

**Выставка  
новых  
поступлений  
в 2025 году**

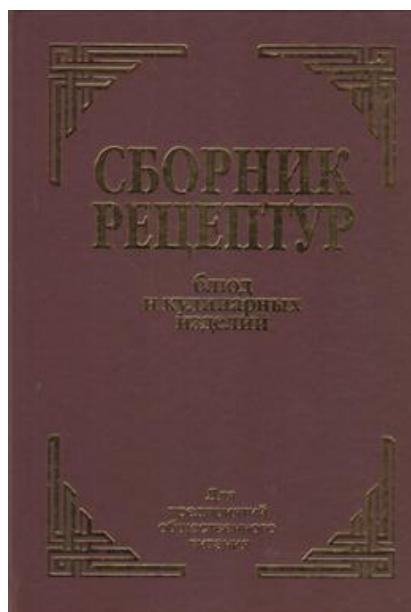
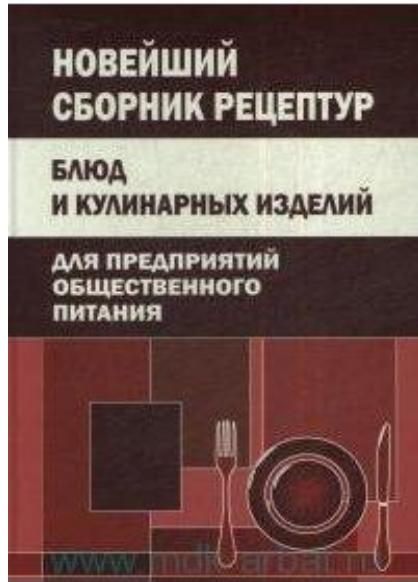
# **Кафедра сервиса и технологии продукции общественного питания**



**Сборник рецептур национальных блюд и изделий: Для предприятий общественного питания [Текст] / Автор-разработчик и составитель А.В.Шалыминов. - М : ИКФ Лада, 2024. - 848 с. - ISBN 978-5-94832-458-6**

Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания состоит из 15-ти разделов, содержащих рецептуры кухонь народов Украины, России, Беларуси, Молдовы, Эстонии, и, Литвы, Латвии, Грузии, Армении, Азербайджана, Узбекистана, Казахстана, Туркменистана, Кыргызстана и Таджикистана, и 30 таблиц с нормами расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции, отходов и потерь в процессе кулинарной обработки продуктов.

Книга будет способствовать формированию и товарному насыщению потребительского рынка, расширению ассортимента товаров с целью удовлетворения спроса населения.



**Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст]. - М. : ООО "Дом Славянской книги", 2025. - 576 с.**

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания разработан Научно-исследовательским институтом общественного питания.

В настоящий сборник включены разделы: холодные блюда; супы; блюда из картофеля, овощей и грибов; блюда из круп; блюда из макаронных изделий; блюда из яиц; блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика; гарниры; соусы; сладкие блюда; напитки; коктейли; мучные изделия; украинские национальные блюда.

**Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко. - М. : Лада:Айрис-пресс, 2025. - 688 с.**

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания разработан Научно-исследовательским институтом общественного питания, специалистами и практическими работниками отрасли.

Настоящий сборник содержит разделы: холодные блюда; супы; блюда из картофеля, овощей и грибов; блюда из круп; блюда из макаронных изделий; блюда из яиц; блюда из творога; блюда из рыбы, морепродуктов и раков; блюда из мяса и мясных продуктов; блюда из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика; гарниры; соусы; сладкие блюда; напитки; коктейли; мучные изделия; украинские национальные блюда.

М.Н. ШУМИЛКИНА, Н.В. ДРОЗДОВА

## КОНДИТЕР

УЧЕБНОЕ ПОСОБИЕ



ФЕНИКС

**Кондитер [Текст] : учебное пособие /  
М.Н. Шумилкина, Н.В.Дроздова. - 7-е  
изд. - Ростов н/Д : Феникс, 2024. - 315 с.  
- ISBN 978-5-222-40436-2**

Учебное пособие предназначено для изучения курса "Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий" по профессии "Повар, кондитер".

Книга предназначена для обучающихся профессиональных образовательных учреждений.

