

23.04.2025				
				Адрес
Всего книг		43	Сумма заказа:	
Код	Дата выхода книги	Заказ	Название	Автор
580438	14.04.2025		Ресторанное дело. Организация производства и обслуживания. Учебник для СПО	Васюкова А. Т., Мошкин А. В. ; Под ред. Васюковой А.Т.
580437	11.04.2025		ОСНОВЫ МОЛЕКУЛЯРНОЙ КУХНИ. Учебник для СПО	Васюкова А. Т., Мошкин А. В. ; Под ред. Васюковой А.Т.
580434	08.04.2025		Ресторанное дело. Технология и организация производства. Учебник для СПО	А.Т. Васюкова, А.В. Мошкин; под редакцией А.Т. Васюковой.
580420	20.03.2025		ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБА И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ. РАСТИТЕЛЬНОЕ СЫРЬЕ. Учебник для СПО	Белявская И. Г., Богатырева Т. Г.
569872	28.12.2024		ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ: ОБОРУДОВАНИЕ 2-е изд., пер. и доп. Учебник и практикум для СПО	А. А. Курочкин.
561965	30.08.2024		ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ 4-е изд., пер. и доп. Учебник для СПО	Калачев С. Л.

560798 11.04.2024	ОСНОВЫ ПРАВА 5-е изд., пер. и доп. Учебник и практикум для СПО	Под общ. ред. Володина А. А.
568230 15.02.2024	ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И СРЕДСТВА ЕГО ОСНАЩЕНИЯ. Учебник для СПО	Авроров В. А.
568694 30.08.2023	ИНФОРМАТИКА 4-е изд., пер. и доп. Учебник для СПО	Трофимов В. В., Барабанова М. И.
562294 06.07.2023	ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ 2-е изд., пер. и доп. Учебник для СПО	Пасько О. В., Бураковская Н. В., Автюхова О. В.
568545 26.04.2023	БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ 4-е изд., пер. и доп. Учебник для СПО	Донченко Л. В., Надыкта В. Д.
562041 14.04.2023	ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ 2-е изд., пер. и доп. Учебник и практикум для СПО	Васильева И. В., Беркетова Л. В.

565767 07.03.2023	БИЗНЕС-ПЛАНИРОВАНИЕ 5-е изд., испр. и доп. Учебник и практикум для СПО	Сергеев А. А.
562272 24.11.2022	ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ 3-е изд., испр. и доп. Учебник для СПО	Чижикова О. Г., Коршенко Л. О.
568446 20.09.2022	ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ. Учебник для СПО	Новокшанова А. Л.
568393 12.04.2022	УПРАВЛЕНИЕ АССОРТИМЕНТОМ И ОСНОВЫ КАТЕГОРИЙНОГО МЕНЕДЖМЕНТА. Учебник для СПО	Бузукова Е. А.
562367 29.03.2022	ЭКОНОМИКА ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ 3-е изд., пер. и доп. Учебник и практикум для СПО	Батраева Э. А.
564690 24.03.2022	НАЦИОНАЛЬНЫЕ КУЛИНАРНЫЕ ТРАДИЦИИ: ИСТОРИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ. Учебник для СПО	Донченко Л. В., Надыкта В. Д.

567918 23.08.2021	ТЕХНОЛОГИЯ ДЕКОРАТИВНО-ХУДОЖЕСТВЕННЫХ ИЗДЕЛИЙ НА ОСНОВЕ ВЯЖУЩИХ ВЕЩЕСТВ. Учебник для СПО	Виноградова Л. А.
567800 20.08.2021	ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ГОСТИНИЧНЫХ И РЕСТОРАННЫХ КОМПЛЕКСОВ. Учебник для СПО	Николенко П. Г., Шамин Е. А., Фролова А. Е.
569021 20.08.2021	ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ. Учебник для СПО	Васюкова А. Т., Варварина Н. М.
564540 27.04.2020	ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ: МЯСО, МОЛОКО, РЫБА, ОВОЩИ 2-е изд., пер. и доп. Учебник для СПО	Антипова Л. В., Дворянинова О. П. ; под науч. ред. Антиповой Л.С.
557076 03.12.2019	ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ. ВЫСОКОМОЛЕКУЛЯРНЫЕ СОЕДИНЕНИЯ 2-е изд. Учебное пособие для СПО	Л. А. Максанова, О. Ж. Аюрова.
566156 29.11.2019	ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ И ИММУНОЛОГИИ 2-е изд., испр. и доп. Учебник для СПО	Мальцев В. Н., Пашков Е. П., Хаустова Л. И.
566368 24.09.2019	ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. ЭТИКЕТ 2-е изд. Учебник для СПО	Баранов Б. А., Скоркина И. А.

565564 16.09.2019	ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ. ЭМЕРДЖЕНТНЫЕ ЗООНОЗЫ 2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для СПО	Куликовский А. В., Хапцев З. Ю., Макаров Д. А., Комаров А. А.
566551 21.05.2019	ГИГИЕНА И ЭКОЛОГИЯ ЧЕЛОВЕКА. ПИТАНИЕ 2-е изд., испр. и доп. Учебник для СПО	Козлов А. И.
558474 21.05.2019	ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. ПРАКТИЧЕСКИЙ КУРС 2-е изд., испр. и доп. Учебник для СПО	Чаблин Б. В., Евдокимов И. А.
565965 30.04.2019	ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ 2-е изд. Учебник для СПО	Чаблин Б. В., Евдокимов И. А.
565955 11.04.2019	РИСУНОК И ЖИВОПИСЬ. Учебник для СПО	Скакова А. Г.
542287 29.11.2018	ДИЗАЙН-ПРОЕКТИРОВАНИЕ: СТИЛИЗАЦИЯ 2-е изд., пер. и доп. Учебное пособие для СПО	Шокорова Л. В.
562470 27.03.2018	ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ. ДОБАВКИ 2-е изд., испр. и доп. Учебник для СПО	Донченко Л. В., Сокол Н. В., Щербакова Е. В., Красноселова Е. А. ; Отв. ред. Донченко Л. В.

