



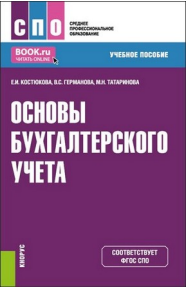


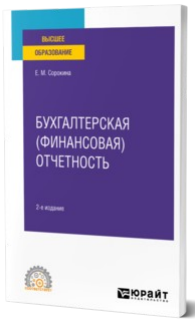


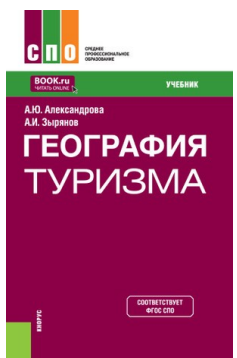

Экономика и бухгалтерский учет (по отраслям)



№	Обложка	Библиографическое описание	Аннотация
1.		<p>Алексеева, Г. И. Документирование хозяйственных операций и ведение бухгалтерского учета имущества организации : учебник / Г.И. Алексеева. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 459 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1905753. - ISBN 978-5-16-018032-8. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1905753</p>	<p>Учебник содержит все вопросы документирования хозяйственных операций и ведения бухгалтерского учета имущества организации и написан на основе действующих нормативных и законодательных актов, федеральных стандартов бухгалтерского учета.</p>
2.		<p>Бухгалтерский финансовый учет: учебник для среднего профессионального образования/ Л.В. Бухарева [и др.]; под редакцией И.М. Дмитриевой, В.Б. Малицкой, Ю.К. Харакоз.— 6-е изд., перераб. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2024.— 524с.— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-16577-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:https://urait.ru/bcode/542567</p>	<p>В курсе рассматриваются актуальные вопросы бухгалтерского финансового учета. В первом модуле — «Организация бухгалтерского финансового учета» — раскрыты следующие вопросы: предмет и объекты бухгалтерского финансового учета, цели и концепции финансового учета, система нормативного регулирования учета в Российской Федерации и программа реформирования учета и отчетности в условиях перехода на МСФО. Второй модуль — «Методика учета имущества организации и его источников» — посвящен учету денежных средств, долгосрочных инвестиций, основных средств, нематериальных активов, материально-производственных запасов, финансовых вложений, оплаты труда, готовой продукции и ее реализации, капитала, фондов и резервов, финансовых результатов, кредитов и займов, расчетных операций, забалансовых счетов, а также внешнеэкономической деятельности.</p>


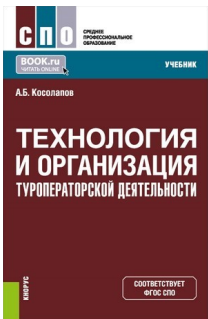

<p>3.</p>		<p>Казакова, Н. А. Основы анализа бухгалтерской (финансовой) отчетности компании : учебник / Н.А. Казакова, Л.В. Пермитина ; под ред. Н.А. Казаковой. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 314 с. — (Среднее профессиональное образование).—DOI 10.12737/1914230. - ISBN 978-5-16-018158-5. - Текст : электронный.- URL:https://znanium.ru/catalog/product/2135418.</p>	<p>В учебнике рассматриваются основы анализа бухгалтерской (финансовой) отчетности, включая раскрытие особенностей анализа отчетных показателей, сформированных по РСБУ (ФСБУ) и МСФО; основы финансового менеджмента как совокупности инструментов и действий, направленных на оптимизацию финансовой модели организации, обеспечивающей увеличение стоимости компании для акционеров и ценности для других стейкхолдеров, а также обоснование решений в области управления финансами. Теоретический материал сопровождается практическими примерами, контрольными вопросами, тестами и задачами, позволяющими проверить и закрепить полученные знания. Кроме того, в учебнике есть практикум, предназначенный для самостоятельного выполнения заданий студентами под контролем преподавателя.</p>
<p>4.</p>		<p>Королева, Е. В. Основы анализа бухгалтерской (финансовой) отчетности : учебник / Е.В. Королева. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 306 с. — (Среднее профессиональное образование).— DOI 10.12737/1915793. - ISBN 978-5-16-018176-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1915793.</p>	<p>Учебник содержит теоретический материал по изучению дисциплины «Основы анализа бухгалтерской (финансовой) отчетности», аналитические таблицы, задания и методические рекомендации по их выполнению, вопросы для самоконтроля, формы бухгалтерской отчетности.</p>
<p>5.</p>		<p>Костюкова, Е. И., Основы бухгалтерского учета : учебное пособие / Е. И. Костюкова, В. С. Германова, М. Н. Татаринова. — Москва : КноРус, 2024. — 477 с. — ISBN 978-5-406-12967-8. — URL: https://book.ru/book/953144. — Текст : электронный.</p>	<p>Содержит теоретический материал, практические задания и пояснения по их выполнению, вопросы и тесты для самоконтроля, что позволит сформировать у студентов комплексное представление о бухгалтерском учете, его предмете, объектах и методах, о нормативном регулировании и основных принципах ведения учета и приобрести компетенции работы в программе 1С: Предприятие.</p>


