

Технологія борошняних і кондитерських виробів

1. **Зайцева Г.Т.,** Гопинко Т.М. Технологія приготування борошняних кондитерських виробів: Підруч. Для проф. техн. навч. закладів. Київ. Вікторія. 2002. С. 400.
2. **Лисюк Г.М** Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів : Навчальний посібник. Суми: ВДТ «Університетська книга». 2009. С. 462.
3. **Новікова О.В.** Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів: навчальний посібник. Київ. Видавництво Ліра-К. 2017. С. 540.
4. **Павлов О.В.** Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів: навчально-практичний посібник. Видання перероблене і доповнене. Київ. ПрофКнига. 2018. С. 336.

Інтернет – ресурси

1. Наказ міністерства економічного розвитку України Про внесення змін до Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства та визнання таким, що втратив чинність, наказу Міністерства економіки України від 25 вересня 2000 року № 210 (із змінами) від 20.05.2015
2. Кондитерські вироби. – режим доступу: http://www.metro.ua/public/kondytorski_vyroby
3. Солодкий десерт. – режим доступу: <http://sladsecret.in.ua/> Кондитерські вироби. – режим доступу: <http://goodsmatrix.com>