557495 16.03.2018	ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ. ГИДРОКОЛЛОИДЫ 2-е изд., испр. и доп. Учебник для СПО	Донченко Л. В., Сокол Н. В., Красноселова Е. А. ; Отв. ред. Донченко Л. В.
539898 16.03.2018	ЦВЕТОВЕДЕНИЕ И ОСНОВЫ КОЛОРИМЕТРИИ 3-е изд., пер. и доп. Учебник и практикум для СПО	Лютков В. П., Четверкин П. А., Головастиков Г. Ю.
563242 02.08.2017	ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ. Учебник и практикум для СПО	Леонова И. Б.
563296 16.05.2017	ТЕХНОЛОГИЯ МОРЕПРОДУКТОВ 2-е изд., испр. и доп. Учебник для СПО	Иванова Е. Е., Касьянов Г. И., Запорожская С. П.
563106 15.05.2017	ТЕХНОЛОГИИ ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ. СУШКА СЫРЬЯ 3-е изд., испр. и доп. Учебник для СПО	Касьянов Г. И., Семенов Г. В., Грицких В. А., Троянова Т. Л.
562604 07.04.2017	ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЗА РУБЕЖОМ. Учебник для СПО	Пасько О. В., Бураковская Н. В.
562597 27.01.2017	ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ. Учебник для СПО	Емцев В. Т., Мишустин Е. Н.
562495 07.12.2016	ПИЩЕВАЯ ХИМИЯ. НАЛИЧИЕ МЕТАЛЛОВ В ПРОДУКТАХ 2-е изд., испр. и доп. Учебник для СПО	Ким И. Н., Штанько Т. И., Кращенко В. В. ; Под общ. ред. Кима И.Н.
562582 31.10.2016	ПРОЕКТИРОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. ДОГотовочные цеха и торговые помещения 2-е изд., испр. и доп. Учебник для СПО	Пасько О. В., Автюхова О. В.

558548 29.09.2016	ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. ЛАБОРАТОРНЫЙ ПРАКТИКУМ 2-е изд., испр. и доп. Учебное пособие для СПО	Пасько О. В., Автюхова О. В.
560893 27.07.2015	ФИНАНСОВЫЙ МЕНЕДЖМЕНТ. Учебник для СПО	Екимова К. В., Савельева И. П., Кардапольцев К. В.

ИЗДАТЕЛЬСТВО ЮРАЙТ СОБСТВЕННАЯ ПРОДУКЦИЯ
адрес: 111123, Москва, ул.Плеханова, 4 А, бизнес-центр Юникон, тел./факс: (495) 744-00-12, сайт: www.yurayt.ru
0,00р,

Состав учебно-методического комплекса	Ознакомиться с текстом	Распродажа предыдущих изданий	Год	Кол-во страниц	Тип переплета
	Ознакомиться с текстом		2025	91	Обложка
	Ознакомиться с текстом		2025	51	Обложка
	Ознакомиться с текстом		2025	188	Переплет
	Ознакомиться с текстом		2025	90	Обложка
	Ознакомиться с текстом		2025	225	Переплет
	Ознакомиться с текстом		2025	442	Переплет

[Ознакомиться с
текстом](#)

2025

417 Переплет

[Ознакомиться с
текстом](#)

2025

548 Переплет

[Ознакомиться с
текстом](#)

2025

752 Обложка

[Ознакомиться с
текстом](#)

2025

220 Переплет

[Ознакомиться с
текстом](#)

2025

452 Переплет

[Ознакомиться с
текстом](#)

2025

235 Переплет

[Ознакомиться с
текстом](#)

2025

435 Переплет

[Ознакомиться с
текстом](#)

2025

252 Переплет

[Ознакомиться с
текстом](#)

2025

307 Переплет

[Ознакомиться с
текстом](#)

2025

181 Переплет

[Ознакомиться с
текстом](#)

2025

397 Переплет

[Ознакомиться с
текстом](#)

2025

349 Переплет

[Ознакомиться с
текстом](#)

2025

138 Обложка

[Ознакомиться с
текстом](#)

2025

751 Обложка

[Ознакомиться с
текстом](#)

2025

549 Переплет

[Ознакомиться с
текстом](#)

2025

204 Переплет

[Ознакомиться с
текстом](#)

2025

218 Переплет

[Ознакомиться с
текстом](#)

2025

319 Переплет

[Ознакомиться с
текстом](#)

2025

184 Переплет

[Ознакомиться с
текстом](#)

2025

224 Переплет

[Ознакомиться с
текстом](#)

2025

187 Переплет

[Ознакомиться с
текстом](#)

2025

340 Переплет

[Ознакомиться с
текстом](#)

2025

695 Обложка

[Ознакомиться с
текстом](#)

2025

128 Переплет

[Ознакомиться с
текстом](#)

2024

74 Обложка

[Ознакомиться с
текстом](#)

2025

223 Переплет

[Ознакомиться с
текстом](#)

2025

177 Переплет

[Ознакомиться с
текстом](#)

2024

222 Переплет

[Ознакомиться с
текстом](#)

2025

277 Переплет

[Ознакомиться с
текстом](#)

2025

208 Переплет

[Ознакомиться с
текстом](#)

2025

116 Обложка

[Ознакомиться с
текстом](#)

2025

179 Переплет

[Ознакомиться с
текстом](#)

2025

248 Переплет

[Ознакомиться с
текстом](#)

2025

213 Переплет

[Ознакомиться с
текстом](#)

2025

231 Переплет

[Ознакомиться с
текстом](#)

2025

242 Переплет

[Ознакомиться с
текстом](#)

2025

381 Переплет

.urait.ru, отдел продаж: sales@urait.ru

Цена для библиотек	Цена розничная	Гриф	Обложка/ Переплет	Серия
529,00р,	579,00р, Гриф УМО СПО		Обложка	Профессиональное образование
379,00р,	419,00р, Гриф УМО СПО		Обложка	Профессиональное образование
1 169,00р,	1 289,00р, Гриф УМО СПО		Переплет	Профессиональное образование
519,00р,	569,00р, Гриф УМО СПО		Обложка	Профессиональное образование
949,00р,	1 039,00р, Гриф УМО СПО		Переплет	Профессиональное образование
2 129,00р,	2 339,00р, Гриф УМО СПО		Переплет	Профессиональное образование

2 019,00р,	2 219,00р, Гриф УМО СПО	Переплет	Профессиональное образование
2 589,00р,	2 849,00р, Гриф УМО ВО	Переплет	Профессиональное образование
3 059,00р,	3 359,00р, Гриф УМО СПО	Обложка	Профессиональное образование
1 169,00р,	1 289,00р, Гриф УМО СПО	Переплет	Профессиональное образование
2 169,00р,	2 389,00р, Гриф УМО СПО	Переплет	Профессиональное образование
1 239,00р,	1 359,00р, Гриф УМО СПО	Переплет	Профессиональное образование

