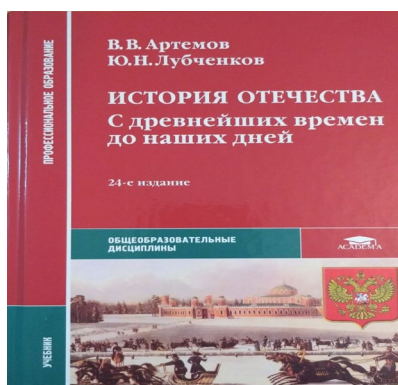


НОВИНКИ УЧЕБНОЙ И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

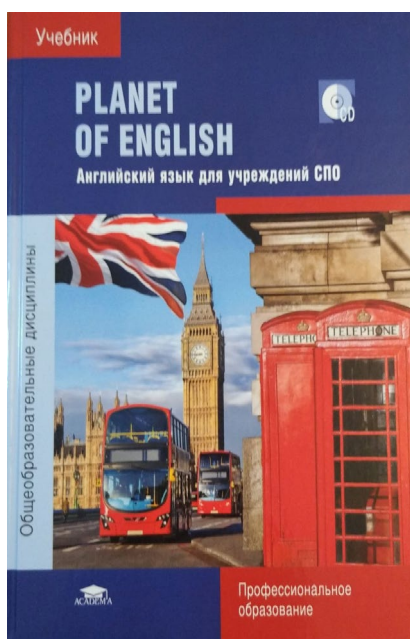


Артемов В.В.

История Отечества: С древнейших времен до наших дней: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Артемов, Ю.Н. Лубченков. – 24-е изд., стер. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2022. – 384 с.

В учебнике в доступной форме излагаются главные события истории России с древнейших времен до наших дней. Раскрываются важнейшие закономерности развития российской цивилизации. Большое место уделяется вопросам духовной жизни общества, культуре и быту, истории церкви. Даются портреты видных исторических деятелей.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования. Может быть полезен преподавателям, а также всем интересующимся историей.



Planet of English: Учебник английского языка для учреждений СПО (+CD) / [Г.Т. Безкоровайная, Н.И. Соколова, Е.А. Койранская, Г.В. Лаврик]. – 12-е изд., стер. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 256 с.

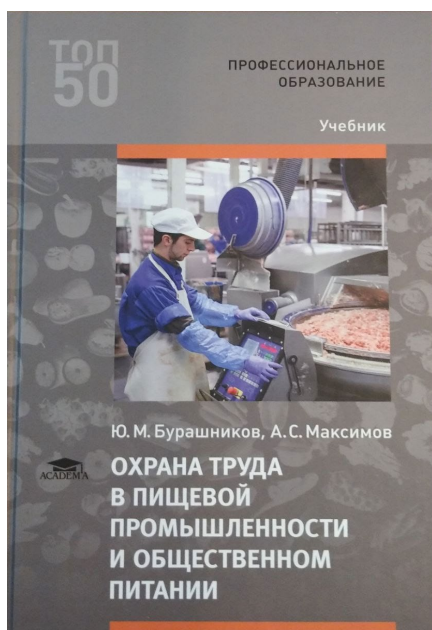
Учебник разработан с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов среднего общего и среднего профессионального образования, а также профиля профессионального образования.

Структура и содержание учебника позволяют обобщить материал, пройденный в средней школе, и обеспечить развитие знаний, навыков и умений на новом, более высоком уровне. Особое внимание уделено формированию учебно-познавательного компонента коммуникативной компетенции, для чего использованы проектные задания. При составлении заданий учитывались требования Единого государственного экзамена.

Учебник является составной частью учебно-методического комплекта, включающего практикумы для социально-экономического и гуманитарного профилей.

Диск предоставляет собой сборник аудиоматериалов к учебнику.

Учебник предназначен для студентов профессиональных образовательных организаций, осваивающих профессии и специальности среднего профессионального образования.