<p>6.</p>		<p>Основы бухгалтерского учета : учебник / Н.Г. Гаджиев, С.А. Коноваленко, О.В. Киселева, О.В. Скрипкина ; под общ. ред. Н.Г. Гаджиева. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 251 с. — (Среднее профессиональное образование).—DOI 10.12737/1913538. - ISBN 978-5-16-018149-3. - Текст:электронный.-URL:https://znanium.ru/catalog/product/1913538</p>	<p>Учебник раскрывает специфику дисциплины «Основы бухгалтерского учета». Ее изучение позволит овладеть основными приемами, техникой и методикой учета, приобрести навыки работы с учетными документами.</p>
<p>7.</p>		<p>Сигидов, Ю. И. Технология составления бухгалтерской отчетности : учебник / Ю.И. Сигидов, Е.А. Оксанич, Г.Н. Ясенко ; под ред. Ю.И. Сигидова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 342 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1870567. - ISBN 978-5-16-017726-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1870567</p>	<p>В учебнике раскрыта сущность бухгалтерской отчетности, описана практика ее формирования в соответствии с российскими нормативными документами. Представлены сущность основных элементов финансовой отчетности, а также показано влияние различных факторов на ее информативность. Подробно рассмотрены методики формирования основных форм и пояснений к бухгалтерской финансовой отчетности, даны рекомендации по исправлению возникающих ошибок в учете и отчетности. Изложены содержание и техника составления форм налоговой отчетности, отчетности в государственные внебюджетные фонды и органы статистики.</p>
<p>8.</p>		<p>Сорокина, Е.М. Бухгалтерская (финансовая) отчетность: учебное пособие для среднего профессионального образования/ Е.М. Сорокина.— 2-е изд., перераб. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2024.— 124с.— (Высшее образование).— ISBN 978-5-534-16196-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:https://urait.ru/bcode/544378</p>	<p>Основное внимание в курсе уделено вопросам характерных особенностей бухгалтерской (финансовой) отчетности и требованиям, предъявляемым к ней. Представлен порядок подготовки учетной информации к обобщению в бухгалтерской (финансовой) отчетности и рассмотрено возможное содержание годовой бухгалтерской отчетности организаций с учетом рекомендаций Министерства финансов Российской Федерации. Раскрыты особенности бухгалтерской отчетности филиалов организаций. Изложены условия реорганизации и ликвидации организаций, а также их влияние на состав и содержание бухгалтерской отчетности.</p>

Туризм и гостеприимство (Направленность: Туризм)


