

ПРЕДЛАГАЕМ ПРИНЯТЬ УЧАСТИЕ В НОВОМ ОТРАСЛЕВОМ СПРАВОЧНИКЕ



Ок. 700 стр., цветные илл.,
табл., переплет, 225х235 мм.
Выход – в 2025 г.

ЦЕЛЕВАЯ АУДИТОРИЯ КНИГИ:

- технологи, руководители и специалисты хлебозаводов
- специалисты сетевого ритейла
- пекари и владельцы ремесленных пекарен
- пекари-любители
- сотрудники компаний-поставщиков ингредиентов и оборудования
- преподаватели и студенты профильных учебных заведений.

5 ПРИЧИН, ПО КОТОРЫМ КНИГА ВОСТРЕБОВАНА ЦЕЛЕВОЙ АУДИТОРИЕЙ:

- ✓ **Автор-составитель:** А.С. Романов, д.т.н., проф., действующий эксперт со стажем в отрасли более 25 лет, автор учебников и книг.
- ✓ **Полнота и детализация:** Рассмотрено более 3500 терминов и определений, описывающих ингредиенты, процессы, оборудование, хлебобулочные и кондитерские изделия разных стран.
- ✓ **Новизна + традиции:** книга содержит актуальную информацию по современным тех. процессам и оборудованию. Также в ней представлены исторические сведения и опыт предыдущих поколений.
- ✓ **Систематизация:** Справочник обобщает и систематизирует информацию, выверен тематически и построен по энциклопедическому принципу.. Многие сложные понятия сопровождаются поясняющими схемами и таблицами.
- ✓ **Наглядность:** свыше 800 цветных иллюстраций и схем, облегчающих восприятие.

Книга поможет в повышении квалификации, пополнит корпоративную библиотеку и отлично подойдет в качестве ценного подарка для любого, кто интересуется хлебом или работает в отрасли!

По вопросам сотрудничества и рекламы:
zuev@professija.ru, +7 (921) 964-01-73 Сергей Зуев