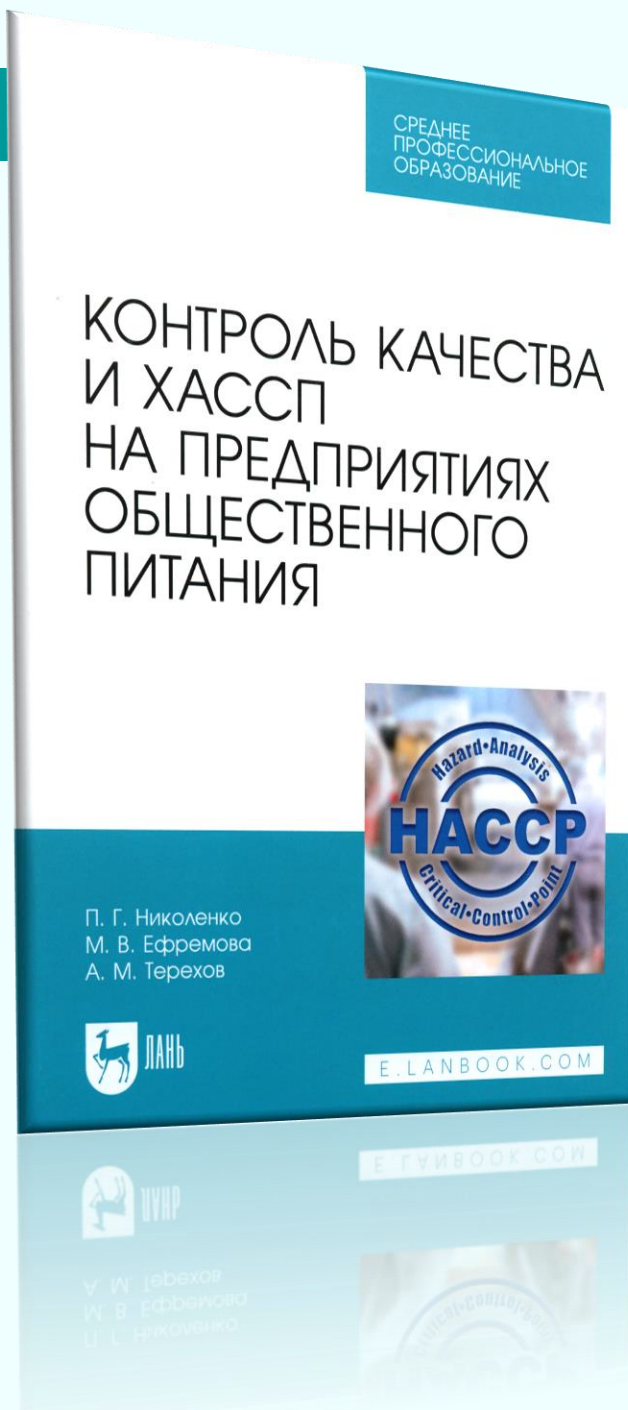




НОВЫЕ ПОСТУПЛЕНИЯ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ В БИБЛИОТЕЧНЫЙ ФОНД ИБЦ, 2025-2026 УЧЕБНЫЙ ГОД

Дмитриева Виктория Сергеевна,
заведующий информационно-библиотечного центра ГБПОУ РК
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»



Николенко, П. Г. Контроль качества и ХАССП на предприятиях общественного питания : учебник / П. Г. Николенко, М. В. Ефремова, А. М. Терехов. – Санкт-Петербург : Лань, 2025. – 472 с. – (Среднее профессиональное образование). – Текст : непосредственный.

В учебнике рассмотрены основные вопросы контроля качества продукции и услуг общественного питания и системы ХАССП, описаны принципы качества и безопасности пищевых продуктов, показана значимость проведения различных видов контроля не только на предприятии общественного питания, но и на предприятиях пищевой промышленности. Особое внимание уделяется методам контроля качества продукции, сырья, полуфабрикатов. Особенностью издания является использование широкого арсенала нормативно-правовых документов, информационных ресурсов научных статей. Учебник ориентирует студентов на применение традиционных (арбитражных) методов определения пищевой ценности и инновационных инструментов контроля качества пищевой продукции. Для студентов техникумов и колледжей пищевого профиля. Соответствует современным требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессиональным квалификационным требованиям



Пушина, Н. В. Организация хранения и контроль запасов и сырья. Практикум : учебное пособие / Н. В. Пушина, И. Н. Лунгу. – Санкт-Петербург : Лань, 2025. – 148 с. – (Среднее профессиональное образование). – Текст : непосредственный.

Практикум для студентов профессиональных образовательных организаций по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов и сырья» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена по специальности «Поварское и кондитерское дело».

Содержит материалы для выполнения самостоятельной работы студентов, а также контрольные средства для проведения оценки и самооценки. В издании предлагаются различные виды самостоятельной работы, направленные на активизацию учебно-познавательной деятельности.

Основу практикума составляют лабораторные работы и практические занятия



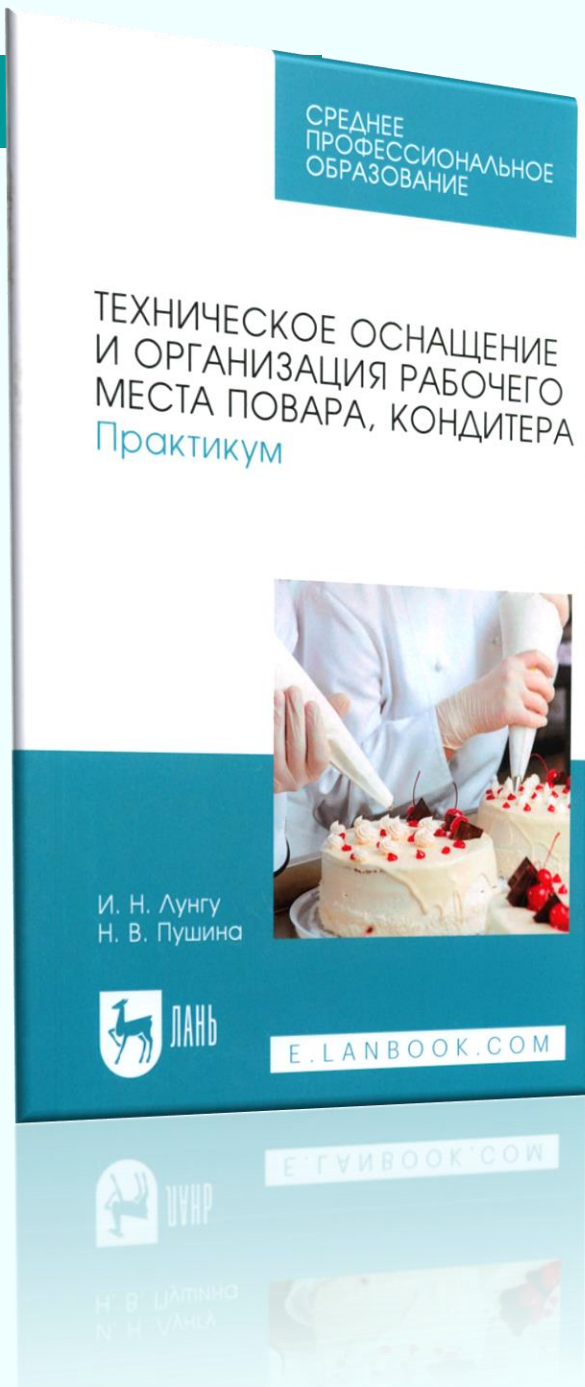
Лунгу, И. Н. Техническое оснащение и организация рабочего места повара, кондитера. Практикум : учебное пособие / И. Н. Лунгу, Н. В. Пушина. – Изд. 2-е, стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2025. – 104 с. – (Среднее профессиональное образование). – Текст : непосредственный.

