

Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)

№	Обложка	Библиографическое описание	Аннотация
1.		<p>Пермитина, Людмила Викторовна. Практические основы бухгалтерского учета активов организации в 1С:Предприятие : учебное пособие / Л.В.Пермитина. – Москва : ИНФРА-М, 2024. – 154 с. : табл. – (Среднее профессиональное образование). – Библиогр.: с. 150-151 (19 назв.). – На корешке авт. не указан. – 500 экз. – ISBN 978-5-16-018580-4.</p> <p>Посмотреть издание в электронном каталоге библиотеки СПбГЭУ Полный текст в ЭБС Znanium</p>	<p>В учебном пособии систематизированы базовые знания по ведению бухгалтерского учета активов организации, которые представлены с позиции ведения бухгалтерского учета автоматизированным способом с использованием программы «1С: Предприятие». Разделы посвящены ведению учета отдельных компонентов активов организации. Теоретический материал сопровождается практическими примерами, каждая тема завершается контрольными вопросами, тестами и практическими заданиями, позволяющими проверить и закрепить полученные знания.</p>

Теплоснабжение и теплотехническое оборудование

1.		<p>Володин, Григорий Иванович. Оператор котельной : учебное пособие / Г.И.Володин. – Изд. 4-е, стер. – Санкт-Петербург [и др.] : Лань, 2023. – 249 с. : ил. – (Среднее профессиональное образование). – Библиогр.: с. 242 (18 назв.). – На корешке авт. не указан. – 80 экз. – ISBN 978-5-507-46340-4.</p> <p>Посмотреть издание в электронном каталоге библиотеки СПбГЭУ</p>	<p>Учебное пособие предназначено для переподготовки, обучения профессии "Машинист котлов", а также может быть полезно для оперативно-диспетчерского персонала при организации диспетчерской службы по эксплуатации автоматизированных котельных.</p>
----	--	---	--

<p>2.</p>		<p>Лебедев, Виталий Матвеевич. Тепловой расчет котельных агрегатов средней паропроизводительности : учебное пособие / В.М.Лебедев, С.В.Приходько. – Изд. 2-е, стер. – Санкт-Петербург [и др.] : Лань, 2024. – 208 с. : ил., табл. – (Среднее профессиональное образование). – Библиогр.: с. 204 (3 назв.). – На корешке авт. не указаны. – 30 экз. – ISBN 978-5-507-47682-4.</p> <p>Посмотреть издание в электронном каталоге библиотеки СПбГЭУ</p>	<p>В пособии изложены рекомендации по тепловому поверочному расчету паровых котлоагрегатов с естественной циркуляцией средней паропроизводительности, предназначенных для камерного и слоевого сжигания органического топлива, предоставлен необходимый справочный материал.</p>
<p>3.</p>		<p>Шкаровский, Александр Леонидович. Теплоснабжение : учебник / А.Л.Шкаровский. – Изд. 3-е, стер. – Санкт-Петербург [и др.] : Лань, 2023. – 391 с. : ил., табл. – (Среднее профессиональное образование). – Библиогр.: с. 383-385. – На корешке авт. не указан. – 100 экз. – ISBN 978-5-507-46019-9.</p> <p>Посмотреть издание в электронном каталоге библиотеки СПбГЭУ</p>	<p>Теплоснабжением обобщенно называется многообразие инженерно-технических задач, связанных с обеспечением потребителей тепловой энергией. Этот динамично развивающийся раздел науки и техники охватывает широкий круг тесно связанных вопросов производства, транспортирования, регулирования и потребления теплоты. Первая часть учебника посвящена принципам оптимального расчета и проектирования систем горячего водоснабжения как наиболее активного потребителя теплоты. Во второй части рассматриваются вопросы расчета и проектирования тепловых сетей и регулирования тепловой нагрузки. Третья часть систематизирует сведения по конструкции абонентских вводов потребителей. В четвертой части представлены методы экономического анализа принимаемых решений при проектировании систем теплоснабжения.</p>
<p>Технология продуктов питания из растительного сырья (Направленность: Технология производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков)</p>			
<p>1.</p>		<p>Белкина, Раиса Ивановна. Технология производства солода, пива и спирта : учебное пособие / Р.И.Белкина, В.М.Губанова, М.В.Губанов. – Изд. 3-е, стер. – Санкт-Петербург [и др.] : Лань, 2023. – 102 с. : ил. – (Среднее профессиональное образование). – Библиогр.: с. 97-100 (63 назв.). – 50 экз. – ISBN 978-5-507-46682-5.</p> <p>Посмотреть издание в электронном каталоге библиотеки СПбГЭУ</p>	<p>В учебном пособии изложены теоретические и практические основы производства солода, пива и спирта. Дана характеристика сырья, которое используется в пивоваренной и спиртовой промышленности. Рассмотрение технологических процессов производства сопровождается изложением биохимических изменений, происходящих в продукции. Качество солода, пива и спирта рассматривается в соответствии с требованиями действующих нормативных документов. В пособии представлен лабораторный практикум, в котором изложены</p>