<p>1.</p>		<p>Александрова, А. Ю., География туризма : учебник / А. Ю. Александрова, А. И. Зырянов. — Москва : КноРус, 2024. — 448 с. — ISBN 978-5-406-12359-1. — URL: https://book.ru/book/951714. — Текст : электронный.</p>	<p>География туризма занимает особое место в системе подготовки кадров для туристской индустрии. Учебник по одноименной дисциплине состоит из двух частей. Первая часть раскрывает современные представления географов о туризме. Большое внимание уделяется сервисной и маршрутной сущности туризма, а также пространственной организации туристской деятельности. Вторая часть посвящена туристским районам России. Всесторонне охарактеризован туристский потенциал регионов нашей страны. Его знание— необходимое условие организации въездного и внутреннего туризма, которые в РФ признаны приоритетными.</p>
<p>2.</p>		<p>Березовая, Л.Г. История туризма и гостеприимства: учебник для среднего профессионального образования/ Л.Г.Березовая.— 2-е изд., перераб. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2024.— 429с.— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17448-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538277</p>	<p>В курсе рассматриваются основные проблемы туризма и гостеприимства в их исторической ретроспективе. Детальный анализ различных факторов — экономических, политических, культурных, социальных — дает возможность проследить логику превращения путешественника в туриста, а феномен путешествий в неведомые края — в одну из самых динамичных и прибыльных областей современного бизнеса. В курсе писаны особенности становления и функционирования европейской, американской, советской и российской школ сервиса гостеприимства. Особое внимание уделено новым явлениям XX в., когда под воздействием информационной и коммуникативной революции создается глобальный мир, а туризм становится фактором «устойчивого развития» человечества и средством глобальных межкультурных коммуникаций.</p>




<p>3.</p>		<p>Богданов, Е. И. Экономика отрасли туризма : учебник / Е.И. Богданов, Е.С. Богомолова, В.П. Орловская ; под ред. проф. Е.И. Богданова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 318 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014813-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1240097</p>	<p>В учебнике раскрывается сущность туризма — одной из важнейших отраслей экономики, а также метода познания индивидуумом культурных природных богатств, созданных природой и человеком. Анализируются такие важнейшие категории, как спрос и мотивация в туризме. Рассматриваются особенности туристской дестинации — основного элемента туризма, а также базовые концепции туризма — динамично развивающейся отрасли экономики. Особое внимание уделяется туристско-рекреационному комплексу как важнейшему направлению совершенствования системы управления экономикой туризма.</p>
<p>4.</p>		<p><i>Дехтярь, Г.М.</i> Стандартизация, сертификация и классификация в туризме: учебное пособие для среднего профессионального образования/ Г.М. Дехтярь.— 5-е изд., перераб. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2024.— 397с.— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-15639-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542780.</p>	<p>В данном курсе представлены самая полная и актуальная информация и терминология по туризму и гостеприимству, деловому и приключенческому туризму, выставочно-ярмарочным мероприятиям, активным видам туризма, отдыху детей и юношества, проектированию услуг (в том числе для инвалидов и маломобильных граждан) и информированию о них, по туристско-информационным центрам. Рассмотрены квалификационные требования к персоналу туристских фирм, экскурсионных бюро и организаций гидов-переводчиков, инструкторов-проводников, работников сферы гостиниц и общественного питания. В издании рассмотрены вопросы стандартизации в сфере туризма и гостеприимства, понятие стандарта организации как основы обеспечения качества оказываемых услуг и развития сетевых предприятий, приведена классификация объектов туристской индустрии: гостиниц и иных средств для размещения туристов, пляжей и горнолыжных трасс, а также квалификационные требования к персоналу туристских организаций, гостиниц, к сотрудникам организаций, оказывающих услуги активного туризма системы ГОСТ Р, перечислены особенности обслуживания маломобильных групп населения.</p>