Практикум для студентов профессиональных образовательных организаций по дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования по ППКРС профессии «Повар, кондитер».

Практикум содержит материалы для выполнения самостоятельной работы студентов, а также контрольные средства для проведения оценки и самооценки.

В издании предлагаются различные виды самостоятельной работы, направленные на активизацию учебно-познавательной деятельности.

Основу практикума составляют практические занятия



Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие / З. Г. Скобельская. – Изд. 5-е, стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2025. – 84 с. – (Среднее профессиональное образование). – Текст : непосредственный.



В учебном пособии изложена методика расчета и пересчет рецептур простых и сложных кондитерских изделий при условиях: загрузки оборудования, расхода определенного рецептурного компонента, а также при замене сырья и использовании санитарно-доброкачественных отходов.

Освещены вопросы расчета рецептур при изменении норм потерь сухих веществ по фазам производства и изменении соотношений полуфабрикатов. Соответствует современным требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессиональным квалификационным требованиям.

Пособие предназначено для обучающихся учреждений СПО



Маюрникова, Л. А. Региональные особенности развития индустрии гостеприимства. Индивидуальные гастротуры : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Т. В. Крапива, Н. И. Давыденко, А. А. Кокшаров. – Изд. 3-е, стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2025. – 80 с. – (Среднее профессиональное образование). – Текст : непосредственный.

Учебное пособие предназначено для знакомства с теоретическим материалом и практическими рекомендациями по разработке алгоритма (модели) для определения потенциала гастротуризма региона и технологии разработки индивидуальных гастрономических туров.

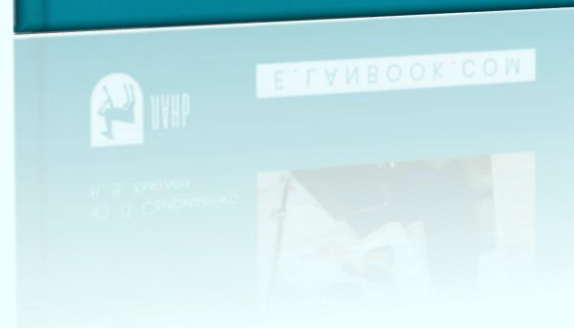
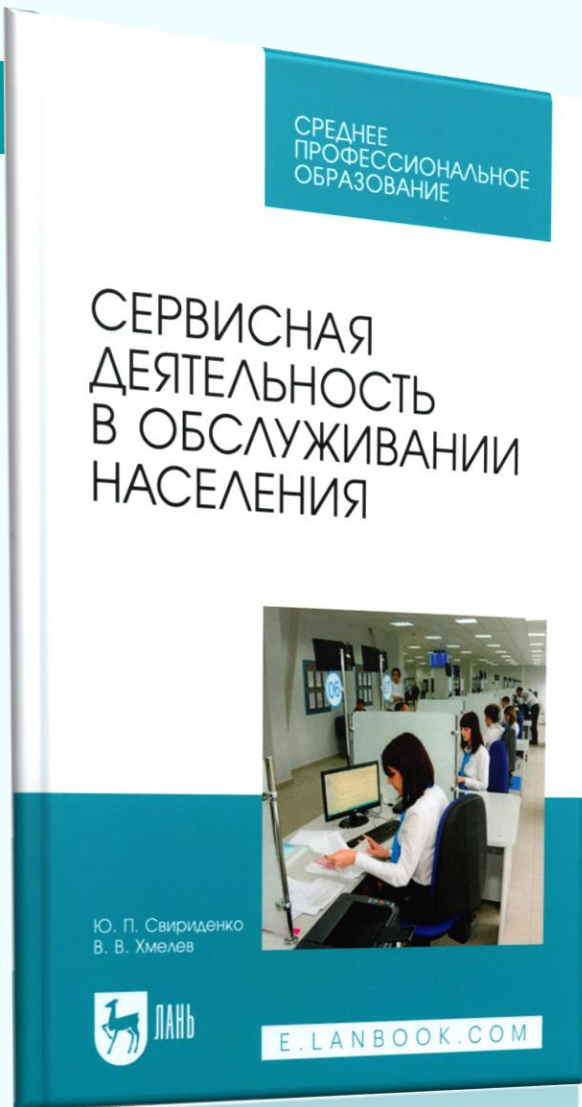
Материалом для написания учебного пособия явилась совокупность теоретических основ и собственного опыта и видения авторов. Учебное пособие представляет интерес для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки «Технология и организация общественного питания», «Туризм», специалистов, работающих в индустрии гостеприимства, и тех, кто планирует попробовать себя в сферах, связанных с креативной экономикой, – экономикой впечатлений и рекреационного отдыха





Вавилина, А. В. Сервисная деятельность : организация и планирование деятельности предприятий сервиса : учебное пособие / А. В. Вавилина, Т. В. Темякова. – Изд. 2-е, стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2025. – 224 с. – (Среднее профессиональное образование). – Текст : непосредственный.

В пособии представлены организационно-экономические и нормативно-правовые основы организации и планирования сервисной деятельности и процесса обслуживания клиентов. Материал дает представление о российских системах налогообложения, формах оплаты труда персонала сервисного предприятия, содержит информацию о финансовом плане инвестиционного проекта, основах управленческого учета, о ценообразовании сервисного предприятия, а также об эконометрических моделях в сфере сервиса. Соответствует современным требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессиональным квалификационным требованиям