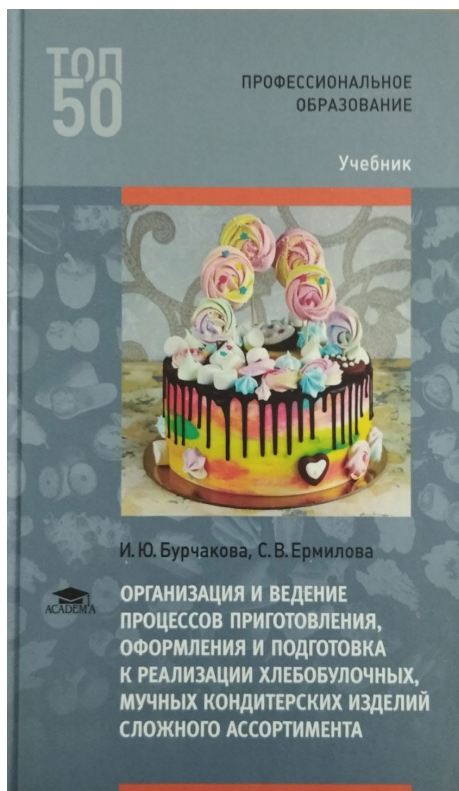
Бурашников Ю.М.

Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. – 4-е изд., стер. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 288 с.

Учебник создан в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии из списка ТОП-50 «Повар, кондитер». Учебное издание предназначено для изучения общепрофессиональной дисциплины «Охрана труда».

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.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.



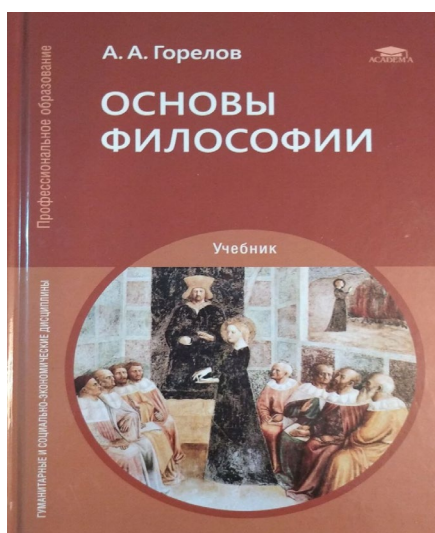
Бурчакова И.Ю.

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания сложных хлебобулочных мучных и кондитерских изделий: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 384 с.

Учебник подготовлен в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности «Поварское и кондитерское дело» (из списка ТОП-50) и «Технология продукции общественного питания». Учебное издание предназначено для изучения профессионального модуля «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Рассмотрены классификация, ассортимент, товароведная характеристика сырья и готовых смесей промышленного производства, используемых в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, технологические процессы их приготовления, правила взаимозаменяемости сырья, оценки качества и безопасности сырья и готовой продукции, условия и сроки ее хранения. Раскрыты порядок подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов к использованию, организация работы кондитерского цеха, санитарно-гигиенические требования к его техническому оснащению, а также требования к организации производства.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.



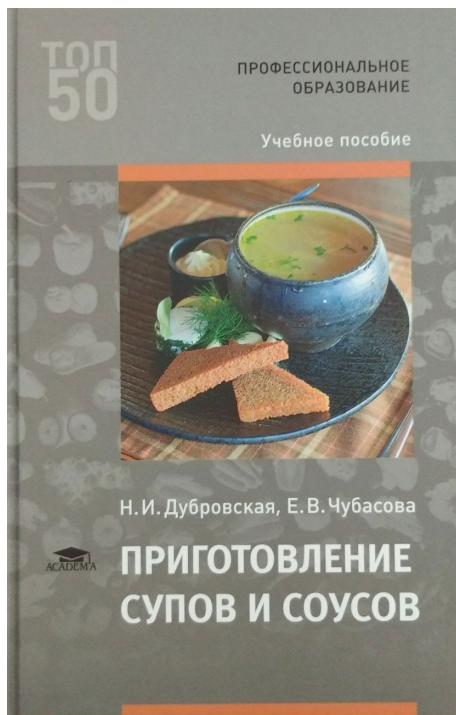
Горелов А.А.