<p>5.</p>		<p>Киселева, Р. Ф., Предоставление гостиничных услуг : учебник / Р. Ф. Киселева. — Москва : КноРус, 2024. — 212 с. — ISBN 978-5-406-13301-9. — URL: https://book.ru/book/954609. — Текст : электронный.</p>	<p>Представлен материал по порядку предоставления гостиничных услуг, законодательному регулированию деятельности гостиничных предприятий, организации операционных процессов подразделений гостиниц и иных средств размещения. Раскрывается тема организации гостиничного предприятия. Освещены процессы организации и производстве операционных процедур, деятельность служб гостиничного предприятия, этапы и технологии обслуживания и предоставления гостиничных услуг.</p>
<p>6.</p>		<p>Косолапов, А. Б., Технология и организация туроператорской деятельности : учебник / А. Б. Косолапов. — Москва : КноРус, 2024. — 389 с. — ISBN 978-5-406-12574-8. — URL: https://book.ru/book/952130. — Текст : электронный.</p>	<p>Рассматриваются основы туроператорской деятельности, маркетинговые инструменты, применяемые в работе туроператоров, информационное обеспечение туроперейтинга, технологии разработки, организации туров и сопровождения туристов, взаимодействие туристских фирм с партнёрами, финансовая деятельность и документооборот туроператора. Приводятся кейсы, вопросы и задания для самоконтроля, позволяющие применить полученные знания на практике.</p>
<p>7.</p>		<p>Кошелева, А. И., Менеджмент качества гостиничных услуг : учебник / А. И. Кошелева, К. В. Левченко, О. А. Астафьева. — Москва : КноРус, 2024. — 222 с. — ISBN 978-5-406-12787-2. — URL: https://book.ru/book/952441. — Текст : электронный.</p>	<p>Раскрыты методологические основы управления качеством, представлены основные концептуальные подходы к управлению качеством товаров и услуг. Рассмотрена специфика управления качеством в сфере гостиничных услуг. Представлено нормативно-правовое регулирование деятельности предприятий в области стандартизации и сертификации сферы услуг. Рассмотрен отечественный и зарубежный опыт классификации гостиничных объектов. Уделено внимание современным добровольным системам сертификации в индустрии гостеприимства, получившим наибольшее распространение в России и мире.</p>



8.		<p>Маркетинговые технологии в туризме : учебник / Л. С. Артамонова, Т. А. Шпилькина, Л. И. Тищенко [и др.] ; под общ. ред. Л. С. Артамоновой, Т. А. Шпилькиной. — Москва : КноРус, 2024. — 350 с. — ISBN 978-5-406-13146-6. — URL: https://book.ru/book/954142. — Текст : электронный.</p>	<p>Освещает вопросы содержания и назначения маркетинга в туризме в современных условиях; роли туристских предприятий в современной экономике и анализа потребителей их продукции; маркетинговых исследований и интернет-технологий в сфере туризма; системы управления маркетинговыми технологиями в туристической отрасли; особенностей учета доходов и расходов на создание и реализацию маркетинговых технологий и их экономической эффективности; стратегии маркетинга в глобальном и региональном туризме.</p>
----	---	--	---



Теплоснабжение и теплотехническое оборудование




1.		<p>Атрошенко, Ю.К. Метрология, стандартизация и сертификация. Сборник лабораторных и практических работ: учебное пособие для среднего профессионального образования/ Ю.К. Атрошенко, Е.В. Кравченко.— 2-е изд., перераб. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2024.— 172с.— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-18040-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/534182</p>	<p>Целью пособия является закрепление теоретических знаний в области электрических измерений, стандартизации и сертификации, привитие практических навыков применения основных положений и методов метрологии. Выполнение предложенных работ сборника позволяет закрепить теоретический материал в области теплотехнических измерений, стандартизации и сертификации. В сборнике есть разделы лабораторных и практических работ. Задания по метрологии содержат комплексные задачи, позволяющие обобщить большой объем информации. Задания по стандартизации и сертификации направлены на получение практических навыков поиска и анализа нормативной документации в области электроэнергетики и электротехники.</p>
----	--	---	--