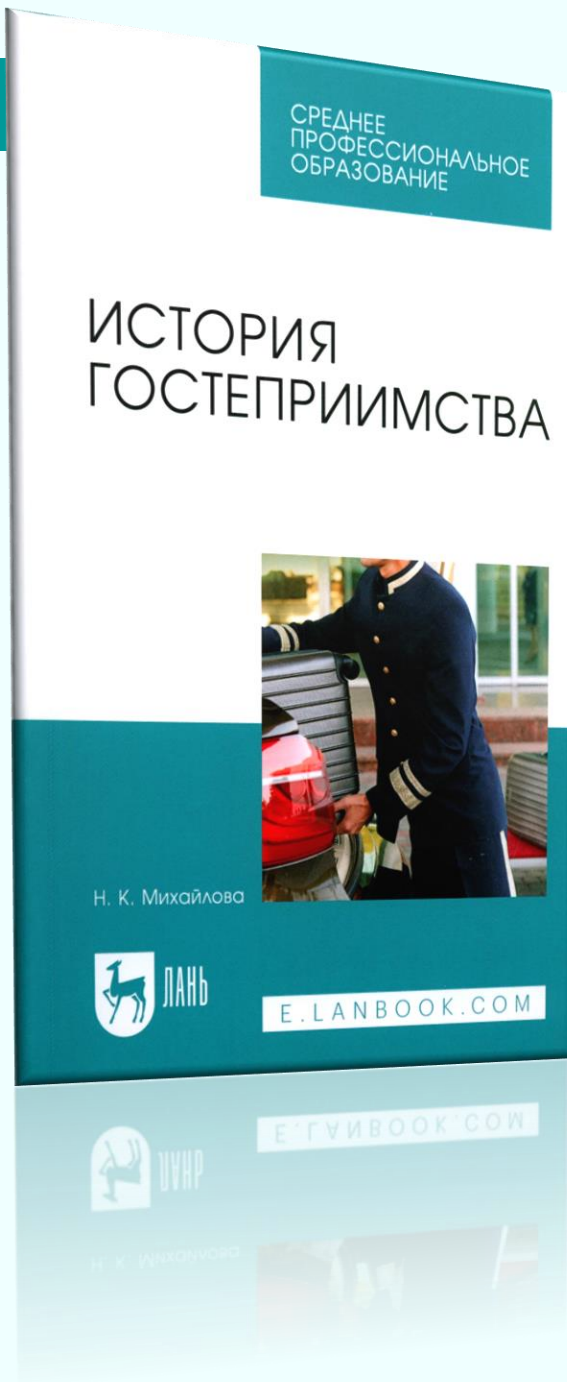




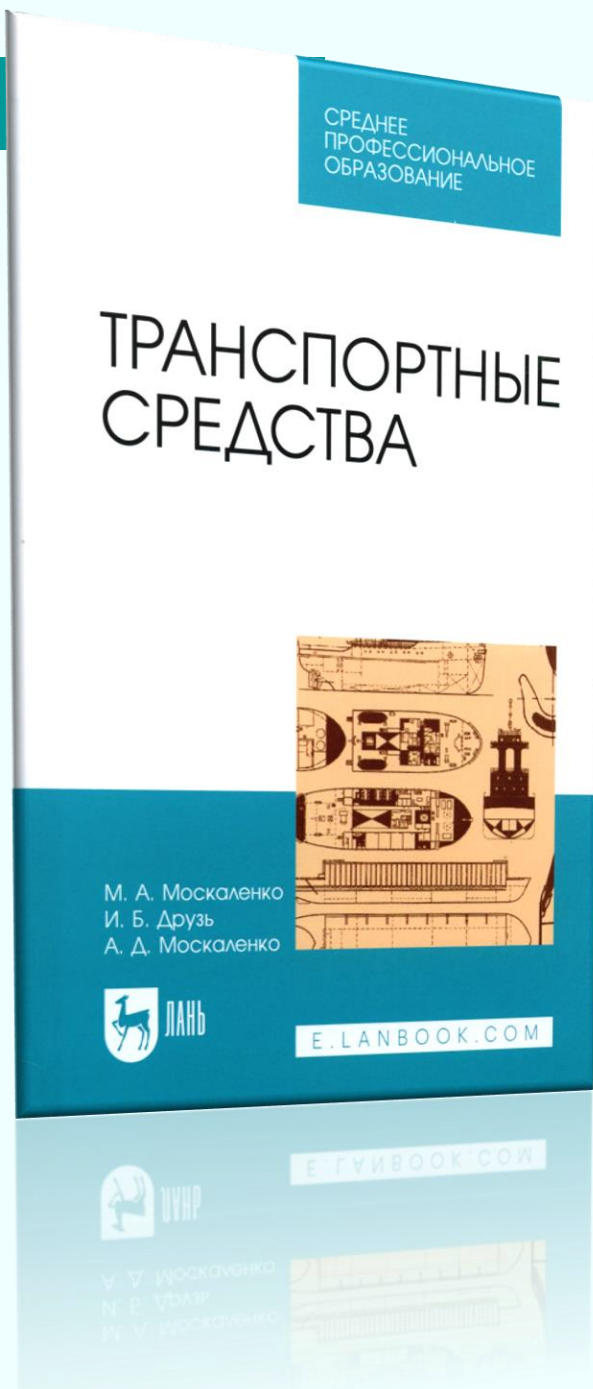
Михайлова, Н. К. История гостеприимства : учебное пособие / Н. К. Михайлова. – Изд. 2-е, стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2024. – 92 с. – (Среднее профессиональное образование). – Текст : непосредственный.

Учебное пособие включает изложение десяти наиболее важных тем курса «История гостеприимства». Акцент автором сделан на понимании причинно-следственных связей в становлении таких сфер, как туризм (путешествия) и гостиничный сервис, что позволяет проследить основные закономерности развития указанных сфер, начиная с древности и заканчивая современностью. Издание призвано не только содействовать усвоению основных характеристик становления и развития гостеприимства в разные исторические эпохи, но и сформировать у обучающихся навыки профессионального использования исторического опыта в межкультурных коммуникациях, что будет способствовать формированию у них толерантного, т. е. профессионального, поведения при оказании сервисных услуг.

Соответствует современным требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессиональным квалификационным требованиям



Москаленко, М. А. Транспортные средства : учебное пособие / М. А. Москаленко, И. Б. Друзь, А. Д. Москаленко. – Изд. 2-е, стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2025. – 240 с. – (Среднее профессиональное образование). – Текст : непосредственный.

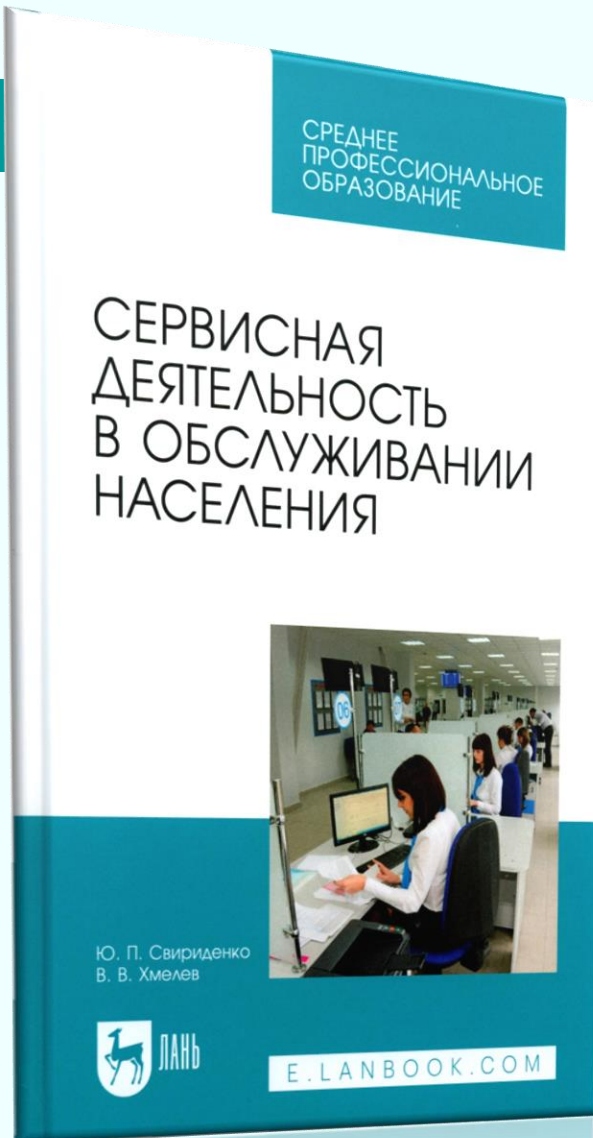


Учебное пособие содержит сведения о технических и эксплуатационных характеристиках транспортных средств четырех видов транспорта: автомобильного, железнодорожного, воздушного и водного. Соответствует современным требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессиональным квалификационным требованиям. Предназначено для студентов транспортных техникумов и колледжей