Основы философии: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.А. Горелов. – 20-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с.

Учебник создан в соответствии с Федеральными государственными образовательными стандартами среднего профессионального образования по всем специальностям, ОГСЭ.01 «Основы философии».

В учебнике в доступной форме представлена философия как отрасль культуры, охарактеризованы ее основные проблемы в их становлении начиная с античности и до XX века включительно: что есть истина, в чем смысл жизни, каково соотношение свободы и ответственности человека и др. Курс разбит на два раздела: первый посвящен историческому развитию философии, а второй – ее специфике, методам, внутреннему строению.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования. Может быть интересно всем, увлекающимся философией.



Дубровская Н.И.

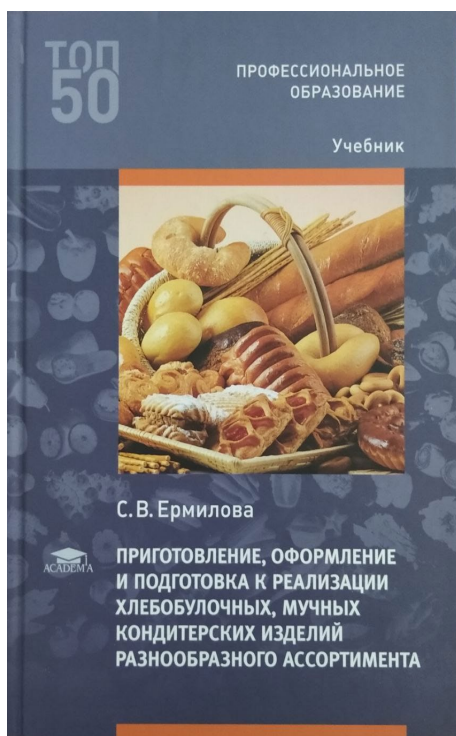
Приготовление супов и соусов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Дубровская, Е.В. Чубасова. – 5-е изд., стер. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 176 с.

Учебное пособие создано с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии из списка ТОП-50 «Повар, кондитер». Книга может быть использована при изучении профессиональных модулей «Приготовление, оформление и подготовка горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и «Приготовление, оформление и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента».

Приведены классификация супов и соусов, товароведные характеристики сырья для их приготовления. Рассмотрены организация рабочего места в горячем цехе предприятия общественного питания, технологическое оборудование, инвентарь и инструменты, используемые для приготовления супов и соусов, а также технология их приготовления. Освещены вопросы приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов, требования к качеству супов и соусов, правила их хранения и подачи, сервировки обеденного стола.

К данному учебному пособию выпущен электронный образовательный ресурс «Приготовление супов и соусов».

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.



Ермилова С.В.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / С.В. Ермилова. – 6-е изд., перераб. и доп. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 320 с., [16] с. цв. вкл.

Учебник подготовлен в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии из списка ТОП-50 «Повар, кондитер». Учебное издание предназначено для изучения профессионального модуля «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».

Рассмотрены организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха, санитарно-гигиенические требования, дана классификация сырья и готовых сухих смесей, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, приведен технологический процесс приготовления и оформления хлебобулочных изделий и хлеба, мучных кондитерских изделий. Изложены правила оценки качества, условия и сроки хранения готовой продукции.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.



Калинина В.М.

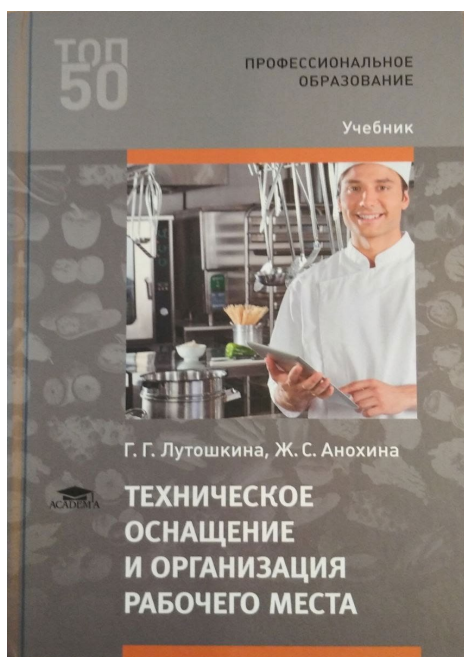
Охрана труда в организациях питания: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина. – 3-е изд., стер. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2020. – 320 с.