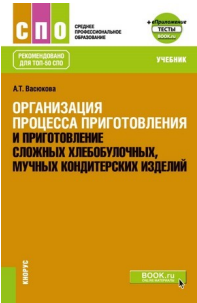
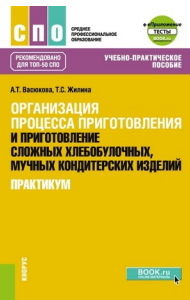
2.		<p>Без автора, Правила технической эксплуатации тепловых энергоустановок. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 184 с. - ISBN 978-5-16-011778-2. - Текст : электронный.- URL:https://znanium.ru/catalog/product/1900723</p>	<p>Приведены Правила технической эксплуатации тепловых энергоустановок, устанавливающие требования по их технической эксплуатации.</p>
3.		<p>Краснов, В. И. Справочник монтажника водяных тепловых сетей : учебное пособие / В. И. Краснов. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 334 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-010796-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2139112</p>	<p>В учебном пособии изложены основные сведения и справочные материалы по устройству и оборудованию водяных тепловых сетей, тепловых пунктов, схем присоединения систем теплоснабжения к тепловым сетям, монтажно-сборочные и сварочные работы. Отражены современные прогрессивные и наиболее эффективные технологии монтажа тепловых сетей из гибких нержавеющей труб Касафлекс, а также труб Изопрофлекс и теплопроводов с индустриальной тепловой изоляцией из пенополиуретана (ППУ).</p>
4.		<p>Фефанов, Ю.А. Инженерные сети: современные трубы и изделия для ремонта и строительства: учебное пособие для среднего профессионального образования / Ю.А. Фефанов.— 3-е изд., перераб. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2024.— 161с.— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17044-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/532268</p>	<p>В учебном пособии рассмотрены современные материалы, изделия и виды труб для ремонта, реконструкции и нового строительства инженерных сетей. Приведены нормативные требования и положения по расчету, проектированию и применению различных видов труб и защитных покрытий, новые бестраншейные методы реконструкции и строительства.</p>
<p>Операционная деятельность в логистике</p>			


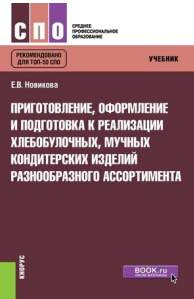

<p>1.</p>		<p>Бочкарев, А.А. Логистика городских транспортных систем: учебное пособие для среднего профессионального образования/ А.А. Бочкарев, П.А. Бочкарев.— 3-е изд., перераб. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2024.— 162с.— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-15833-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:https://urait.ru/bcode/539730</p>	<p>Последние годы характеризуются возрастанием интереса к логистике городских транспортных систем (сити-логистике), представляющей собой комплекс логистических решений, действий и процессов. В учебном пособии излагаются методологические основы управления региональными транспортными логистическими системами городского уровня. Основное внимание уделяется теории и методологии управления логистическими системами городских пассажирских перевозок, а также методам планирования и моделирования городских транспортных систем.</p>
<p>2.</p>		<p>Канке, А. А. Логистика : учебное пособие / А. А. Канке, И. П. Кошевая. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023. — 384 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0930-0. - Текст : электронный. - URL:https://znanium.ru/catalog/product/1912167</p>	<p>В учебном пособии рассматриваются понятие и содержание логистики как нового научно-практического направления хозяйственной деятельности, а также как интегрированного процесса. Дает комплексное представление об основных целях, задачах и методах логистического управления, методологии, о научных основах и закономерностях построения логистических систем.</p>
<p>3.</p>		<p>Лукинский, В.С. Логистика и управление цепями поставок: учебник и практикум для среднего профессионального образования/ В.С. Лукинский, В.В. Лукинский, Н.Г. Плетнева.— 2-е изд., перераб. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2024.— 434с.— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-18571-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:https://urait.ru/bcode/536331</p>	<p>В мире каждый день около 3 млрд человек добираются или едут на работу и обратно (транспортные и пассажирские потоки); в год 1 млрд людей становятся туристами (туристические потоки); несколько десятков миллионов ежедневно обращаются к врачам (медицинские потоки); огромное количество различных грузов перемещаются между складами различных уровней. И как тут не вспомнить, что «логистика не только наука о потоках, но и искусство вычисления». В курсе рассматриваются теоретические и методологические положения логистики и управления цепями поставок, уделено внимание состоянию, тенденциям и перспективам развития логистики в нашей стране и за рубежом, приводятся примеры из практической деятельности отечественных</p>