		Полный текст в ЭБС Лань	методы оценки сырья для пивоварения: определение крупности зерна, содержания сорной и зерновой примесей, влажности зерна, способности прорастания, плёнчатости, титруемой кислотности зерна, содержания белка и крахмала в зерне и др.
2.		<p>Качмазов, Геннадий Созырович. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие [для СПО] / Г.С.Качмазов. – Изд. 2-е, стер. – Санкт-Петербург [и др.] : Лань, 2024. – 220 с. : ил. – (Среднее профессиональное образование). – Библиогр.: с. 212-214 (28 назв.). – На корешке авт. не указан. – 100 экз. – ISBN 978-5-8114-8542-0.</p> <p>Посмотреть издание в электронном каталоге библиотеки СПбГЭУ</p>	В руководстве изложены лабораторные методы выделения чистых культур, селекции, технологического контроля и оценки состояния дрожжей, используемых в различных отраслях бродильной промышленности и на хлебопекарных предприятиях. Практическое руководство включает методы анализа, разработанные автором, а также заимствованные из ранее изданных руководств.
3.		<p>Родионова, Людмила Яковлевна. Практикум по технологии безалкогольных и алкогольных напитков : учебное пособие / Л.Я.Родионова, Е.А.Ольховатов, Е.В.Степовой ; Кубан. гос. аграр. ун-т. – Изд. 3-е, стер. – Санкт-Петербург [и др.] : Лань, 2023. – 287 с. : ил. – (Среднее профессиональное образование). – Библиогр.: с. 281-283 (40 назв.). – На корешке авт. не указаны. – 30 экз. – ISBN 978-5-507-47837-8.</p> <p>Посмотреть издание в электронном каталоге библиотеки СПбГЭУ</p> <p>Полный текст в ЭБС Лань</p>	В практикуме изложены основные положения технологии безалкогольных и алкогольных напитков; приведены методики расчета основного оборудования безалкогольного производства, расхода сырья, контроля и учета в производстве безалкогольных и алкогольных напитков, а также требования к качеству продукции и рассмотрены факторы, его формирующие. Учебное пособие имеет своей целью формирование технологического мышления и углубление знаний, составляющих теоретическую основу для изучения современного производства безалкогольных и алкогольных напитков.
4.		<p>Родионова, Людмила Яковлевна. Технология алкогольных напитков : учебное пособие / Л.Я.Родионова, Е.А.Ольховатов, А.В.Степовой ; Кубан. гос. аграр. ун-т. – Санкт-Петербург [и др.] : Лань, 2023. – 349 с. : ил. – (Среднее профессиональное образование). – Библиогр.: с. 344-346 (34 назв.). – На корешке авт. не указаны. – 50 экз. – ISBN 978-5-507-47044-0.</p> <p>Посмотреть издание в электронном каталоге библиотеки СПбГЭУ</p>	В учебном пособии дана краткая историческая справка алкогольного производства, сведения о состоянии и перспективах развития отечественной индустрии алкогольных напитков; приведены сведения о потребительской ценности и дана общая товароведная характеристика продукции отрасли; достаточно подробно рассмотрены сырье и технологические схемы производства отдельных групп крепких алкогольных напитков во всем их многообразии, а также алкогольных смешанных напитков и коктейлей; приведены требования к показателям качества продукции и рассмотрены факторы, его формирующие.