Учебник создан в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальностям «Поварское и кондитерское дело» (из списка ТОП-50) и «Технология продукции общественного питания». Учебное издание предназначено для изучения общепрофессиональной дисциплины «Охрана труда».

Рассмотрены законодательные основы организации охраны труда на предприятиях пищевой промышленности, идентифицированы возможные опасные и вредные производственные факторы и инженерно-технические средства предупреждения их возникновения.

Приведены методики инженерных расчетов в области производственной санитарии, техники безопасности, взрыво- и пожаробезопасности. Освещены вопросы безопасной эксплуатации холодильного оборудования, технологического оборудования пищевых и зерноперерабатывающих предприятий, оборудования, работающего под избыточным давлением, требования электро-, взрыво- и пожаробезопасности на предприятиях пищевой промышленности.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.



Лутошкина Г.Г.

Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 6-е изд., стер. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 240 с.

Учебник создан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер» (из списка ТОП-50). Учебное издание предназначено для изучения общепрофессиональной дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места».

Рассмотрены организация кулинарного и кондитерского производства на предприятиях пищевой индустрии, классификация и характеристики основных типов и классов предприятий общественного питания, их снабжение и складское хозяйство, основы организации производства на них. Приведены сведения о тепловом, механическом и холодильном оборудовании, используемом на предприятиях общественного питания, и требования по его безопасной эксплуатации. Освещены вопросы учета сырья и готовой кулинарной продукции, а также организации рабочих мест по ее реализации.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.



Самородова И.П.

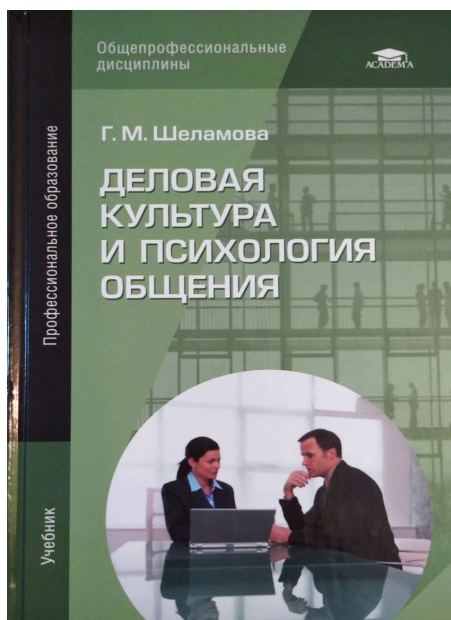
Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 5-е изд., стер. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 128 с.

Учебное пособие подготовлено с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии из списка ТОП-50 «Повар, кондитер». Учебное издание предназначено для изучения профессиональных модулей.

Приведены основные характеристики и пищевая ценность мяса и домашней птицы, способы их механической и тепловой обработки. Рассмотрены значение мясных блюд в питании человека, приемы приготовления и ассортимент полуфабрикатов, технология приготовления разных блюд из мяса, мясoproductов и домашней птицы, требования к качеству этих полуфабрикатов и блюд и условиям их хранения.

К данному учебному пособию выпущено электронное приложение «Приготовление блюд из мяса и домашней птицы».

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.



Шеламова Г.М.

Деловая культура и психология общения: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.М. Шеламова. – 19-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 192 с.

Учебник подготовлен в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессиям «Парикмахер», «Продавец, контролер-кассир», «Портной», «Закройщик». Учебное издание предназначено для изучения общепрофессиональных дисциплин «Основы культуры профессионального общения», «Основы деловой культуры».

