер, Щиклер, Зиигел, Ленгер– “Сервиране”, “Дионис”, София 2005 г.
 3. Ланджова Т., и колектив – “Ръководство за сервиране”, Велинград, 2006г.
 4. СтамовСт., “Сервиране”, София – “Земиздат”, 1998 г.
 5. Онлайн материали в процеса на работа