В учебном пособии изложены приемы и техника подготовки сырья, приготовления изделий с использованием новейших технологий.

## ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

ПРАКТИКУМ



УЧЕБНОЕ ПОСОБИЕ

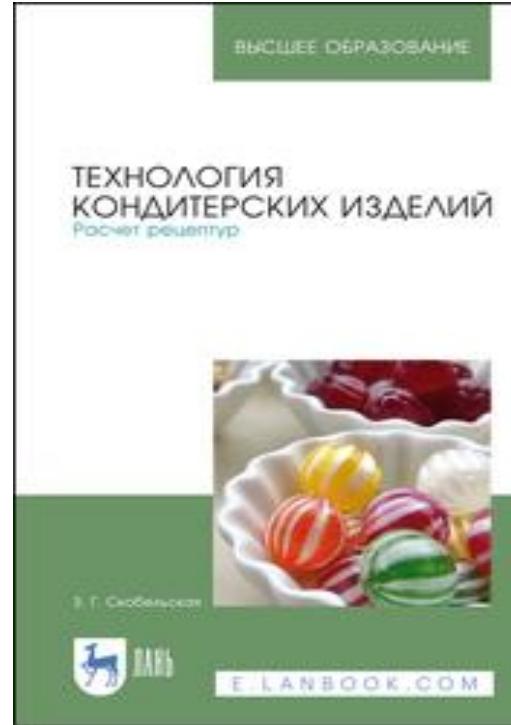


**Технология продукции общественного питания. Практикум: учебное пособие /  
Л.П.Липатовы, Т.В.Жубрева,  
Е.Н.Мясникова и др. - М. : ИНФРА-М, 2025.  
- 248 с. - (Среднее профессиональное  
образование).**

В учебном пособии рассмотрены процессы производства полуфабрикатов и блюд для предприятий общественного питания. Приведена нормативная и технологическая документация, а также ее применение на практике. Представлены работы по приготовлению и оформлению различных полуфабрикатов, блюд, изделий и напитков. Предназначено для студентов, получающих среднее профессиональное образование.



**Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с.**  
Представлена классификация кондитерских изделий с использованием установленных стандартами терминов и определений в области готовых изделий и полуфабрикатов кондитерского производства.



**Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для вузов / З. Г. Скобельская. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 84 с.**

В учебном пособии изложена методика расчета и пересчет рецептур простых и сложных кондитерских изделий.

Освещены вопросы расчета рецептур при изменении норм потерь сухих веществ по фазам производства и изменения соотношений полуфабрикатов.



**Староверова, К. О. Основы бережливого производства : учебник для среднего профессионального образования / К. О. Староверова. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 74 с.**  
**(Профессиональное образование)**. В курсе освещается круг вопросов, касающихся улучшения результативности и качества деятельности современного предприятия. Особенностью издания является описание наиболее популярных комплексных методик повышения эффективности организации.

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



**Скобкин, С. С. Экономика организации в гостиничном сервисе : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. С. Скобкин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 314 с.**  
В курсе рассматриваются ключевые вопросы функционирования предприятий индустрии гостеприимства и туризма. Даются основные экономические понятия, концепции, функции, методы организации производства и предоставления услуг, вопросы планирования и анализа хозяйственной деятельности. Анализируются факторы, влияющие на эффективное развитие предприятий этой отрасли, возникающие проблемы и пути их разрешения.



**Николенко, П. Г. Техническое оснащение гостиничных и ресторанных комплексов : учебник для СПО / П. Г. Николенко, Е. А. Шамин, А. Е. Фролова. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 751 с.**

Кратко освещено техническое оснащение дестинаций общественного питания. Соответствует актуальным требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессиональным требованиям.



**Николенко, П. Г. Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса : администрарирование отеля : учебник и практикум для СПО / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 444 с.**

Рассмотрены основные вопросы администрации отеля: общие задачи современного администрации в индустрии гостеприимства, кадровое администрации и миграционный учет в отеле, финансовое и налоговое администрации в отельном бизнесе и др.



**Тимохина, Т. Л. Гостиничный сервис : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 297 с.**

В курсе подробно рассматриваются вопросы современного состояния и перспектив развития гостиничных услуг, организационного построения высококлассных гостиничных предприятий. Особое внимание в курсе уделено системам классификаций и типологии гостиниц и других средств размещения.