5.		<p>Родионова, Людмила Яковлевна. Технология безалкогольных и алкогольных напитков : учебник / Л.Я.Родионова, Е.А.Ольховатов, А.В.Степовой ; Кубан. гос. аграр. ун-т им.И.Т.Трубилина. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург [и др.] : Лань, 2024. – 340 с. : ил. – (Среднее профессиональное образование). – Библиогр.: с. 335-337 (38 назв.). – На корешке авт. не указаны. – 100 экз. – ISBN 978-5-8114-7908-5.</p> <p>Посмотреть издание в электронном каталоге библиотеки СПбГЭУ</p>	<p>Учебник содержит системно-аналитическое изложение различных аспектов технологии безалкогольных и алкогольных напитков. Рассмотрены история, основные тенденции и перспективы развития безалкогольной и алкогольной отраслей. Представлены характеристика, классификация и ассортимент безалкогольных и алкогольных напитков; детально описано основное, вспомогательное сырье и полупродукты, используемые в производстве; изложены технологии основных видов продукции.</p>
----	---	--	---

Технология продуктов питания из растительного сырья (Направленность: Технология производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий)

1.		<p>Бурашников, Юрий Михайлович. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник / Ю.М.Бурашников, А.С.Максимов. – Изд. 3-е, стер. – Санкт-Петербург [и др.] : Лань, 2023. – 494 с. : ил., табл. – (Среднее профессиональное образование). – Библиогр.: с. 488. – На корешке авт. не указаны. – 50 экз. – ISBN 978-5-507-47821-7.</p> <p>Посмотреть издание в электронном каталоге библиотеки СПбГЭУ</p>	<p>Приведены сведения по законодательной, нормативно-правовой и нормативно-технической базе в части обеспечения охраны. Рассмотрены принципы обеспечения безопасности, опасные и вредные факторы производственной среды и трудового процесса, характер их воздействия на организм человека и принципы нормирования допустимых уровней воздействия. Освещены вопросы обеспечения безопасности обслуживающего персонала при проведении технологических процессов и эксплуатации оборудования в различных отраслях пищевой и перерабатывающей промышленности. Изложены основные сведения о трудовом законодательстве и вопросы организации работ по охране труда на предприятиях.</p>
2.		<p>Глухих, Мин Афанасьевич. Технология хранения и переработки зерна и семян : учебное пособие / М.А.Глухих. – Изд. 2-е, стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2024. – 116 с. – (Среднее профессиональное образование). – Библиогр.: с. 114 (8 назв.). – 80 экз. – ISBN 978-5-507-47321-2.</p> <p>Посмотреть издание в электронном каталоге библиотеки СПбГЭУ</p>	<p>Учебное пособие написано на основе ФГОС в соответствии с требованиями основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования. В нем показаны научные принципы и основы хранения сельскохозяйственной продукции, даны характеристика зерновых масс как объекта хранения, оценка их качества, факторы, влияющие на процессы в них при хранении, требования, предъявляемые к зернохранилищам, режимы и способы хранения зерновых масс. Изложены переработка зерна в муку и крупы, их хранение, основы хлебопечения, производства</p>

