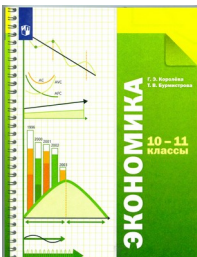


Экономика. Экономические науки

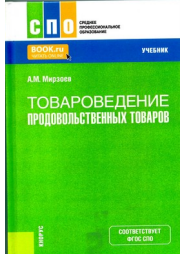
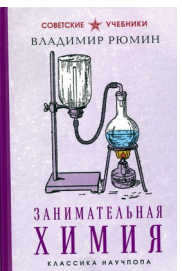
- | | | | |
|----|---|--|---|
| 1. |  | <p>Королева, Галина Эриковна. Экономика. 10-11 классы. Базовый уровень : учебник / Г.Э.Королева, Т.В.Бурмистрова. - 10-е изд., стер. - Москва : Просвещение, 2022. - 223 с. : ил., табл. - На корешке авт. не указаны. - Библиогр.: с. 223 (10 назв.). - 2 300 экз. - ISBN 978-5-09-087665-0.</p> <p>Посмотреть издание в электронном каталоге библиотеки СПбГЭУ</p> | <p>Теоретический материал охватывает экономические понятия курса экономики (базового уровня), систематизирует их состав и взаимосвязи. Текст иллюстрирован схемами, графиками, статистическими данными по экономике России. Учебник адресован учащимся школ, гимназий, колледжей, изучающим курс экономики, а также может быть использован в учебном процессе по любым программам экономического образования.</p> |
|----|---|--|---|

Математика

- | | | | |
|----|--|--|---|
| 1. |  | <p>Алгебра и начала математического анализа, 10-11 классы : базовый и углубленный уровни : учебник / [И.С.Алимов, Ю.М.Колягин, М.В.Ткачева и др.]. - 13-е изд., стер. - Москва : Просвещение, 2025. - 463 с. : ил. - (Математика: алгебра и начала математического анализа, геометрия). - Предм. указ.: с. 460. - Авт. указаны на обороте тит. л. - Авт. указаны на обороте тит. л. - 10 000 экз. - ISBN 978-5-09-120157-4.</p> <p>Посмотреть издание в электронном каталоге библиотеки СПбГЭУ</p> | <p>В данном учебнике завершается развитие основных идей курса алгебры 7-9 классов авторов Ю. М. Колягина и др. Элементарные функции изучаются в 10 классе классическими элементарными методами без привлечения производной; числовая линия и линия преобразований развиваются параллельно с функциональной; начала математического анализа рассматриваются в 11 классе. Система упражнений представлена на трёх уровнях сложности. Задачи повышенной трудности в конце учебника содержат богатый материал для подготовки в вузы с повышенными требованиями по математике.</p> |
|----|--|--|---|

Пищевые производства

- | | | | |
|----|---|---|---|
| 1. |  | <p>Варивода, Альбина Алексеевна. Технологическое оборудование пищевых производств : учебник / А.А.Варивода, Т.В.Орлова, И.В.Соболь. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2025. - 202 с. : ил.-Библиогр.:с.200.-URL :https://znanium.ru/catalog/document?id=469697#bib. — Режим доступа: для авториз. пользователей. - ISBN 978-5-9729-2648-0.</p> <p>Посмотреть издание в электронном каталоге библиотеки СПбГЭУ</p> | <p>Рассмотрены принципы выбора и подбора оборудования для перерабатывающей промышленности. Изучены основы конструирования машин, основные принципиальные технологические линии, методики технологического проектирования. Приведены этапы проектирования линий. После каждой темы даны вопросы, позволяющие контролировать степень усвоения материала. Для подготовки обучающихся к инженерно-технической деятельности в области проектирования и эксплуатации технологического оборудования,</p> |
|----|---|---|---|

2.		Мирзоев, Аллахверди Мирзеханович. Товароведение продовольственных товаров : учебник для специальности "Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров" среднего профессионального образования / А.М.Мирзоев. - Москва : КноРус, 2024. - 375 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование) . - Библиогр.: с. 371-375. — URL :https://book.ru/books/959675. - Режим доступа: для авториз. пользователей. - ISBN 978-5-406-13173-2. Посмотреть издание в электронном каталоге библиотеки СПбГЭУ	квалифицированных специалистов и в сфере дополнительного образования и переподготовки кадров. Раскрываются вопросы общего и частного товароведения продовольственных товаров. В общей части рассмотрены предмет, категории и задачи товароведения, химический состав, потребительские свойства и другие темы, имеющие фундаментальный характер при изучении данного курса. Частное товароведение состоит из десяти разделов. В первых девяти разделах вопросы товароведения раскрываются в разрезе однородных групп. Десятый раздел посвящен вопросам товароведения специализированных, функциональных и органических продуктов. Приводится товароведческая характеристика и классификация.
3.		Сырчина, Надежда Викторовна. Химия пищевых продуктов : учебное пособие / Н.В.Сырчина.- Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2024. - 299 с. : ил., табл. - Библиогр.: с. 273-275 и в тексте. — URL : https://znanium.ru/catalog/document?id=452597#bib.-Режим доступа: для авториз. пользователей. - ISBN 978-5-9729-2166-9. Посмотреть издание в электронном каталоге библиотеки СПбГЭУ	Включает краткие сведения о химическом составе, энергетической ценности и физиологической роли основных компонентов пищевых продуктов, лабораторный практикум, а также вопросы и задания для закрепления полученных знаний и организации самостоятельной работы обучающихся. Лабораторный практикум ориентирован на использование практически значимых методик, не требующих сложного оборудования, опасных или малодоступных реактивов и чрезмерных затрат времени.
Химические науки			
1.		Рюмин, Владимир Владимирович. Занимательная химия / Владимир Рюмин. - Москва : Эксмо, 2026. - 253 с. : ил. - (Советские учебники. Классика научпопа). - 2 000 экз. - ISBN 978-5-04-226274-6. Посмотреть издание в электронном каталоге библиотеки СПбГЭУ	Владимир Рюмин — известный популяризатор науки — объясняет химию просто и увлекательно, превращая зрелищные опыты в понятные закономерности. В книге — десятки демонстраций: от «молока из воды» и исчезающих чернил до цветного пламени, «химического сада» и опытов с газами, которые позволят не только понять теорию, но и увидеть химию в действии. - Как превратить воду в «молоко» — и вернуть ее обратно? - Почему «вино» снова становится водой и как работают индикаторы? - Как «поймать» невидимый углекислый газ и заставить пузыри плавать? - Может ли быть горение без воздуха и почему в хлоре вспыхивает «негорючее»? - Как вырастить кристаллы за минуты и устроить свой «сад химика»? Эта книга для всех, кто хочет не просто учить химию, а полюбить ее. Вас



			ждут живые опыты с растворами, газами и кристаллами, ясные объяснения без перегрузки формулами и советы по безопасным демонстрациям дома и в классе. Позвольте себе удивляться и экспериментировать — и химия откроется с новой, яркой стороны!
Виноградарство			
1.		Зармаев, Али Алхазурович. Виноградарство с основами технологии первичной переработки винограда : учебник для вузов / А.А.Зармаев. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2026. - 661 с. : ил., табл. - (Высшее образование). - Библиогр.: с. 606-609. — URL : https://urait.ru/course/1CC59077-DB52-4D35-B0C5-81C78B7AF922. - Режим доступа: для авториз. пользователей. - ISBN 978-5-534-20324-0. Посмотреть издание в электронном каталоге библиотеки СПбГЭУ	В курсе 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.