2 099,00р,	2 309,00р, Гриф УМО СПО	Переплет	Профессиональное образование
1 309,00р,	1 439,00р, Гриф УМО СПО	Переплет	Профессиональное образование
1 549,00р,	1 699,00р, Гриф УМО СПО	Переплет	Профессиональное образование
809,00р,	889,00р, Гриф УМО СПО	Переплет	Профессиональное образование
1 939,00р,	2 129,00р, Гриф УМО СПО	Переплет	Профессиональное образование
1 729,00р,	1 899,00р, Гриф УМО СПО	Переплет	Профессиональное образование

559,00р,	609,00р, Гриф УМО СПО	Обложка	Профессиональное образование
3 059,00р,	3 359,00р, Гриф УМО СПО	Обложка	Профессиональное образование
2 589,00р,	2 849,00р, Гриф УМО СПО	Переплет	Профессиональное образование
1 099,00р,	1 209,00р, Гриф УМО СПО	Переплет	Профессиональное образование
1 159,00р,	1 269,00р, Гриф УМО СПО	Переплет	Профессиональное образование
1 599,00р,	1 759,00р, Гриф УМО СПО	Переплет	Профессиональное образование
1 019,00р,	1 119,00р, Гриф УМО СПО	Переплет	Профессиональное образование

1 189,00р,	1 309,00р, Гриф УМО СПО	Переплет	Профессиональное образование
829,00р,	909,00р, Гриф УМО СПО	Переплет	Профессиональное образование
1 689,00р,	1 859,00р, Гриф УМО СПО	Переплет	Профессиональное образование
2 839,00р,	3 119,00р, Гриф УМО СПО	Обложка	Профессиональное образование
1 079,00р,	1 189,00р, Гриф УМО СПО	Переплет	Профессиональное образование
769,00р,	849,00р, Гриф УМО СПО	Обложка	Профессиональное образование
1 179,00р,	1 299,00р, Гриф УМО СПО	Переплет	Профессиональное образование

979,00р,	1 079,00р, Гриф УМО СПО	Переплет	Профессиональное образование
1 309,00р,	1 439,00р, Гриф УМО СПО	Переплет	Профессиональное образование
1 419,00р,	1 559,00р, Гриф УМО СПО	Переплет	Профессиональное образование
899,00р,	989,00р, Гриф УМО СПО	Переплет	Профессиональное образование
499,00р,	549,00р, Гриф УМО СПО	Обложка	Профессиональное образование
799,00р,	879,00р, Гриф УМО СПО	Переплет	Профессиональное образование
1 289,00р,	1 419,00р, Гриф УМО СПО	Переплет	Профессиональное образование
919,00р,	1 009,00р,	Переплет	Профессиональное образование
979,00р,	1 079,00р, Гриф УМО СПО	Переплет	Профессиональное образование

1 019,00р,	1 119,00р, Гриф УМО СПО	Переплет	Профессиональное образование
1 499,00р,	1 649,00р, Гриф УМО СПО	Переплет	Профессиональное образование

Тематика	Подтематика

Технические науки

Пищевая

промышленность и общественное

питание

Технические науки

Пищевая

промышленность и общественное

питание

Технические науки

Пищевая

промышленность и общественное

питание

Технические науки

Пищевая

промышленность и общественное

питание

Технические науки

Пищевая

промышленность и общественное

питание

Экономические науки

Торговое дело и

ценообразование

Юридические науки	Правоведение
-------------------	--------------

Технические науки	Пищевая промышленность и общественное питание
-------------------	--

Компьютерные и информационные науки	Фундаментальные и теоретические основы информатики
---	--

Технические науки	Пищевая промышленность и общественное питание
-------------------	--

Технические науки	Пищевая промышленность и общественное питание
-------------------	--

Медицина и фармакология	Анатомия и физиология. Цитология. Гистология. Эмбриология
----------------------------	---

Менеджмент	Менеджмент
------------	------------

Технические науки	Пищевая промышленность и общественное питание
-------------------	--

Естественные науки	Химия
--------------------	-------

Экономические науки	Торговое дело и ценообразование
---------------------	------------------------------------

Технические науки	Пищевая промышленность и общественное питание
-------------------	--

Технические науки	Пищевая промышленность и общественное питание
-------------------	--

Технические науки	Материаловедение
-------------------	------------------

Менеджмент	Туризм и гостеприимство
------------	----------------------------

Экономические науки	Торговое дело и ценообразование
---------------------	------------------------------------

Естественные науки	Биология и биотехнологии
--------------------	-----------------------------

Естественные науки	Химия
--------------------	-------

Естественные науки	Биология и биотехнологии
--------------------	-----------------------------

Общественные науки	Специальные философские дисциплины
--------------------	--

Естественные науки	Биология и биотехнологии
--------------------	--------------------------

Естественные науки	Экология
--------------------	----------

Технические науки	Пищевая промышленность и общественное питание
-------------------	---

Технические науки	Пищевая промышленность и общественное питание
-------------------	---

Гуманитарные науки	Изобразительное искусство. Дизайн
--------------------	-----------------------------------

Гуманитарные науки	Изобразительное искусство. Дизайн
--------------------	-----------------------------------

Естественные науки	Химия
--------------------	-------

Естественные науки	Химия
Юридические науки	Криминалистика и судебные экспертизы
Естественные науки	Биология и биотехнологии
Технические науки	Пищевая промышленность и общественное питание
Технические науки	Пищевая промышленность и общественное питание
Технические науки	Пищевая промышленность и общественное питание
Естественные науки	Биология и биотехнологии
Естественные науки	Химия
Технические науки	Пищевая промышленность и общественное питание

Технические науки	Пищевая промышленность и общественное питание
Менеджмент	Финансовый менеджмент

Аннотация

В курсе изложены основы дисциплины «Организация производства в ресторанах». В структуру настоящего курса включены жизненные вопросы и проблемы отрасли общественного питания с учетом современных требований к организации производства и обслуживания в ресторанном бизнесе. Излагаемый материал базируется на актуальных вопросах ассортимента и функциональных особенностях пищевых продуктов, основного и дополнительного сырья и их комплексного взаимодействия. Особое внимание в курсе уделено нормативным требованиям по организации производства ресторанной продукции. Соответствует актуальным требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессиональным требованиям. Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.

В курсе представлены основы дисциплины «Молекулярная кухня». Излагаемый материал базируется на актуальных вопросах ассортимента и функциональных особенностях пищевых продуктов. Рассмотрены теоретические основы индустриальных технологий производства ресторанной продукции и их практическое применение. Показаны технологические процессы, обеспечивающие выпуск блюд и кулинарных изделий высокого качества. Соответствует актуальным требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессиональным требованиям. Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.