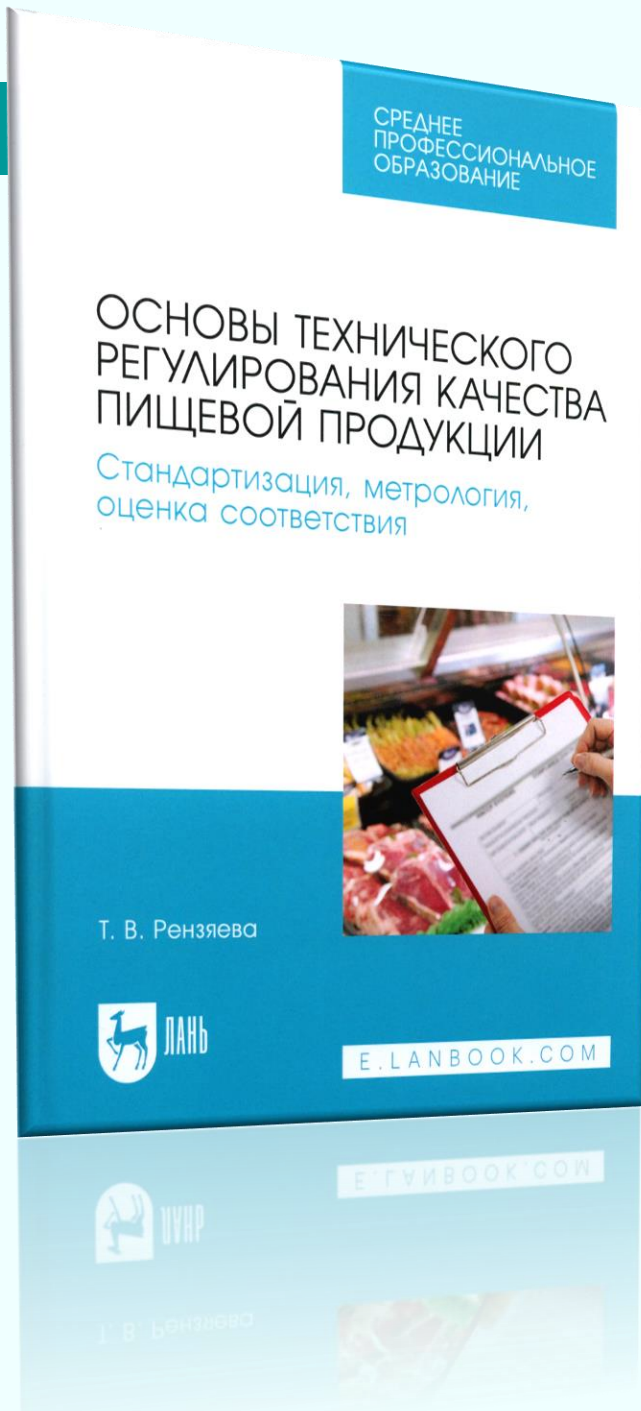
Свириденко, Ю. П. Сервисная деятельность в обслуживании населения : учебное пособие / Ю. П. Свириденко, В. В. Хмелев. – Изд. 3-е, стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2024. – 192 с. – (Среднее профессиональное образование). – Текст : непосредственный.

В учебном пособии раскрываются организационные принципы сервисной деятельности, показываются богатые резервы обеспечения качественного уровня жизни путем преодоления состояния кризиса и конфликтности, представлены аспекты надежности клиентурного порядка, даются предпосылки созидательного единения, а не противостояния. На примере использования законов сервисной деятельности определяется выбор действенных норм и форм, при которых инновации не стали бы диктаторскими указаниями, а поспешность решений не привела бы к краху задуманного дела. Соответствует современным требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессиональным квалификационным требованиям. Пособие предназначено для студентов средних профессиональных учебных заведений, обучающихся по направлениям укрупненной группы специальностей «Сервис и туризм», а также специалистов сферы сервиса





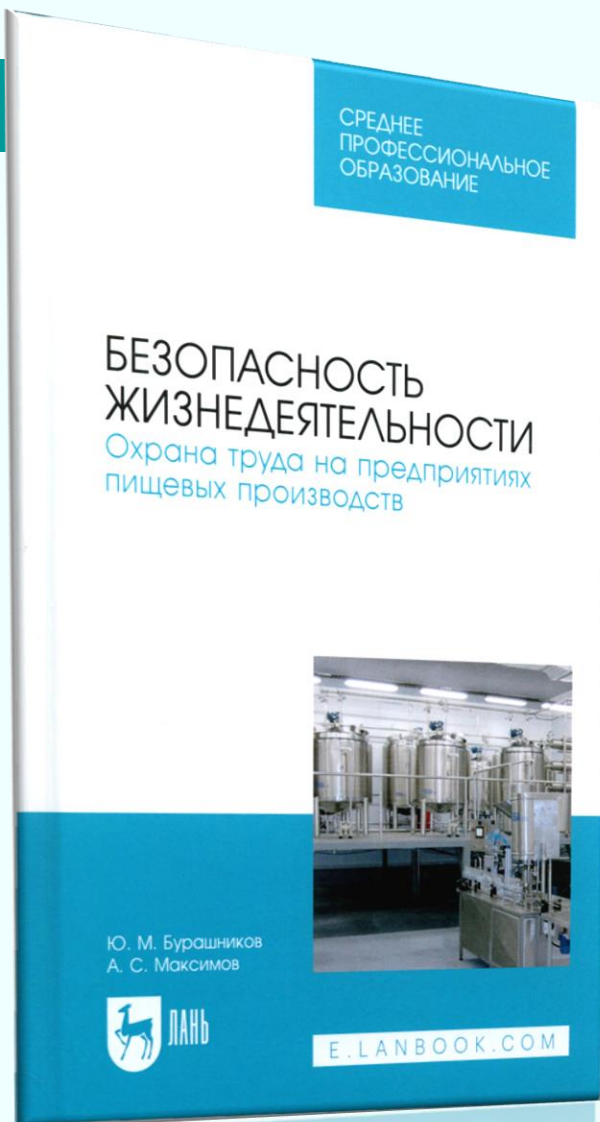
Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие / Т. В. Рензьева. – Изд. 4-е, стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2025. – 360 с. – (Среднее профессиональное образование). – Текст : непосредственный.



В учебном пособии рассматриваются основы технического регулирования, базирующегося на стандартизации, метрологии и оценке соответствия. Рассмотрены основные понятия и составные элементы технического регулирования в сфере применения требований к качеству продуктов питания из растительного сырья. В книге отражено современное состояние технического регулирования в связи с принятием закона в Российской Федерации и Евразийском экономическом союзе. Материал излагается с использованием конкретных примеров, отражающих специфику требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и процессов их производства

Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. – Изд. 4-е, стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2025. – 496 с. – (Среднее профессиональное образование). – Текст : непосредственный.