		Полный текст в ЭБС Лань	растительного масла, комбикормов. В пособии использованы материалы научно-исследовательских учреждений и передовой производственный опыт.
3.		<p>Дунченко, Нина Ивановна. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник / Н.И.Дунченко, В.С.Янковская. – Изд. 3-е, стер. – Санкт-Петербург [и др.] : Лань, 2023. – 303 с. : ил. – (Среднее профессиональное образование). – Библиогр.: с. 300-303 (42 назв.). – На корешке авт. не указаны. – 50 экз. – ISBN 978-5-507-47005-1.</p> <p>Посмотреть издание в электронном каталоге библиотеки СПбГЭУ</p>	В книге рассматриваются теоретические основы управления качеством продукции, основные понятия, развитие контроля качества в мире и в России, конкурентоспособность продукции и предприятий, инновационное развитие пищевой и перерабатывающих отраслей промышленности, качество продуктов питания и международная торговля, основополагающие и системообразующие документы. Во второй части учебника рассмотрены вопросы использования квалиметрии в пищевой промышленности и квалиметрия продуктов питания.
4.		<p>Миколайчик, Иван Николаевич. Технохимический контроль : учебник / И.Н.Миколайчик, Л.А.Морозова, Н.А.Субботина. – Санкт-Петербург [и др.] : Лань, 2024. – 246 с. : ил., табл. – (Среднее профессиональное образование). – Библиогр.: с. 243-244 (16 назв.). – На корешке авт. не указаны. – 30 экз. – ISBN 978-5-8114-6956-7.</p> <p>Посмотреть издание в электронном каталоге библиотеки СПбГЭУ</p>	В учебнике изложены основные требования к испытательным производственным лабораториям, описаны виды и методы контроля качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. Рассмотрены основные методы лабораторных исследований, приведены сведения по отбору проб и подготовке их к анализу. Даны требования нормативной и технологической документации по органолептической и физико-химической оценке качества сырья животного и растительного происхождения, а также продуктов их переработки.
5.		<p>Рензьева, Тамара Владимировна. Технология кондитерских изделий : учебное пособие [для СПО] / Т.В.Рензьева, Г.И.Назимова, А.С.Марков. – Изд. 3-е, стер. – Санкт-Петербург [и др.] : Лань, 2022. – 154 с. : ил. – (Среднее профессиональное образование). – Библиогр.: с. 151-152 (29 назв.). – На корешке авт. не указаны. – 30 экз. – ISBN 978-5-507-44337-6.</p> <p>Посмотреть издание в электронном каталоге библиотеки СПбГЭУ</p>	Представлена классификация кондитерских изделий с использованием установленных стандартами терминов и определений в области готовых изделий и полуфабрикатов кондитерского производства. Охарактеризованы состав и свойства сырья и вспомогательных материалов. Рассмотрены основные технологические схемы производства карамели, ириса, конфет, мармеладо-пастильных изделий, шоколада, мучных кондитерских изделий. Представлены закономерности формирования и требования к качеству полуфабрикатов и готовых изделий.