В структуру настоящего курса включены жизненные вопросы и проблемы отрасли общественного питания с учетом современных требований к организации производства и обслуживания в ресторанном бизнесе. Излагаемый материал базируется на актуальных вопросах ассортимента и функциональных особенностях пищевых продуктов, основного и дополнительного сырья и их комплексного взаимодействия. Особое внимание в курсе уделено нормативным требованиям по организации производства ресторанной продукции. Показаны технологические процессы, обеспечивающие выпуск блюд и кулинарных изделий высокого качества, удовлетворяющих запросы потребителей. Соответствует актуальным требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессиональным требованиям. Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.

Рассмотрены теоретические основы и практическое использование процесса биотрансформации зерновых, семенных, масличных культур в хлебопекарном производстве. Представлены стадии подготовки растительного сырья, а также композиций молочнокислых, пропионовокислых бактерий и дрожжей, составляющих основу заквасок. Показано, что применение биотрансформации растительного сырья позволяет сократить процесс созревания полуфабрикатов, способствует формированию вкуса, запаха и позволяет предотвратить микробиологическую порчу готовых изделий. Использование нетрадиционного растительного сырья после предварительной биотрансформации позволяет повысить показатели пищевой ценности, обогащая изделия биологически активными веществами, в том числе обладающими антиоксидантными свойствами. Соответствует актуальным требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессиональным требованиям. Для студентов среднего профессионального образования.

В курсе подробно рассматривается современное технологическое оборудование для подготовки и переработки продукции животноводства, изложены основы рабочих процессов, принцип действия, устройство и технические данные машин и аппаратов для переработки сырья животного происхождения. Описание основных видов оборудования сопровождается технологическими расчетами. Подробно рассмотрено оборудование, обеспечивающее изготовление мясных продуктов. Соответствует актуальным требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессиональным требованиям. Для студентов среднего профессионального образования, обучающихся по аграрным и инженерно-техническим специальностям.

Работа с этим курсом позволит студентам получить комплексные и достаточно полные знания в области теории товароведения, изучить терминологию, используемую в товароведении; усвоить основные понятия, принципы, объекты и методы товароведения; ознакомиться с классификацией и ассортиментом товаров; изучить основополагающие товароведные характеристики товаров и обеспечивающие их факторы; овладеть методами определения и оценки качества товаров; изучить основы товарной экспертизы, сформировать представления о товарной информации и др. Для повышения эффективности усвоения теории курс содержит вопросы по темам и оригинальные практические задания. Автор при написании курса старался придерживаться традиционных приемов изложения теории товароведения, сохранить основы классического отечественного товароведения и одновременно с этим представить инновационные взгляды, свое видение ряда вопросов. Соответствует актуальным требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессиональным требованиям. Для студентов средних специальных образовательных учреждений, обучающихся по экономическим направлениям.

Курс подготовлен авторским коллективом Всероссийской академии внешней торговли на основе многолетнего опыта преподавания юридических дисциплин будущим экономистам, финансистам и менеджерам и призван содействовать системному и комплексному изучению правового регулирования, а также формированию навыков юридического мышления. Содержание курса раскрывает основные понятия и категории права, систему отраслей российского права, включая конституционное, административное, гражданское, семейное, трудовое, финансовое, уголовное право, судебный процесс, соотношение и взаимодействие российского права с международным правом. Учтены последние изменения в Конституции Российской Федерации и законодательстве, в том числе реформирование Гражданского кодекса РФ, изменения в судебной системе Российской Федерации, создание Евразийского экономического союза (ЕАЭС). Серьезное внимание уделено правоотношениям с участием иностранного элемента. Для более точного понимания смысла юридических понятий составлен глоссарий. Курс также содержит дополнительный практический материал, размещенный на сайте urait.ru. Соответствует актуальным требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессиональным требованиям. Для студентов среднего профессионального образования.

Приведено описание устройства и принципа работы отечественного и зарубежного технологического оборудования для предприятий общественного питания и средств его технического оснащения. Дана классификация оборудования. Рассмотрены типовые модели машин и аппаратов для обработки пищевого сырья, получения полуфабрикатов и готовой продукции, вспомогательного оборудования, а также оборудования для обслуживания посетителей, и приведены их технические параметры. Приведены примеры механизированных линий для производства пищевой продукции, используемой в общественном питании. Даны характеристики оборудования специализированных предприятий общественного питания: ресторанов, гриль-баров, коктейль-баров и др. Рассмотрена структура, оборудование и принципы обслуживания посетителей шведского стола, организуемого на предприятиях общественного питания. Приведены типовые механизмы, применяемые в приводах технологического оборудования. Соответствует актуальным требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования. Издание рекомендуется для студентов вузов в качестве учебника по обязательной дисциплине «Оборудование предприятий общественного питания», обучающихся по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», и, кроме того, может быть полезно для студентов по направлению подготовки «Технологические машины и оборудование», а также для магистрантов и аспирантов.

Данный учебник написан преподавателями кафедры информатики Санкт-Петербургского государственного экономического университета, которые имеют многолетний опыт подготовки и консультирования студентов. Материал учебника подобран таким образом, чтобы в нем содержались ответы на большинство вопросов, предлагаемых на экзамене, он включает обязательные разделы программы, а также дополнительный материал, предназначенный для лучшего усвоения основного. Для облегчения процесса подготовки к интернет-экзамену в приложении дана сводная таблица вопросов учебной программы дисциплины «Информатика» и соответствующие им разделы учебника.

Курс включает обширный материал по технологическим процессам приготовления полуфабрикатов из различного вида сырья (мяса, рыбы, птицы, морепродуктов), производства холодных и горячих блюд и закусок сложного ассортимента, а также по особенностям организации рабочих мест на предприятиях индустрии питания. Отдельная тема посвящена проблемам обеспечения пищевой безопасности на предприятиях путем внедрения системы ХАССП. Соответствует актуальным требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессиональным требованиям. Курс предназначен для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по специальностям 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

В курсе изложены национальные и международные аспекты безопасности пищевой продукции с учетом требований основных международных организаций, занимающихся вопросами регулирования контроля качества и безопасности пищевого сырья и продуктов питания. Курс затрагивает вопросы нормативно-законодательной основы безопасности пищевой продукции в Российской Федерации и Таможенном союзе. Показаны основные виды и пути загрязнения продуктов питания соединениями из внешней среды и токсинами природного происхождения. Приведены потенциальные риски применения генномодифицированных организмов и нанотехнологий в производстве продуктов питания. Особое внимание уделено опасностям обогащения пищевой продукции питательными веществами без учета основных критериев безопасности питания человека, а также стратегическим направлениям его обеспечения. Содержание курса соответствует актуальным требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессиональным требованиям. Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по аграрным специальностям, преподавателей, аспирантов и специалистов, работающих в области пищевой технологии и химии, экологии и лиологии.