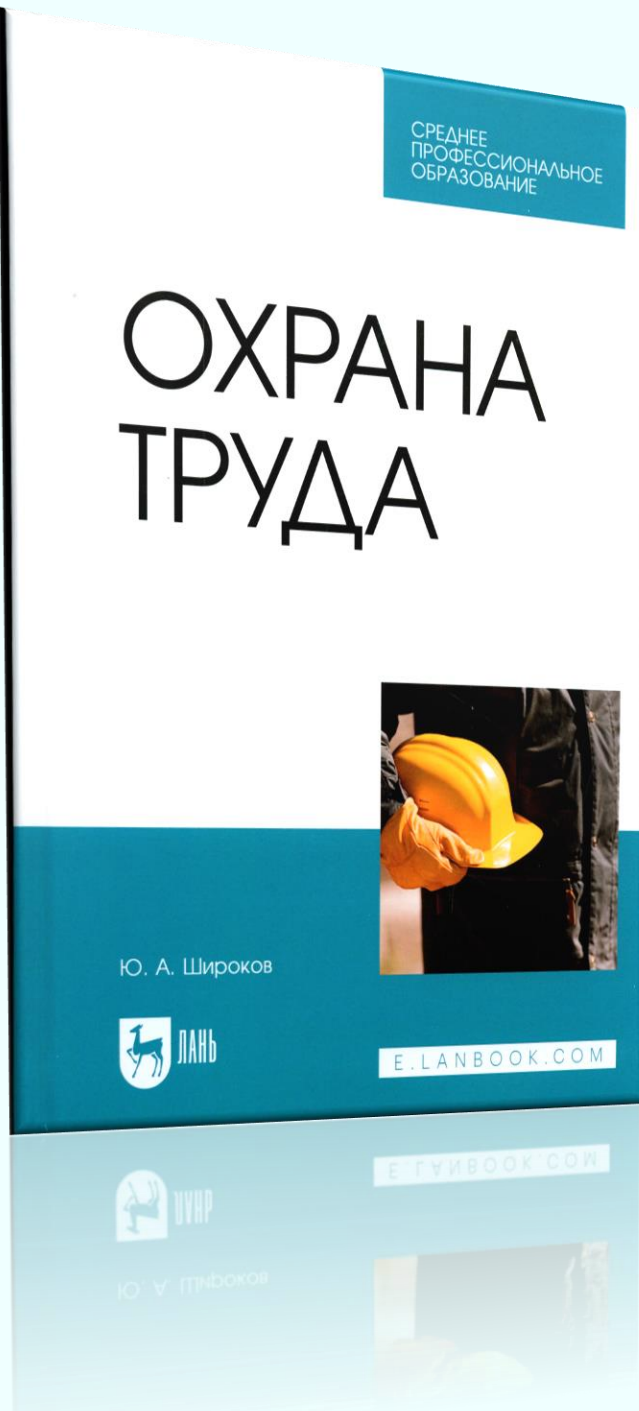
В учебнике приведены сведения по законодательной, нормативно-правовой и нормативно-технической базе в части обеспечения охраны; рассмотрены принципы обеспечения безопасности, опасные и вредные факторы производственной среды и трудового процесса, характер их воздействия на организм человека и принципы нормирования допустимых уровней воздействия. Издание освещает вопросы обеспечения безопасности обслуживающего персонала при проведении технологических процессов и эксплуатации оборудования в различных отраслях пищевой и перерабатывающей промышленности. В книге изложены основные сведения о трудовом законодательстве и вопросы организации работ по охране труда на предприятиях





Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник / Ю. А. Широков. – Изд. 6-е, стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2025. – 376 с. – (Среднее профессиональное образование). – Текст : непосредственный.

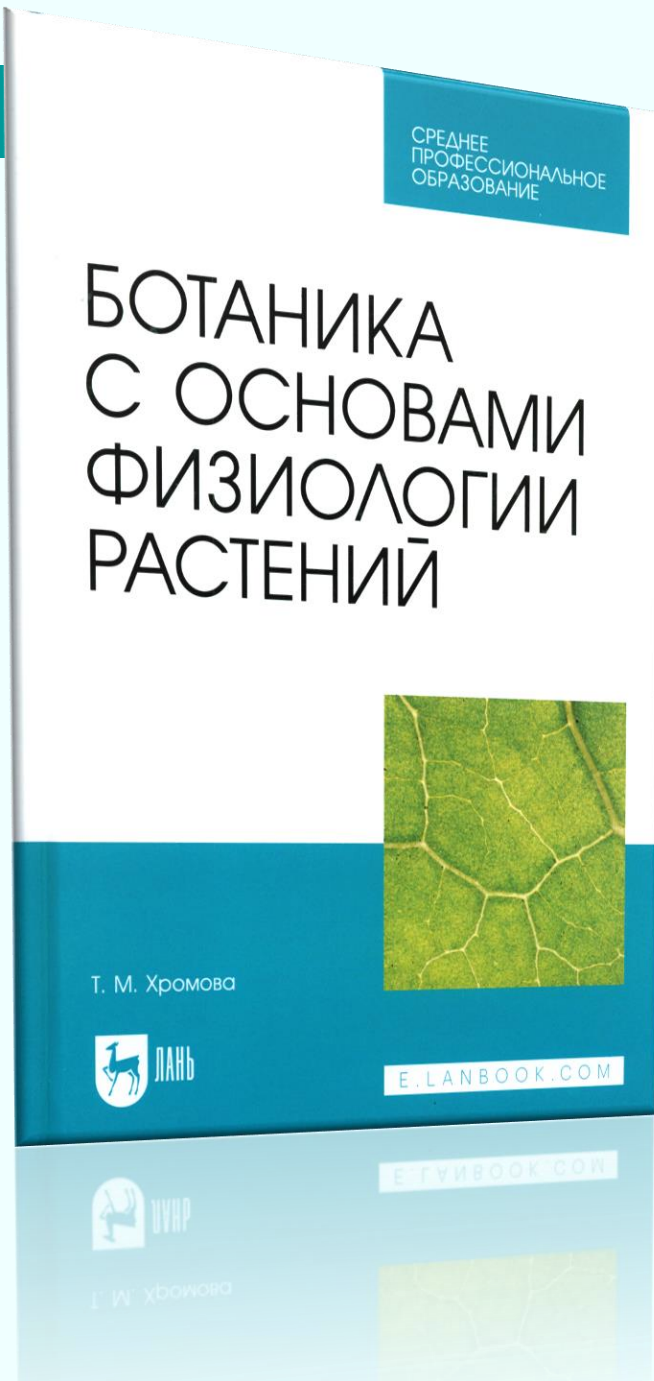
Учебник предназначен для изучения дисциплины «Охрана труда» в соответствии с требованиями ФГОС СПО. Изучение дисциплины направлено на обеспечение единства профессиональной (производственной) деятельности с требованиями безопасности, производственной санитарии и гигиены труда, выбора системы защиты человека при эксплуатации технологического оборудования и производственных процессов, освоения обязанностей и прав руководителей производственных структур и работников по организации безопасного труда. В учебнике показаны правовые основы организации работ по охране труда и создания системы управления охраной труда на уровне РФ и предприятия. Даны представления о принципах применения полученных знаний в процессе производственной деятельности, обучения персонала предприятий, производственного контроля и специальной оценки рабочих мест по условиям труда. Издание предназначено для студентов средних специальных учебных заведений





Хромова, Т. М. Ботаника с основами физиологии растений : учебник / Т. М. Христова. – Изд. 3-е, стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2024. – 380 с. – (Среднее профессиональное образование). – Текст : непосредственный.