В учебнике изложены общие вопросы этики и культуры делового общения, раскрыты психологические стороны деловых контактов. Рассмотрено проявление индивидуальных особенностей личности при деловом общении. Приведены сведения о типах конфликтов, способах выхода из них и правила поведения в конфликтных ситуациях. Тесты, включенные в книгу, помогут читателям лучше узнать себя.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.



Шеламова Г.М.

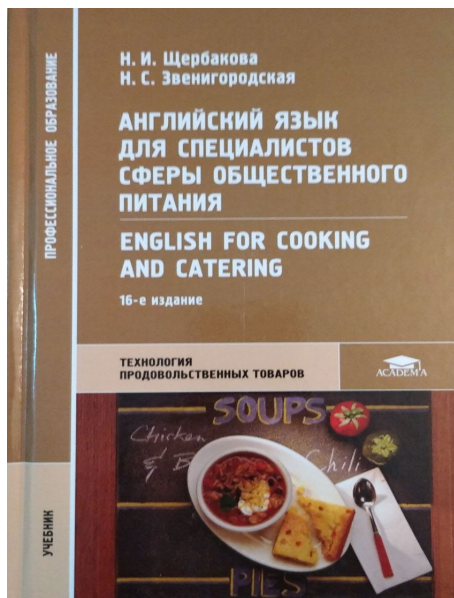
Психология общения: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.М. Шеламова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 128 с.

Учебное пособие подготовлено в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальностям «Поварское и кондитерское дело» (из списка ТОП-50) и «Организация обслуживания в общественном питании». Учебное издание предназначено для изучения общего гуманитарного и социально-экономического цикла «Психология общения».

В пособии рассматриваются психологические аспекты общения, специфика делового общения, вербальные и невербальные средства общения, виды слушания, этические вопросы общения на производстве в соответствии с запросами работодателей. Также представлены материалы по общей психологии в контексте современных требований к трудовым действиям работников индустрии питания.

Может быть использовано при подготовке, переподготовке и повышении квалификации кадров по укрупненной группе профессий и специальностей «Сервис и туризм».

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.



Щербакова Н.И.

Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – 16-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 320 с.

Учебник создан в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности «Технология продукции общественного питания»; ОГСЭ «Иностранный язык».

Учебник содержит профессионально ориентированные тексты, диалоги, лексические и грамматические упражнения, направленные на развитие навыков устной речи, чтения и понимания специальной литературы, а также тематический словарь, грамматический справочник, сборник кулинарных рецептов.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования. Может быть рекомендован студентам учреждений высшего профессионального образования в качестве дополнительного материала к основному курсу.



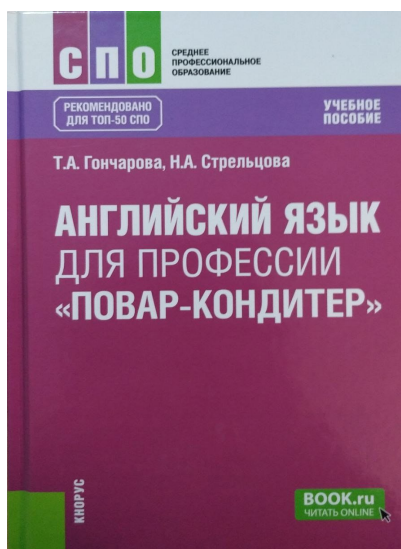
Кащенко В.Ф.

Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: ИНФРА-М, 2021. – 373 с. – (Среднее профессиональное образование).

В учебном пособии рассмотрено технологическое оборудование для предприятий общественного питания отечественных и зарубежных производителей, как давно находящееся в эксплуатации, так и новейшее; приведены конструкции и принцип действия некоторых посудомоечных, формовочных машин, слайсеров, линий приготовления и раздачи пищи, охладителей пива, оборудования для замораживания пищевых смесей, холодильных систем и др. Особое внимание уделено вопросам техники безопасности и эксплуатации оборудования.