<p>6.</p>		<p>Санитарная микробиология пищевых продуктов : учебное пособие / Р.Г.Госманов, Н.М.Колычев, Г.Ф.Кабиров, А.К.Галиуллин. – Изд. 3-е, стер. – Санкт-Петербург [и др.] : Лань, 2023. – 559 с. : табл. – (Среднее профессиональное образование). – Библиогр.: с. 546-547 (23 назв.). – 30 экз. – ISBN 978-5-507-48387-7.</p> <p>Посмотреть издание в электронном каталоге библиотеки СПбГЭУ</p>	<p>Учебное пособие состоит из двух частей. В первой части приведены современные данные по общей микробиологии, изложены материалы о роли микроорганизмов в технологии производства и переработке сельскохозяйственной продукции, принципы и методы санитарно-микробиологических исследований продуктов животного происхождения: мяса, яиц, молока и продуктов их переработки, а также рассмотрены основные положения учения об инфекции и иммунитете; микрофлора и микробиология почвы, навоза, эпифитная микрофлора плодов и овощей, бродильных производств, таких как пивоварение, виноделие, получение уксуса; описаны микробиологические процессы при производстве сена, силоса, сенажа и дрожжевании кормов. Во второй части «Лабораторные занятия» — приведены методы микробиологического контроля качества готовой продукции и сырья животного происхождения. В конце книги приведен словарь специальных терминов и тестовые задания.</p>
<p>7.</p>		<p>Сахарова, Ольга Валентиновна. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие / О.В.Сахарова, Т.Г.Сахарова. – Изд. 4-е, стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2024. – 223 с. : ил. – (Среднее профессиональное образование). – Библиогр.: с. 219-221 (32 назв.). – На корешке авт. не указаны. – 30 экз. – ISBN 978-5-507-49680-8.</p> <p>Посмотреть издание в электронном каталоге библиотеки СПбГЭУ Полный текст в ЭБС Лань</p>	<p>Приведены современные данные о морфологии, физиологии и генетике микроорганизмов, биохимических процессах, вызываемых ими, а также сведения о влиянии физических, химических и биологических факторов на микроорганизмы.</p>
<p>8.</p>		<p>Скорбина, Елена Александровна. Санитария и гигиена в хлебопекарном производстве : учебное пособие / Е.А.Скорбина. – Изд. 2-е, стер. – Санкт-Петербург [и др.] : Лань, 2023. – 47 с. : табл. – (Среднее профессиональное образование). – 30 экз. – ISBN 978-5-507-46745-7.</p> <p>Посмотреть издание в электронном каталоге библиотеки СПбГЭУ</p>	<p>В учебном пособии представлены основные сведения о гигиене и санитарии производства хлебобулочных изделий, в том числе на предприятиях малой мощности. Материал составлен с учетом действующих санитарных норм и правил, законодательных и правовых актов.</p>

<p>9.</p>		<p>Сычева, Ольга Владимировна. Продовольственная безопасность РФ. Теория и практика питания : учебное пособие / О.В.Сычева. – Изд. 2-е, стер. – Санкт-Петербург [и др.] : Лань, 2023. – 62 с. : ил. – (Среднее профессиональное образование). – Библиогр.: с. 58-61 (34 назв.) и в подстроч. примеч. – 50 экз. – ISBN 978-5-507-46664-1.</p> <p>Посмотреть издание в электронном каталоге библиотеки СПбГЭУ</p>	<p>В учебном пособии приводятся данные по состоянию производства и потребления сырья и пищевых продуктов, характеризующие продовольственную безопасность РФ. Рассмотрены и систематизированы вопросы теории и практики современных подходов к производству пищевых продуктов и организации здорового питания, развития рынка FoodNet, а также условия перехода к персонализированному питанию в будущем.</p>
<p>10.</p>		<p>Экспертиза хлебобулочных изделий : учебное пособие / [А.С.Романов, Н.И.Давыденко, Л.Н.Шатнюк и др.] ; под общ. ред. В.М.Позняковского. – Санкт-Петербург [и др.] : Лань, 2021. – 342 с. : табл. – (Среднее профессиональное образование). – Библиогр.: с. 322-338. – Авт. указаны на обороте тит. л. – 30 экз. – ISBN 978-5-8114-7503-2</p> <p>Посмотреть издание в электронном каталоге библиотеки СПбГЭУ</p>	<p>Учебное пособие содержит наиболее полный учебно-справочный материал по вопросам качества, безопасности и экспертизы хлеба и хлебобулочных изделий. В книге представлены следующие основные разделы по рассматриваемой группе пищевых продуктов: классификация, термины и определения, технология производства, экспертиза качества и безопасности (органолептические, физико-химические, микробиологические показатели, дефекты и пороки, идентификация), упаковка, маркировка и хранение. Особое внимание уделяется вопросам производства хлебобулочных изделий функциональной направленности, в т. ч. обогащенных незаменимыми нутриентами. Приводится обзор современных разработок в области технологий хлебопродуктов общего и специального назначения.</p>