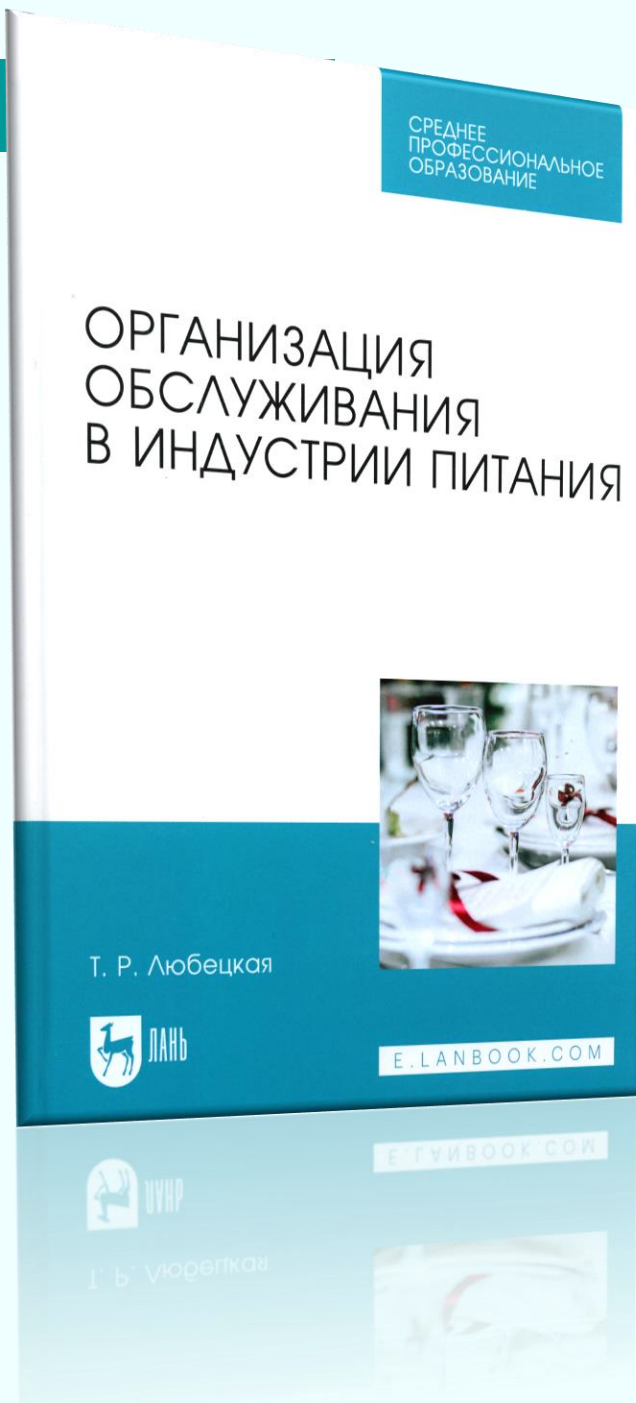
Учебник включает современные данные в области анатомии, морфологии и физиологии растений, систематики бактерий и растительноподобных организмов (грибов, водорослей, сосудистых растений).
Соответствует современным требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессиональным квалификационным требованиям



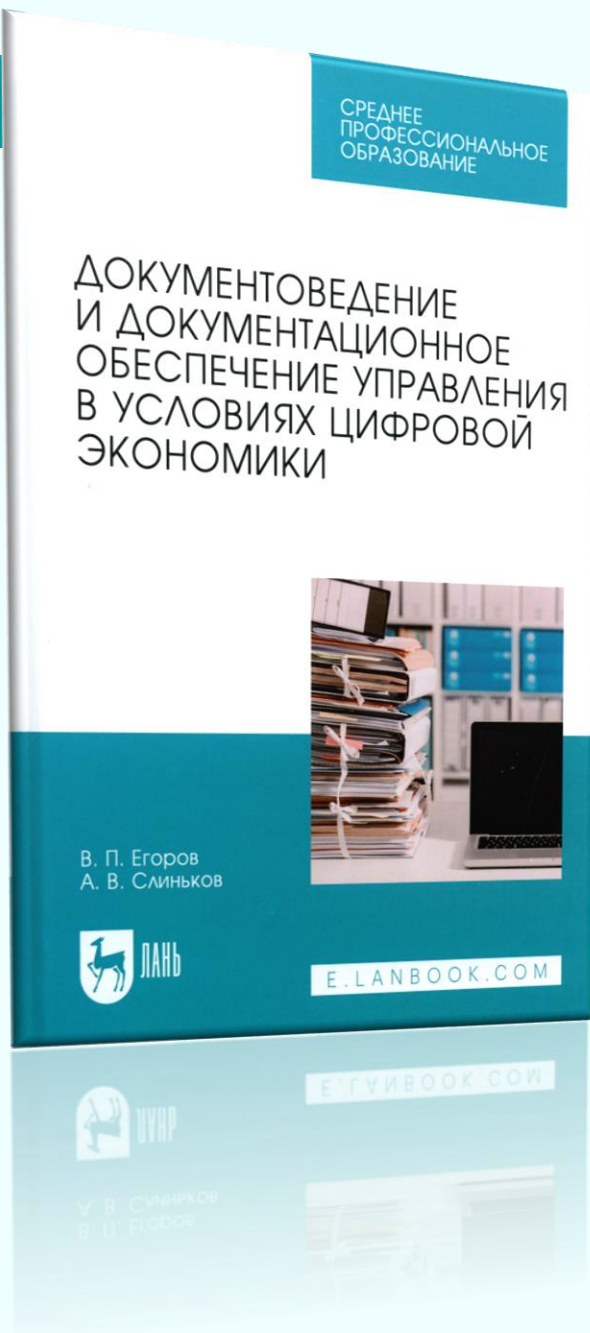


Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания: учебник / Т. Р. Любецкая. – Изд. 4-е, стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2025. – 308 с. – (Среднее профессиональное образование). – Текст : непосредственный.

В учебнике раскрываются все аспекты организации обслуживания в индустрии питания: приведены классификация предприятий общественного питания, особенности сервировки стола. Особое внимание уделяется вопросам организации обслуживания посетителей в индустрии питания. Рассмотрены особенности подачи блюд и закусок, напитков. Изложены организация труда и требования, предъявляемые к обслуживающему персоналу. Рассмотрены основные элементы специальных форм обслуживания. Соответствует современным требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования



Егоров, В. П. Документоведение и документационное обеспечение управления в условиях цифровой экономики : учебное пособие / В. П. Егоров, А. В. Слинков. – Изд. 5-е, стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2025. – 372 с. – (Среднее профессиональное образование). – Текст : непосредственный.



Пособие излагает современное состояние документоведения и документационного обеспечения управления. Раскрываются значение и место документоведения и документационного обеспечения управления в обществе в условиях цифровой экономики. Особое внимание уделяется содержанию документов и использованию электронных документов в системе управления.

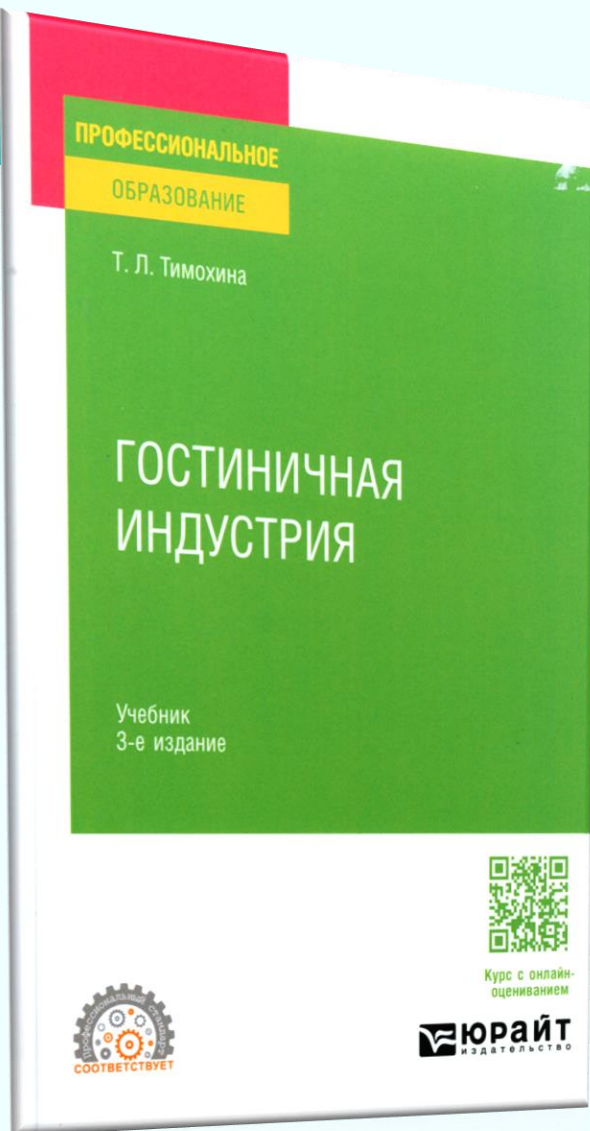
При работе с учебником использована справочная правовая система Консультант Плюс. Соответствует современным требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессиональным квалификационным требованиям. Книга рекомендована студентам колледжей, изучающим архивоведение и делопроизводство