			<p>и зарубежных компаний, иллюстрирующие применение теоретических положений логистики в бизнесе. Отдельные темы посвящены функциональным областям логистики, управлению запасами, складированию, транспортировке, вопросам управления логистическими процессами и цепями поставок, а также проектированию цепей поставок.</p>
<p>4.</p>		<p>Логистика: учебник для среднего профессионального образования/ В.В. Щербаков [и др.]; под редакцией В.В. Щербакова.— 2-е изд., перераб. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2024.— 252с.— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-16993-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/538232</p>	<p>В курсе освещаются базовые положения логистики как области экономических знаний и сферы экономической деятельности. Раскрываются ее кросс-функциональные и процессные особенности, обуславливающие содержание и интегративные формы взаимодействий субъектов экономики на принципах организации логистических систем. Содержание курса воплощает представление о логистике как цифровой профессии, отвечает требованиям российской системы среднего профессионального образования к реализации основных профессиональных образовательных программ с применением практико-ориентированного подхода.</p>
<p>5.</p>		<p>Неруш, Ю.М. Логистика: учебник и практикум для среднего профессионального образования/ Ю.М. Неруш, А.Ю. Неруш.— 5-е изд., перераб. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2024.— 559с.— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-16243-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/530661</p>	<p>В учебнике изложены законы и принципы, по которым развивается логистика, существующие в ней проблемы с точки зрения как менеджера-логиста, так и владельца логистического предприятия или общества.</p>

<p>6.</p>		<p>Сергеев, В.И. Логистика снабжения: учебник для среднего профессионального образования/ В.И. Сергеев, И.П. Эльяшевич; под научной редакцией В.И. Сергеева.— 5-е изд., перераб. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2024.— 481с.— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-16453-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/542022</p>	<p>В курсе системно изложены теоретические, методические и практические аспекты логистики снабжения. Приведен основной понятийный аппарат, исследованы методология и научная база логистики снабжения. Рассмотрены основные функциональные аспекты логистики снабжения: стратегический сорсинг, управление поставщиками и управление закупками. Детально проанализированы экономические аспекты, организация и транспортное обеспечение закупочной деятельности, планирование потребности в предметах снабжения, подробно рассмотрены вопросы планирования потребности в запасах и их связь с закупочной деятельностью. Отдельная тема посвящена вопросам закупки для государственных и муниципальных нужд.</p>
<p>Технология продуктов питания из растительного сырья (Направленность: Технология производства солода, продукции бродильных производств и виноделия, безалкогольных напитков)</p>			
<p>1.</p>		<p>Бурачевский, И.И. Основы биотехнологии: плодово-ягодное и растительное сырье: учебное пособие для среднего профессионального образования/ И.И. Бурачевский, Р.А. Зайнуллин, Р.В. Кунакова.— 2-е изд., испр. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2024.— 402с.— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-13729-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/543285</p>	<p>В учебном пособии приведены основные характеристики плодово-ягодного и пряно-ароматического растительного сырья, применяемого в производстве алкогольных и безалкогольных напитков. Даны характеристики важнейших компонентов сырья, описано их влияние на качество и свойства напитков, содержатся сведения о технологии производства напитков и способах их органолептического анализа. Приведены примеры лабораторных работ по изучению состава и свойств пряно-ароматического и плодово-ягодного сырья, а также вопросы для проверки остаточных знаний студентов.</p>

<p>2.</p>		<p>Донченко, Л.В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания: учебное пособие для среднего профессионального образования/ Л.В. Донченко, В.Д.Надыкта.— Москва: Издательство Юрайт, 2024.— 349с.— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-15571-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:https://urait.ru/bcode/540865</p>	<p>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.</p>
<p>3.</p>		<p>Зармаев, А.А. Виноградарство с основами технологии первичной переработки винограда: учебное пособие для среднего профессионального образования/ А.А. Зармаев. — 3-е изд., перераб. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2024.— 683с.— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-13215-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:https://urait.ru/bcode/542986</p>	<p>Рассмотрены вопросы систематики винограда, основы его биологии, экологии и размножения. Раскрыта современная технология закладки и возделывания виноградников. Особое внимание уделено вопросам селекции, ампелографии, использованию винограда как в свежем, так и в переработанном виде, первичного виноделия.</p>
<p>4.</p>		<p>Косюра, В.Т. Основы виноделия: учебное пособие для среднего профессионального образования/ В.Т. Косюра, Л.В. Донченко, В.Д. Надыкта.— 2-е изд., испр. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2024.— 422с.— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-07279-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:https://urait.ru/bcode/538501</p>	<p>В книге отражены общие вопросы первичного и вторичного виноделия, описаны технологические схемы обработки виноматериалов, обеспечивающие стабильную устойчивость готовой продукции. Изложены сведения о мерах предупреждения и борьбы с недостатками, пороками и болезнями вин. Особое внимание уделено общим и частным аспектам проблемы качества вин. Приведены краткая характеристика вторичных сырьевых ресурсов виноделия и основные направления их переработки.</p>