Детально рассмотрены правовые основы деятельности гостиниц в Российской Федерации.



**Морозова, Н. С. Менеджмент, маркетинг и реклама гостиничного предприятия : учебник для СПО / Н. С. Морозова, М. А. Морозов. — 7-е изд., перераб. и доп. — М. : Юрайт, 2024. — 184 с.**

В курсе рассмотрены принципы организации рекламной деятельности на предприятиях туризма и сервиса, средства распространения рекламной информации и методы их выбора, взаимосвязь маркетинговой и рекламной стратегии, функции рекламных агентств, выставочная деятельность предприятий туристской индустрии.



**Карапуз, О. С. Торговое дело. Введение в профессию : учебник для СПО / О. С. Карапуз. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 143 с.**

Курс обеспечивает развитие компетенций студентов по успешному осуществлению торговой деятельности в России, в том числе раскрывает сложившиеся рыночные сегменты отрасли, организационное построение внутренней торговли с учетом особенностей нормативно-правового регулирования, способы эффективного управления различными ресурсами.



**Беляков, Г. И. Гражданская оборона : учебник для СПО / Г. И. Беляков. — Москва : Юрайт, 2024. — 175 с.**

В курс включены материалы, составляющие практическую суть организации работ по безопасности при чрезвычайных ситуациях, организации работ по гражданской обороне и защите от терроризма.



**Мошняга, Е. В. Английский язык для изучающих туризм (A2-B1+) : учебник для среднего профессионального образования / Е. В. Мошняга. — 6-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 267 с.**

Учебник помогает усвоить основной словарь туристского бизнеса, познакомиться с видами гостиниц и ресторанов, существующими услугами в сфере гостеприимства, а также предлагает множество упражнений для закрепления как профессионального словаря, так и навыков построения фраз в распространенных грамматических формах, таких как past habitual tense и present indefinite tense passive.



**Административная деятельность ОВД**  
[Текст] : учебник для среднего профессионального образования / М.В. Костеников. - 2-е изд. - Москва : Юрайт, 2024. - 579 с.

Освещаются основные направления деятельности органов внутренних дел по охране общественного порядка и обеспечению общественной безопасности, административно-процессуальная деятельность органов внутренних дел.



**Правоохранительные органы : учебник для СПО** / под редакцией Н. Г. Стойко, Н. П. Кирилловой, И. И. Лодыженской. — 7-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 495 с.

Освещаются направления деятельности, задачи и функции судов, прокуратуры, органов юстиции, МВД и ФСБ России, адвокатуры, нотариата и других государственных и негосударственных институтов (учреждений) Российской Федерации, осуществляющих или содействующих правосудию и обеспечению общественного порядка и безопасности.



**Начальная военная подготовка и введение в специальность: правоохранительная деятельность: учебник для СПО / Д.В. Бахтеев и др. - 2-е изд., перераб. и доп. ; отв. редактор Д.В. Бахтеев. - Москва : Юрайт, 2024. - 418 с.**

Курс содержит опорные знания, необходимые для получения юридической профессии. Основные моменты юридической подготовки даются применительно к правоохранительной деятельности.



**Административное право : учебник и практикум для СПО / под редакцией А. И. Стакова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 480 с.**

Раскрыты особенности административно-правового статуса физических лиц и организаций. В качестве специальных субъектов административного права выделены государственные и муниципальные служащие, должностные лица.



**Мухаев, Р. Т. Теория государства и права : учебник для СПО/ Р. Т. Мухаев. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 555 с.**

В учебнике сущность и содержание современного государства и права рассмотрены в социальном контексте их функционирования, что позволяет раскрыть природу обозначенных социальных институтов.



**Сорокотягин, И. Н. Профессиональная этика юриста : учебник для СПО / И. Н. Сорокотягин, А. Г. Маслеев. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Юрайт, 2024. — 281 с.**

Профессиональная этика рассматривается как комплексная междисциплинарная наука, обладающая собственным предметом, логикой и спецификой подхода. Раскрываются актуальные и недостаточно освещенные в учебной литературе стороны взаимодействия моральной и правовой регуляции профессиональной деятельности юриста.