Зубова, Е. Д. Информатика и ИКТ : : учебное пособие / Е. Д. Зубова. – Изд. 5-е, стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2024. – 180 с. – (Среднее профессиональное образование). – Текст : непосредственный.

Учебное пособие создано в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. Рассмотрены информационные процессы, системы счисления, принципы кодирования, хранения, поиска и обработки информации. Описаны средства информационных и телекоммуникационных технологий. Подробно изложена технология создания и преобразования информационных объектов (обработка текста, табличного материала, создание базы данных и мультимедийной презентации). Каждая тема содержит контрольные вопросы. Учебное пособие предназначено для изучения общеобразовательной дисциплины «Информатика и ИКТ»





Тимохина, Т. Л. Гостиничная индустрия : учебник для СПО / Т. Л. Тимохина. – 3-е изд. – Москва : Юрайт, 2025. – 299 с. – (Профессиональное образование). – Текст : непосредственный.

В учебнике рассматриваются актуальные вопросы теории и практики гостиничной деятельности. Раскрываются система классификации гостиниц, виды и особенности гостиничного продукта, основы производственно-технологической деятельности средств размещения, стандарты обслуживания, квалификационные требования к персоналу, инновационные технологии в гостиницах. Особое внимание в курсе уделено технологии работы административно-хозяйственной службы гостиницы.

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

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, специализирующихся в области гостиничного и туристского бизнеса

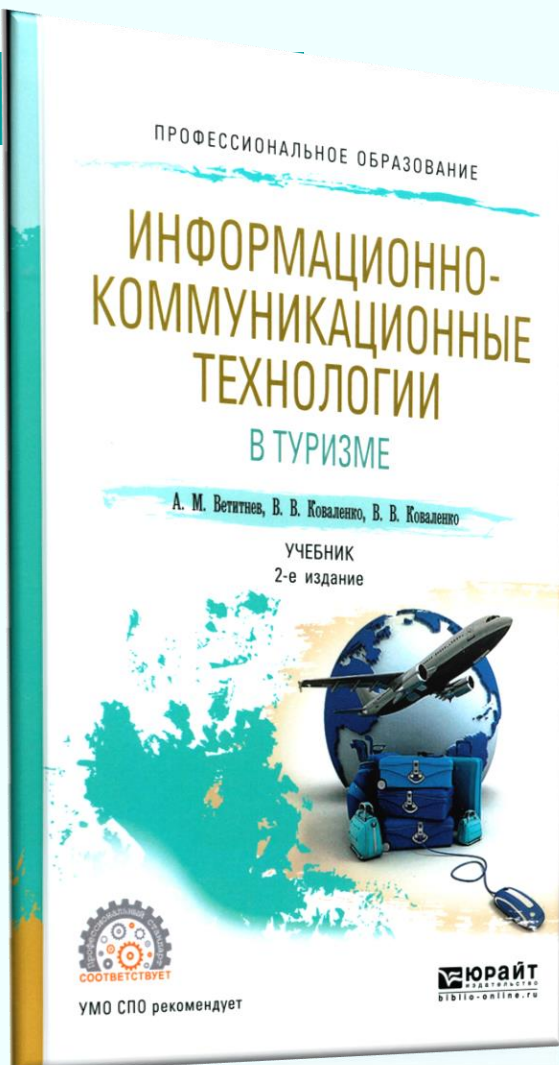
Шокорова, Л. В. Дизайн-проектирование : стилизация : учебное пособие для СПО / Л. В. Шокорова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юрайт, 2024. – 74 с. – (Профессиональное образование). – Текст : непосредственный.

Учебное пособие предназначено для систематизации теоретических установок в изучении основ декоративной композиции. Овладение навыками декоративного изображения на основе творческой переработки, видоизменения и преобразования реалистических объектов позволит будущим специалистам в области дизайна профессионально проектировать предметно-пространственные комплексы окружающей среды – предметы и изделия культурно-бытового назначения.

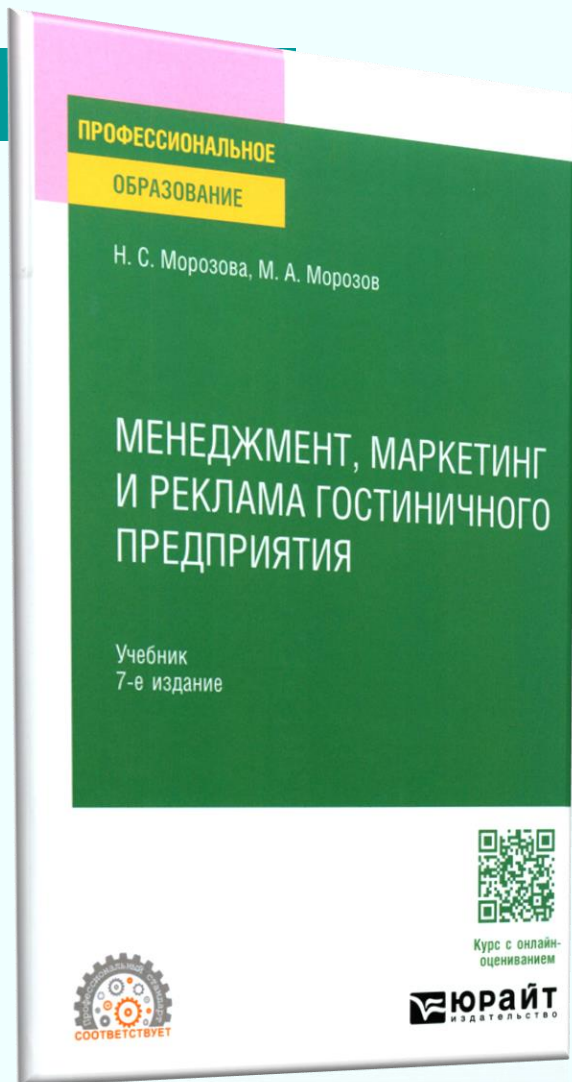
Пособие построено на гармоничном сочетании теоретического материала и практических заданий, дающих наиболее полное представление о решении поставленных задач и способах выполнения самостоятельных творческих работ. Теоретический материал проиллюстрирован примерами мирового классического искусства и большим количеством студенческих работ



Ветитнев, А. М. Информационно-коммуникационные технологии в туризме : учебник для СПО / А. М. Ветитнев, В. В. Коваленко, В. В. Коваленко. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Юрайт, 2025. – 340 с. – (Профессиональное образование). – Текст : непосредственный.