В данном курсе рассмотрены не только все классические базовые представления о физиологии питания и биологической ценности основных пищевых веществ, но и представлены новые научные данные о физиологии пищеварения, обмене веществ в организме человека, физиологических свойствах и пищевой ценности различных пищевых веществ. Особое внимание обращается на изучение нормативной документации, содержащей актуальные научно обоснованные рекомендации питания населения для различных групп населения Российской Федерации. Несмотря на значительный объем рассмотренных вопросов, материал преподносится в компактном и концентрированном виде, в работе широко используются возможности демонстрационного материала (таблиц, схем, рисунков), что позволяет легко воспринимать представленные данные.

Структура курса приближена к структуре инвестиционного бизнес-плана — это восемь тем, соответствующих частям бизнес-плана. Каждая тема содержит методы и конкретные рекомендации по составлению бизнес-плана. Приводятся формы и таблицы, используемые в процессе планирования бизнеса от начальной стадии — возникновения идеи — до получения результативных показателей деятельности предприятия и их оценки. Особое внимание уделяется инвестиционному бизнес-плану. Рассмотрены такие сложные проблемы, как оценка конкурентоспособности продукции, расчет наиболее распространенных видов рисков и др. В заключительной теме курса приведен пример составления бизнес-плана с пояснениями и расчетами. Курс соответствует актуальным требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессиональным требованиям. Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по экономическим специальностям, а также обучающихся по специальности экономики и управления, слушателей школ бизнеса, руководителей предприятий и организаций.

В курсе рассмотрены факторы, формирующие и сохраняющие качество хлеба и хлебобулочных изделий. Дана характеристика основному и дополнительному сырью, в том числе хлебопекарным улучшителям, являющимся эффективным средством регулирования качества хлебобулочных изделий. Особое внимание уделено хлебопекарным свойствам муки, которые определяют качество готовых изделий. Представлен обзор исследований в области разработки новых рецептур и технологий изготовления хлебобулочных изделий для профилактического питания. В курсе приведен список научно-технической литературы, вышедшей за последнее десятилетие, из которой можно получить дополнительную информацию о современных технологиях хлебопечения и направлениях научно-технического прогресса в хлебопекарной отрасли. Соответствует актуальным требованиям федерального государственного образовательного стандарта высшего образования. Курс предназначен для студентов, обучающихся по направлению подготовки «Продукты питания из растительного сырья», а также может быть рекомендован для студентов, обучающихся по направлению подготовки «Товароведение».

Учебник содержит информацию о ключевых понятиях пищевой химии, о качественных показателях пищевых продуктов, об их пищевой, биологической и энергетической ценности. В издании сформулированы определения важнейших терминов пищевой химии, таких как макро- и микронутриенты, протеины (белки), липиды (жиры), углеводы, витамины, минеральные, минорные и биологически активные вещества пищи. Описаны основные нативные вкусоароматические и красящие вещества пищевых продуктов. Информация о каждой отдельной категории нутриентов включает сведения об индивидуальных пищевых продуктах животного и растительного происхождения. Компоненты пищевых продуктов рассмотрены, во-первых, в аспекте их современных представлений о биологической роли и функциях в организме человека. И, во-вторых, с позиций технологических свойств и участия нутриентов в формировании качественных показателей продуктов. Описание соединений и пищевых систем по возможности сопровождается иллюстрациями химических связей и контактов между отдельными фазами, структурами и фрагментами молекул. Такой подход помогает понять, объяснить и прогнозировать поведение пищевых систем в технологической цепи, при хранении сырья и готовых продуктов. Соответствует актуальным требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессиональным требованиям. Для изучающих пищевую химию, а также для специалистов, имеющих отношение к производству и пищевой ценности пищевых продуктов.

Категорийный менеджмент — тот редкий случай, когда сначала появилась практика, а за ней возникла теория. Приход в Россию западных сетей и развитие интернета осуществили революцию в розничной торговле и ответом на новые потребности в управлении ассортиментом стало появление категорийного менеджмента как новой бизнес-модели в ритейле. Эта бизнес-модель актуальна для сетевых розничных и торговых компаний, содержит в себе элементы менеджмента, брендинга, товароведения, маркетинга, мерчендайзинга и логистики. В курсе подробно рассматривается стратегия работы организации и тактический алгоритм управления товаром, даны ответы на вопросы: «Что делать с ассортиментом? Кто должен им управлять? Как выстроить эффективно работу с поставщиками и ценами?». Множество схем и таблиц облегчают восприятие информации, делают курс понятным и актуальным. Соответствует актуальным требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессиональным требованиям. Издание адресовано студентам образовательных учреждений среднего профессионального образования, изучающим товароведение и экономические дисциплины, а также специалистам, работающим в ритейле.

В курсе рассматриваются особенности функционирования предприятий общественного питания различных типов, раскрывается значение, содержание и процесс формирования основных экономических показателей, характеризующих полученные предприятиями результаты и используемые ресурсы. Помимо теоретических аспектов, в курсе представлена подробная методика общего и факторного анализа показателей, методы их планирования, иллюстрированные примерами, а также рассматриваются направления роста оборота, доходов, прибыли и рентабельности, снижения расходов и повышения эффективности используемых материальных и трудовых ресурсов в современных условиях.

В учебном пособии приведены исторические сведения об основных пищевых продуктах, а также об ученых, русских предпринимателях, способствовавших совершенствованию и развитию технологии их производства. Показано, что знание истории технологии пищевых продуктов позволяет лучше понять значимость разработок и открытий в пищевой промышленности для развития человеческой цивилизации и совершенствования общественного питания. Соответствует актуальным требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессиональным требованиям. Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по естественнонаучным направлениям, аспирантов, преподавателей, специалистов НИИ, организаций и предприятий АПК, а также для тех, кто интересуется историей России.