5.		<p>Проектирование и строительство винодельческих предприятий: учебник для среднего профессионального образования/ Г.И. Касьянов [и др.].— 2-е изд., перераб. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2024.— 445с.— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-17507-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:https://urait.ru/bcode/533209.</p>	<p>В данном курсе даны сведения об организации проектирования и осуществлении строительства производственных цехов и вспомогательных построек на предприятиях отрасли, инженерном оборудовании и основных строительных материалах. Представлены основы планирования на предприятиях винодельческой отрасли. Рассмотрены производственные схемы первичного и вторичного виноделия виноградных вин различных типов, коньячных спиртов и российских коньяков. Затронут вопрос созревания и старения вин. Приведена информация о технологии плодовых вин. Предложены возможные пути переработки отходов основного производства.</p>
<p>Технология продуктов питания из растительного сырья (Направленность: Технология производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий)</p>			
1.		<p>Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2024. — 247 с. — ISBN 978-5-406-12865-7. — URL: https://book.ru/book/952985.</p>	<p>Предназначен для подготовки специалистов в области общественного питания и кондитерского производства. Подробно рассматриваются характеристики десертов, организация производства и реализующих предприятий.</p>
2.		<p>Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум + eПриложение : учебно-практическое пособие / А. Т. Васюкова, Т. С. Жилина. — Москва : КноРус, 2024. — 325 с. — ISBN 978-5-406-12154-2. — URL: https://book.ru/book/950545.</p>	<p>Предназначен для подготовки специалистов в области общественного питания и кондитерского производства. Содержит 16 технологических карт занятий. Соответствует ФГОС СПО последнего поколения.</p>

<p>3.</p>		<p>Курочкин, А. А. Оборудование хлебопекарного производства: практикум : учебное пособие / А.А. Курочкин, Г.В. Шабурова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 231 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-019955-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2147814.</p>	<p>В учебном пособии представлены методика и необходимый материал для выполнения практических занятий по разделу «Оборудование хлебопекарного производства» дисциплины «Технологическое оборудование производства хлеба, кондитерских и макаронных изделий».</p>
<p>4.</p>		<p>Новикова, Е. В., Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Е. В. Новикова. — Москва : КноРус, 2023. — 578 с. — ISBN 978-5-406-11668-5. — URL: https://book.ru/book/949507.</p>	<p>Приведены характеристики организации, технического оснащения работ и санитарно-гигиенические требования к ведению технологического процесса приготовления, оформления, хранения, подготовки к реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Рассмотрены классификация, ассортимент, товароведческая характеристика используемого сырья и готовых промышленных смесей. Даны правила взаимозаменяемости сырья, оценки качества сырья и безопасности продукции. Изложены современные технологии приготовления отделочных полуфабрикатов и отделки изделий, способы оформления и технологии приготовления полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий.</p>
<p>5.</p>		<p>Чижикова, О.Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования/ О.Г. Чижикова, Л.О. Коршенко.— 3-е изд., испр. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2024.— 252с.— (Профессиональное образование).— ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:https://urait.ru/bcode/538280.</p>	<p>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 предопределяют качество готовых изделий. Представлен обзор исследований в области разработки новых рецептур и технологий изготовления хлебобулочных изделий для профилактического питания.</p>