Соответствует требованиям федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования последнего поколения.

Предназначено для выпускников, обучающихся по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Все разделы пособия охватывают соответствующие темы рабочих программ дисциплин «Оборудование предприятий общественного питания», «Техническое оснащение предприятий питания», изучаемых в средних специальных учебных заведениях. Может быть также полезно студентам, обучающимся по специальности 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании».



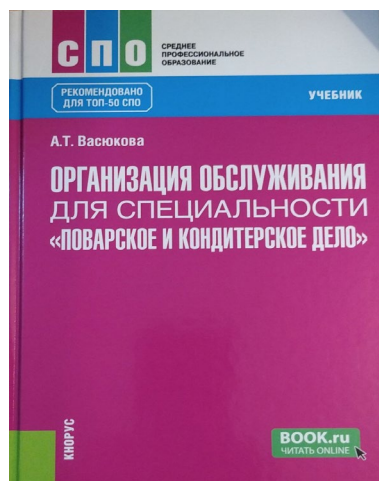
Гончарова Т.А.

Английский язык для профессий «Повар-кондитер»: учебное пособие / Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. – М.: КНОРУС, 2022. – 268 с. – (Среднее профессиональное образование).

Основной акцент сделан на расширении и систематизации лексического материала по указанной тематике, а также на повторении грамматического материала. Состоит из четырех глав, рассчитанных приблизительно на 120 аудиторных занятий, грамматического справочника с закрепляющими упражнениями, текстов для дополнительного чтения и словаря терминов по общественному питанию.

Соответствует ФГОС СПО последнего поколения.

Для студентов средних специальных учебных заведений, обучающихся по профессии «Повар, кондитер».



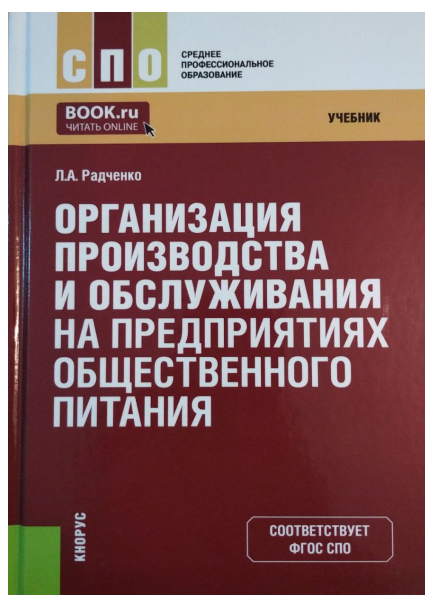
Васюкова А.Т.

Организация обслуживания для специальности «Поварское и кондитерское дело»: учебник / А.Т. Васюкова. – М.: КНОРУС, 2023. – 404 с. – (Среднее профессиональное образование).

Описана организация обслуживания посетителей, приведены типы предприятий и рекомендации по обслуживанию различных контингентов питающихся и характеристика услуг общественного питания.

Рассмотрены торговые помещения, их виды, характеристика, назначение. Показаны виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Дана характеристика металлической посуды, столовых приборов. Изложены приемы информационного обеспечения процесса обслуживания и этапы его организации.

Для студентов среднего профессионального образования, обучающихся по специальности "Поварское и кондитерское дело".



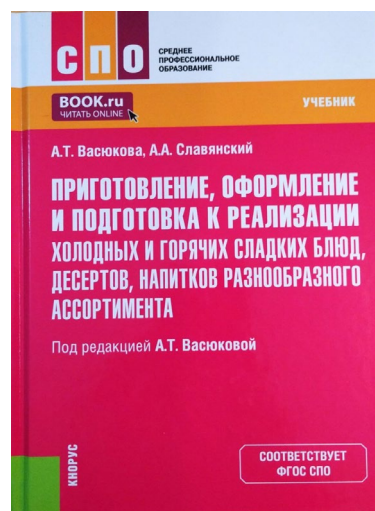
Радченко Л.А.