В данном курсе представлены основы о вяжущих материалах, современные принципы планирования этапов технологического процесса изготовления и реставрации декоративно-художественных изделий. Воплощение задуманного проекта от реализации идеи в эскиз с преобразованием его в модель с подбором материалов и техники изготовления готового объекта, а также его реставрация. В издании гармонично сочетаются традиционные и современные подходы к эскизированию и моделированию объектов с дальнейшим воплощением их в любых техниках исполнения декоративно-художественных изделий на основе вяжущих веществ. Соответствует актуальным требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессиональным требованиям. Курс предназначен для обучающихся по направлению «ТХОМ», может быть полезен инженерно-техническому персоналу, преподавателям и др., чьи профессиональные интересы связаны со строительством, архитектурой, дизайном и декором.

В курсе «Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов» изложены темы аудиторных (контактных) занятий одноименной дисциплины. Рассмотрены вопросы, связанные с техническим оснащением инфраструктурных объектов индустрии гостеприимства. Описана сложнейшая инженерная система обеспечения гостинично-ресторанного комплекса: водоснабжения, канализации, теплоснабжения, кондиционирования, энергоснабжения. С позиций нормативно-правовой базы и эргономики представлено техническое оснащение жилой, общественной зон гостинично-ресторанных комплексов. Кратко освещено техническое оснащение дестинаций общественного питания. Для закрепления знаний по темам предложены вопросы для самопроверки и обсуждения, а также задания практикума. Соответствует актуальным требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессиональным требованиям. Для студентов, обучающихся по экономическим направлениям, преподавателей, а также специалистов гостиничного дела.

В курсе изложены основы товароведения как науки, цели и задачи дисциплины, основной понятийный аппарат, показатели качества пищевых продуктов и факторы их формирования и сохранения; основы идентификации, стандартизации и сертификации товаров; пищевая ценность, химический состав, классификация, ассортимент основных групп пищевых продуктов растительного происхождения. Приведены особенности технологии их производства, показатели качества и требования к условиям и срокам хранения. Соответствует актуальным требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессиональным требованиям. Предназначается студентам образовательных учреждений среднего профессионального образования, а также специалистам в области товароведения, экспертизы продовольственных товаров, технологам общественного питания и пищевой промышленности.

В учебном пособии даны теоретические и технологические основы переработки различных видов сырья. Приведены особенности биотехнологии различных процессов переработки на уровнях: биополимеры — клетка — ткань — организм. Соответствует актуальным требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессиональным требованиям. Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по укрупненным группам специальностей: «Промышленная экология и биотехнологии» («Биотехнология», «Продукты питания из растительного сырья», «Продукты питания животного происхождения», «Технология продукции и организация общественного питания»); «Управление в технических системах» («Стандартизация и метрология», «Управление качеством»); «Сельское, лесное и рыбное хозяйство» («Водные биоресурсы и аквакультура»).

Рассматриваются строение и структура высокомолекулярных соединений, фазовые и физические состояния, физико-химические и физико-механические свойства. Дается санитарно-гигиеническая оценка материалов на основе высокомолекулярных соединений при эксплуатации, транспортировке, хранении. Большое внимание уделяется вопросам утилизации использованных изделий и экологической безопасности. Соответствует актуальным требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессиональным требованиям. Издание адресовано студентам образовательных учреждений среднего профессионального образования, обучающимся по инженерно-техническим направлениям.

При написании курса авторы использовали свой многолетний опыт преподавания в России и за рубежом. Курс состоит из трех разделов. В разделах I и II излагаются основы современной медицинской микробиологии и иммунологии, в раздел III включены материалы по отдельным представителям возбудителей инфекционных заболеваний: бактериальных, грибковых и вирусных. Особое внимание уделено проблемам лечения и профилактики инфекционных заболеваний: химиотерапии, вакцинам, сывороткам и асептике в медицинских учреждениях.

Рассмотрены основные тенденции формирования гостеприимного поведения обслуживающего персонала по отношению к посетителям на предприятиях общественного питания, культурные ценности современной индустрии питания. Приводятся данные по трансформации этикета во времени, о возникновении восточного этикета и этикета в России. Значительное место отведено правилам хорошего тона, истории развития столовых приборов, искусству пить вино и организации официальных приемов. Рассмотрены вопросы организации официальных приемов вида приема и его особенности, подготовка к приему; правила подачи кулинарной продукции, алкогольных и безалкогольных напитков. Изложены особенности проведения и обслуживания гостей из разных стран мира. Соответствует актуальным требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессиональным требованиям. Учебное пособие предназначено для студентов учебных заведений среднего профессионального образования и практикующих специалистов.

Курс суммирует современные представления о возбудителях эмерджентных пищевых зоонозов бактериального происхождения, их экологии в пищевых продуктах, распространении в различных странах мира. Рассмотрены современные подходы в контроле над предотвращением вторичной контаминации и международные гигиенические требования при производстве пищевой продукции животного происхождения, направленные на профилактику эмерджентных зоонозов. Соответствует актуальным требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессиональным требованиям. Для студентов средних специальных учебных заведений, обучающихся по специальностям среднего профессионального образования «Ветеринария», «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», «Технология мяса и мясных продуктов», «Технология продукции общественного питания». «Медико-профилактическое дело».

В предлагаемом учебном пособии антропоэкосистемы проанализированы с точки зрения обмена веществом и энергией. Питание представителей «традиционных» обществ основных климатогеографических регионов планеты рассматривается как результат адаптации и анализируется с позиций медицинской антропологии и экологии человека, традиций использования региональных ресурсов и поддержания баланса окружающей среды (устойчивого развития). Один из разделов посвящен проблемам экологии питания человека в современном мире — от влияния процессов «модернизации» на традиционную кухню до возникновения «болезней цивилизации», обусловленных нарушениями питания. Системный подход в сочетании с использованием данных физиологии, антропологии, биологии человека, а также обширный библиографический указатель делают книгу полезным пособием для изучения тем «Экология человека» и «Экология питания». Соответствует актуальным требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессиональным требованиям. Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по естественнонаучным специальностям.

В учебном пособии приведены методические материалы для проведения практических занятий по курсам «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» и «Технологическое оборудование отрасли». Теоретическая часть каждой темы включает классификацию оборудования и теоретические основы рассматриваемого процесса, а также знакомит с устройством и принципом действия наиболее распространенных в отрасли видов оборудования и методиками их расчета. Приводятся примеры решения задач, варианты индивидуальных заданий, контрольные вопросы для самостоятельной подготовки. Соответствует актуальным требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессиональным требованиям. Издание может представлять интерес не только для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, но и для научных работников, преподавателей, специалистов и всех интересующихся.

В учебнике содержатся материалы по курсу «Оборудование предприятий общественного питания». Приведены основные понятия о технологических машинах, даны сведения для изучения механического оборудования. Приводятся контрольные вопросы и задания для самостоятельной подготовки и библиографический список. Соответствует актуальным требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессиональным требованиям. Для студентов, обучающихся по направлениям «Технология продукции и организации общественного питания». Может быть полезен инженерно-техническим работникам отрасли.

В учебнике представлены основы живописи и рисунка, материал последовательно изложен по основным разделам - основы перспективы, тоновая графика, живопись и цветная графика, изображение ландшафта, архитектурных деталей и интерьера и др. В каждом разделе присутствуют задания, выполнение которых поможет студентам лучше усвоить композицию, технику рисунка и приемы живописи. В качестве иллюстраций приведены копии работ, выполненных студентами РГАУ-МСХА под руководством преподавателей А. Г. Скаковой, О. А. Скабелкиной, И. Ю. Киприяновой, В. И. Миронова. Соответствует актуальным требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессиональным требованиям. Для студентов среднего профессионального образования, обучающихся по специальности «Ландшафтная архитектура», а также для всех, интересующихся графикой и живописью.

Учебное пособие «Дизайн-проектирование: стилизация» предназначено для систематизации теоретических установок в изучении основ декоративной композиции. Овладение навыками декоративного изображения на основе творческой переработки, видоизменения и преобразования реалистических объектов позволит будущим специалистам в области дизайна профессионально проектировать предметно-пространственные комплексы окружающей среды — предметы и изделия культурно-бытового назначения. Пособие построено на гармоничном сочетании теоретического материала и практических заданий, дающих наиболее полное представление о решении поставленных задач и способах выполнения самостоятельных творческих работ. Теоретический материал проиллюстрирован примерами мирового классического искусства и большим количеством студенческих работ.

Оптимальным путем улучшения системы питания населения является применение пищевых добавок. Целью данного учебного пособия является формирование системного представления о пищевых добавках как обязательных компонентах современных пищевых продуктов. В нем изложены качественные характеристики основных пищевых и технологических добавок, применяемых в производстве продуктов питания. Особое внимание обращено на основы безопасности и технологии применения пищевых добавок в России и мире. Представлены предельно допустимые дозы использования пищевых добавок в различных пищевых продуктах. Изучив пособие, студенты будут знать классификацию, критерии безопасности, физико-химические свойства основных пищевых добавок, овладеют технологическими приемами внесения добавок, методиками определения органолептических характеристик наиболее распространенных пищевых добавок.

На современном этапе развития пищевой индустрии в России значительное место занимает расширение сырьевой базы и производства продуктов питания в связи с необходимостью импортозамещения. Химия пищевых добавок контролирует их ввод в продовольственные изделия для улучшения технологии производства, строения и органолептических свойств продукта, увеличения его сроков хранения, повышения пищевой ценности. К числу таких добавок принадлежат и гидроколлоиды. В учебнике системно изложены качественные характеристики основных пищевых гидроколлоидов, применяемых в производстве продуктов питания. Подробно описаны гидроколлоиды, получаемые из растительного сырья, водорослей, микробиологически синтезированные, а также получаемые из сырья животного происхождения. Особое внимание обращено на нормативно-законодательную основу безопасности применения гидроколлоидов в России и мире. Представлены структура, применение, способы получения пищевых гидроколлоидов.

Научно-техническое развитие общества показывает, что сегодня эксперту недостаточно общежитейских познаний о цвете. Необходимы углубленные и систематизированные знания данного явления, поскольку многие отрасли судебной экспертизы напрямую связаны с цветом. В этом курсе последовательно рассмотрены вопросы, связанные с оптическими явлениями и с возникновением цветоощущений — от свойств колебаний и волн до психофизиологии зрения, описаны методы измерения цветовых параметров, колориметрические системы, их свойства. Дан критический анализ некоторых положений в области цветоведения, представляющихся ошибочными. Приведены примеры использования методов цветоведения в судебно-экспертной деятельности.

Учебник ориентирован на тех, кому нужны знания по микробиологии в рамках обучения по непрофильным направлениям, в частности специалистов в области торговли. Многие понятия даны в упрощенном виде, понятном для небиологов.

Рассмотрены краткая история развития микробиологии, место микроорганизмов и их роль в мире живого, основные микроорганизмы, контаминирующие окружающее пространство и товары, основные понятия в области жизнедеятельности микроорганизмов, способы получения ими энергии и питания, влияние различных факторов окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов, основные аэробные и анаэробные биохимические процессы, осуществляемые микроорганизмами в окружающей среде, микробиология внешней среды, вопросы содержания и определения микробиоты воздуха, почвы, воды, дана краткая информация о патогенных микроорганизмах и основных вызываемых ими заболеваниях. В конце учебника представлен практикум.

В учебном пособии всесторонне рассмотрены вопросы технологии морепродуктов: приведен материал о стратегии развития рыбохозяйственного комплекса, описаны технотехнические свойства беспозвоночных и водных растений, раскрыты особенности транспортирования, хранения и первичной обработки беспозвоночных и морских водорослей, показаны современные направления пищевого использования ракообразных, двусторчатых, брюхоногих, головоногих моллюсков и иглокожих. Описано производство консервов и пресервов из беспозвоночных и ламинарии. Представлена информация по использованию беспозвоночных в производстве биологически активных добавок и биологически активных веществ, пищевых добавок, структурообразователей, лечебно-профилактических препаратов. Раскрыты вопросы производства побочной пищевой, кормовой и технической продукции из отходов беспозвоночных.

Учебное пособие посвящено самому перспективному способу обезвоживания сырья — сублимационной сушке. Описаны особенности, достоинства и возможные сферы применения сублимационной сушки плодовоовощного сырья. Дан обзор современных способов обезвоживания сельскохозяйственного сырья. Описаны технологические приемы сушки и применяемое для этих целей оборудование. В конце учебного пособия приведен перечень контрольных вопросов и заданий для самопроверки. Соответствует актуальным требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессиональным требованиям. Учебное пособие предназначено студентам образовательных учреждений среднего профессионального образования, преподавателям и всем интересующимся.