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Л.А. Радченко. – М.: КНОРУС, 2023. – 322 с. – (Среднее профессиональное образование).

С учетом современных требований показаны основные концепции развития предприятий общественного питания, даны характеристики типов предприятий общественного питания, изложены основы рациональной организации труда в соответствии с требованиями национальных стандартов. Рассматриваются вопросы организации снабжения, складского хозяйства, производственных цехов, реализации готовой продукции. Внимание акцентируется на современных методах и формах, а также прогрессивных технологиях обслуживания. Материал учебника подкреплён многочисленными примерами; таблицы и рисунки позволяют легче понять и усвоить вопросы курса.

Соответствует ФГОС СПО последнего поколения.

Для студентов колледжей, техникумов, учащихся профессиональных училищ, обучающихся по специальностям "Технология продукции общественного питания" и "Организация обслуживания в общественном питании", а также для руководителей и работников предприятий общественного питания и начинающих предпринимателей.



Васюкова А.Т.

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский; под ред. А.Т. Васюкова. – М.: КНОРУС, 2023. – 184 с. – (Среднее профессиональное образование).

Состоит из четырех глав: «Приготовление сложных холодных и горячих десертов», «Оборудование и инвентарь, используемые для приготовления холодных и горячих десертов», «Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов» и «Оценка качества и безопасности готовой продукции». В конце учебника даны тесты.

Соответствует ФГОС СПО последнего поколения.

Для студентов среднего профессионального образования, обучающихся по специальности «Технология продукции общественного питания».



Термины определения в индустрии питания. Словарь: учебно-справочное пособие / Л.А. Маюрникова, М.С. Куракин, А.А. Кокшаров, Т.В. Крапива. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 244 с.: ил. – (Учебники для вузов. Специальная литература).

Словарь терминов и определений в индустрии питания предназначен для подготовки специалистов в сфере производства и реализации продукции и услуг предприятий питания вне дома.

Словарь содержит термины и определения, стандартизированные законодательными и нормативными документами и общепринятые в деятельности предприятий питания.

Издание предназначено для студентов всех форм обучения по направлениям «Технология продукции и организация общественного питания», «Сервис», «Гостиничное дело» и др.

Словарь представляет интерес для преподавателей образовательных учреждений, молодых специалистов и профессионалов индустрии гостеприимства, а также массового читателя.

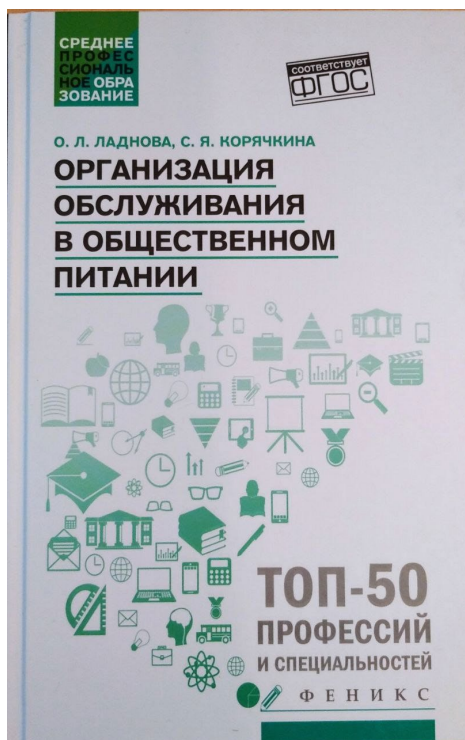


Мошков В.И.

Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы: учебное пособие для СПО / В.И. Мошков. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2021. – 60 с.: ил.

Учебное пособие будет полезно при изучении дисциплины «Технология приготовления пищи». Рассматриваются основные способы и приемы обработки сырья и полуфабрикатов из рыбы. Особое внимание обращается на требования, предъявляемые к качеству сырья и полуфабрикатов.

Данная книга предназначена для студентов средних профессиональных образовательных учреждений, обучающихся по специальности СПО «Технология продукции общественного питания».



Ладнова О.Л.