В учебном пособии представлены современные тенденции, направления, особенности, традиции и технологии кулинарной продукции в европейских странах, странах ближнего зарубежья, Южной и Северной Америки, Восточной Азии. Пособие включает лабораторный практикум, в котором представлено подробное описание технологии приготовления и оформления блюд. В приложениях представлены технологические карты, в которых указан набор продуктов на одну порцию массой брутто, массой нетто и выход готового изделия в граммах.

В учебнике представлено строение микроорганизмов, их систематика и основные свойства. Главное внимание уделено прокариотам; из числа эукариотных организмов дана характеристика водорослей, простейших и микромицетов. Всем, кто хочет более основательно изучить отдельные проблемы общей микробиологии, будет полезен приведенный в конце книги список монографий, учебников и различных руководств.

В учебном пособии описаны макро- и микроэлементы, их физико-химические свойства, распространение в природе, извлечение, применение. Показаны основные виды и пути загрязнения пищевых продуктов питания металлами, действие этих металлов на организм человека — как благоприятное, так и токсическое. Описаны гигиенические мероприятия, способствующие удалению токсичных материалов из организма человека.

Учебное пособие включает основные положения и методики проектирования доготовочных специализированных цехов, а также вспомогательной и торговой группы помещений предприятий индустрии питания. Представлены варианты планировочных решений цехов с расстановкой технологического оборудования.

Учебное пособие посвящено вопросам технологии продукции общественного питания. Последовательно представлена организация и проведение лабораторных работ по приготовлению всех групп блюд и кулинарных изделий, сформированы практические задания и вопросы для самоконтроля. В приложениях изложен обширный справочный материал. Авторы обобщили имеющийся опыт организации лабораторных занятий по профессиональной дисциплине, а также коснулись вопросов современных кулинарных технологий.

Учебник демонстрирует наиболее актуальные и эффективные методы и инструменты финансового менеджмента. Он поможет освоить наиболее важные, ключевые проблемы и задачи, которые встают перед менеджментом компании в текущей экономической ситуации и при современных потребностях рынка. Материал учебника иллюстрирован схемами, графиками и таблицами, содержит большое количество примеров и упражнений на основные расчетные модели, используемые в финансовом менеджменте.

Издательство	ISBN	EAN	ББК	Формат	Вес (кг)
М.:Издательство Юрайт	978-5-534-18238-5		30.609я723	70*100/16	0,131
М.:Издательство Юрайт	978-5-534-18122-7		30.609я723	70*100/16	0,083
М.:Издательство Юрайт	978-5-534-18098-5		30.609я723	70*100/16	0,35
М.:Издательство Юрайт	978-5-534-18038-1		36.83я723	70*100/16	0,128
М.:Издательство Юрайт	978-5-534-21388-1		36.92я723	70*100/16	0,393
М.:Издательство Юрайт	978-5-534-19756-3		30.609я723	70*100/16	0,656

М.:Издательство Юрайт	978-5-534-19075-5	67я723	70*100/16	0,625
М.:Издательство Юрайт	978-5-534-18237-8	36.81-5	70*100/16	0,784
М.:Издательство Юрайт	978-5-534-20431-5	32.81я73	70*100/16	0,921
М.:Издательство Юрайт	978-5-534-17180-8	36.99я723	70*100/16	0,386
М.:Издательство Юрайт	978-5-534-16706-1	51.239я723	70*100/16	0,668
М.:Издательство Юрайт	978-5-534-16048-2	28.707я723	70*100/16	0,405

М.:Издательство Юрайт	978-5-534-20235-9	65.290-2я723	70*100/16	0,647
М.:Издательство Юрайт	978-5-534-15863-2	36.83я73	70*100/16	0,425
М.:Издательство Юрайт	978-5-534-15793-2	36я723	70*100/16	0,492
М.:Издательство Юрайт	978-5-534-15602-7	65.422я723	60*90/16	0,27
М.:Издательство Юрайт	978-5-534-15495-5	65.29я723	70*100/16	0,601
М.:Издательство Юрайт	978-5-534-15571-6	63.52я723	70*100/16	0,543

М.:Издательство Юрайт	978-5-534-15140-4	30.18я723	60*90/16	0,147
М.:Издательство Юрайт	978-5-534-15138-1	65.433я723	70*100/16	0,92
М.:Издательство Юрайт	978-5-534-18783-0	36я723	70*100/16	0,785
М.:Издательство Юрайт	978-5-534-13610-4	30.16я723	70*100/16	0,367
М.:Издательство Юрайт	978-5-534-19765-5	24.7я723	70*100/16	0,384
М.:Издательство Юрайт	978-5-534-11566-6	52.64я723	70*100/16	0,507
М.:Издательство Юрайт	978-5-534-12555-9	36.99я723	70*100/16	0,343

М.:Издательство Юрайт	978-5-534-12489-7	28.4я723	70*100/16	0,391
М.:Издательство Юрайт	978-5-534-12965-6	28.707.3я723	60*90/16	0,276
М.:Издательство Юрайт	978-5-534-11691-5	36.99-5я723	70*100/16	0,532
М.:Издательство Юрайт	978-5-534-11553-6	36.99-5я723	70*100/16	0,853
М.:Издательство Юрайт	978-5-534-11360-0	81.5я723	60*90/16	0,254
М.:Издательство Юрайт	978-5-534-10584-1	85.1я723	60*90/16	0,121
М.:Издательство Юрайт	978-5-534-07110-8	36-1я723	70*100/16	0,39

М.:Издательство Юрайт	978-5-534-07094-1	36-1я723	70*100/16	0,334
М.:Издательство Юрайт	978-5-534-07008-8	22.34я723	70*100/16	0,391
М.:Издательство Юрайт	978-5-534-18297-2	28.4я723	70*100/16	0,456
М.:Издательство Юрайт	978-5-534-09389-6	36.94я723	60*90/16	0,296
М.:Издательство Юрайт	978-5-534-14040-8	36я723	60*90/16	0,126
М.:Издательство Юрайт	978-5-534-07847-3	36.99я73	60*90/16	0,269
М.:Издательство Юрайт	978-5-534-11718-9	28.4я723	70*100/16	0,421
М.:Издательство Юрайт	978-5-9916-9931-0	51.23я723	60*90/16	0,301
М.:Издательство Юрайт	978-5-534-08333-0	36.99-5я723	60*90/16	0,319

М.:Издательство Юрайт	978-5-534-20663-0	36.99я723	60*90/16	0,329
М.:Издательство Юрайт	978-5-534-21009-5	65.26я723	60*90/16	0,464

ISBN предыдущего издания