Организация обслуживания в общественном питании: учеб. пособие / О.Л. Ладнова, С.Я. Корячкина. – Ростов н/Дону: Феникс, 2023. – 286 с.: ил. – (Среднее профессиональное образование).

Учебное пособие составлено в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальностям "Поварское и кондитерское дело" (ТОП-50), "Организация обслуживания в общественном питании" и профессии "Официант, бармен". Учебное издание предназначено для изучения общепрофессиональной дисциплины "Организация обслуживания" и профессионального модуля "Организация обслуживания в организациях общественного питания".

В пособии рассматриваются вопросы, связанные с организацией процесса обслуживания гостей на предприятиях индустрии питания различных типов и классов. Изложены методики оценки качества услуг. Рассмотрены основные направления и тенденции формирования концепции и стиля предприятий ресторанного сервиса, требования к помещениям и их оснащенности. Приведена характеристика всех видов столовой посуды, стекла и приборов с учетом современных тенденций. Подробно освещаются основные этапы обслуживания, рассмотрены формы и методы обслуживания персоналом и самообслуживания. Показана роль обслуживающего персонала, даны его характеристика и основные квалификационные требования.

Учебное пособие предназначено для студентов среднего профессионального образования, а также может быть полезно практикующим работникам предприятий общественного питания.



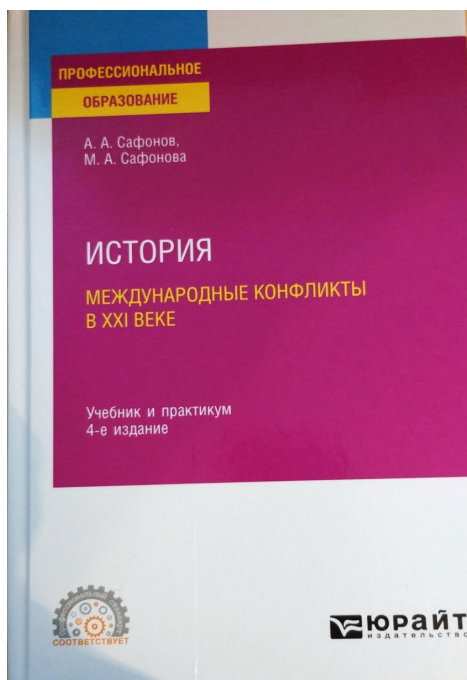
Пленков О.Ю.

Новейшая история: учебник для СПО / О.Ю. Пленков. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2023. – 399 с. – (Профессиональное образование).

Учебник представляет собой дополненное и расширенное в соответствии с новыми стандартами издание курса современной всеобщей истории. Хронологически текст охватывает всю историю современного мира – от Первой мировой войны до глобализации. Самой важной методической особенностью учебника является реализация нового методического принципа, связанного с практическим отказом от страноведческого принципа. Эта особенность должна помочь наиболее полному и последовательному пониманию истоков и сути динамики изменений современного мира.

Соответствует актуальным требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессиональным требованиям.

Для студентов образовательных учреждений СПО, обучающихся по гуманитарным специальностям.



Пленков О.Ю.

История: международные конфликты в XXI веке: учебник и практикум для СПО / А.А. Сафонов, М.А. Сафонова. – 4-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательство Юрайт, 2023. – 415 с. – (Профессиональное образование).

В учебном курсе представлены основные теоретические положения международной конфликтологии. Приводится значительное количество примеров из мировой практики последних лет, обозначена официальная позиция МИД России по наиболее значимым международным спорам. Особое внимание уделено вопросам управления конфликтами, их предотвращения и урегулирования, а также актуальным проблемам современности — миграционным кризисам и информационным войнам. Курс дополнен различными заданиями для самостоятельной работы студента.

Соответствует актуальным требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессиональным требованиям.

Для студентов образовательных учреждений СПО, изучающих международные отношения, политологию, конфликтологию, историю, мировую экономику, журналистику, государственное и муниципальное управление, а также для всех интересующихся современной мировой политикой.