В курсе представлены основные материалы, связанные с внедрением информационных технологий в деятельность организаций сферы сервиса и туризма. Рассматриваются основы информационных технологий и информационных систем, приведена их авторская классификация. Представлены материалы о применении информационных технологий в туризме и гостеприимстве. Приведены сведения о роли Интернета в информационном обеспечении предприятий сферы услуг, об электронной коммерции, системах связи, оргтехнике



Морозова, Н. С. Менеджмент, маркетинг и реклама гостиничного предприятия : учебник для СПО / Н. С. Морозова, М. А. Морозов. – 7-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юрайт, 2025. – 184 с. – (Профессиональное образование). – Текст : непосредственный.

В учебнике 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.

Подробно освещены туристские и сервисные продукты, большое внимание уделяется вопросам организации и планирования рекламной кампании и разработки рекламного бюджета. Рассмотрены основы медиапланирования рекламы. Соответствует актуальным требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессиональным требованиям.

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, а также работников предприятий туризма и сервиса



Сазыкин, Г. В. Общий курс железных дорог : учебник для СПО / Г. В. Сазыкин. – Москва : Юрайт, 2025. – 231 с. – (Профессиональное образование). – Текст : непосредственный.

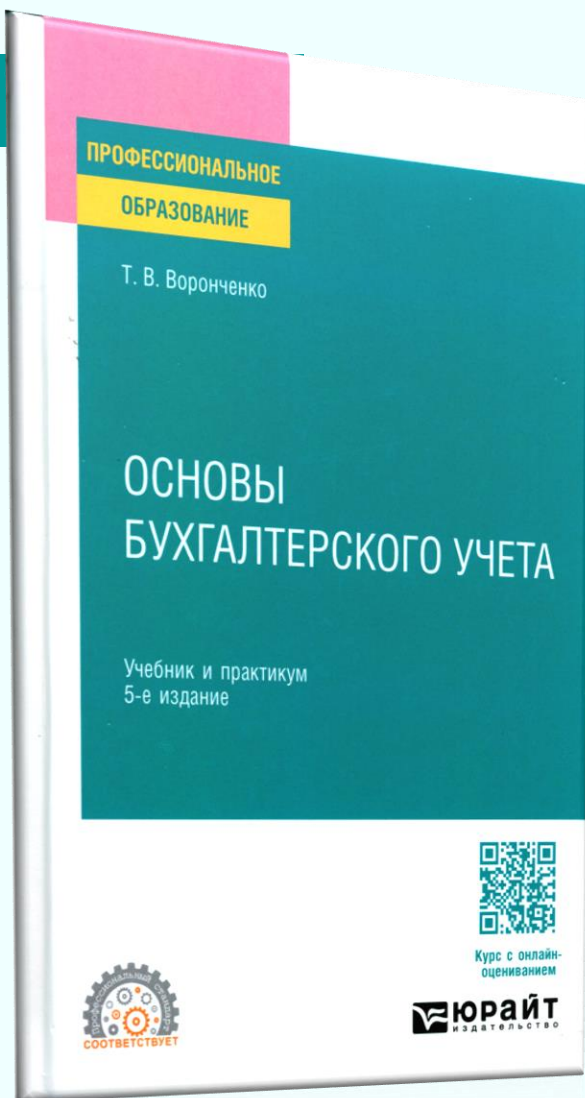


Пособие позволит приобрести систему базовых знаний по поездной и маневровой работе на железной дороге, классификации подвижного состава, основных сооружений и устройств железных дорог. Содержит общие сведения о железнодорожном транспорте, об устройствах сигнализации и связи, энергоснабжения на железной дороге; о тяговом подвижном составе и автоматизированных системах управления перевозками.

Соответствует актуальным требованиям федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессиональным требованиям. Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования



Воронченко, Т. В. Основы бухгалтерского учета : учебник и практикум для СПО / Т. В. Воронченко. – 5-ое изд., перераб. и доп. – Москва : Юрайт, 2025. – 263 с. – (Профессиональное образование). – Текст : непосредственный.



В учебнике представлены основы бухгалтерского учета, исторические и методические аспекты его возникновения и развития. Особенностью издания является системный взгляд на предмет и метод учета и комплексный подход к рассмотрению их взаимосвязей и взаимозависимостей. В курс включен практикум, содержащий задачи для практических (семинарских) занятий и самостоятельной работы студентов. Подготовлено при информационной поддержке СПС «КонсультантПлюс».

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

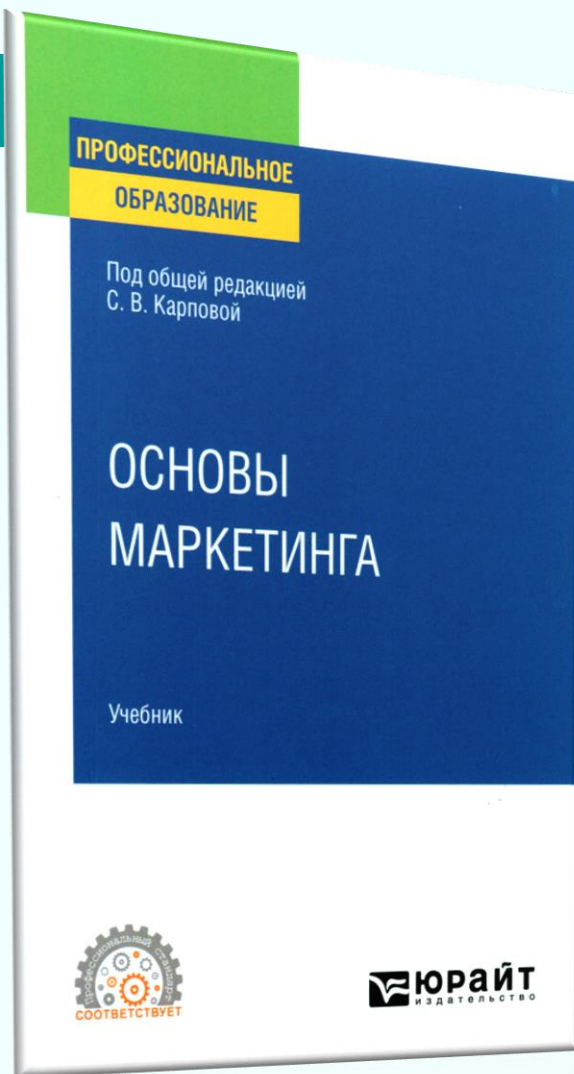


Барышников, А. П. Основы композиции : учебник для СПО / А. П. Барышников, И. В. Лямин. – Москва : Юрайт, 2025. – 196 с. – (Профессиональное образование). – Текст : непосредственный.

В учебнике изложены первичные основы композиции произведений декоративного искусства и изделий художественной промышленности с примерами по различным ее отраслям, в частности освещены вопросы композиции орнамента. Из книги исключены как не имеющие отношения к предмету идеологизированные материалы и заменены иллюстрации, однако многие характеристики, относящиеся к эпохе, в тексте остались. Просим читателей принять во внимание, что книга была издана в 1951 году. Для учащихся учебных заведений по декоративному искусству и художественно-промышленных средних и высших учебных заведений, а также для лиц, проектирующих изделия художественной промышленности



Карпова, С. В. Основы маркетинга : учебник для СПО / С. В. Карпова. – Москва : Юрайт, 2025. – 383 с. – (Профессиональное образование). – Текст : непосредственный.



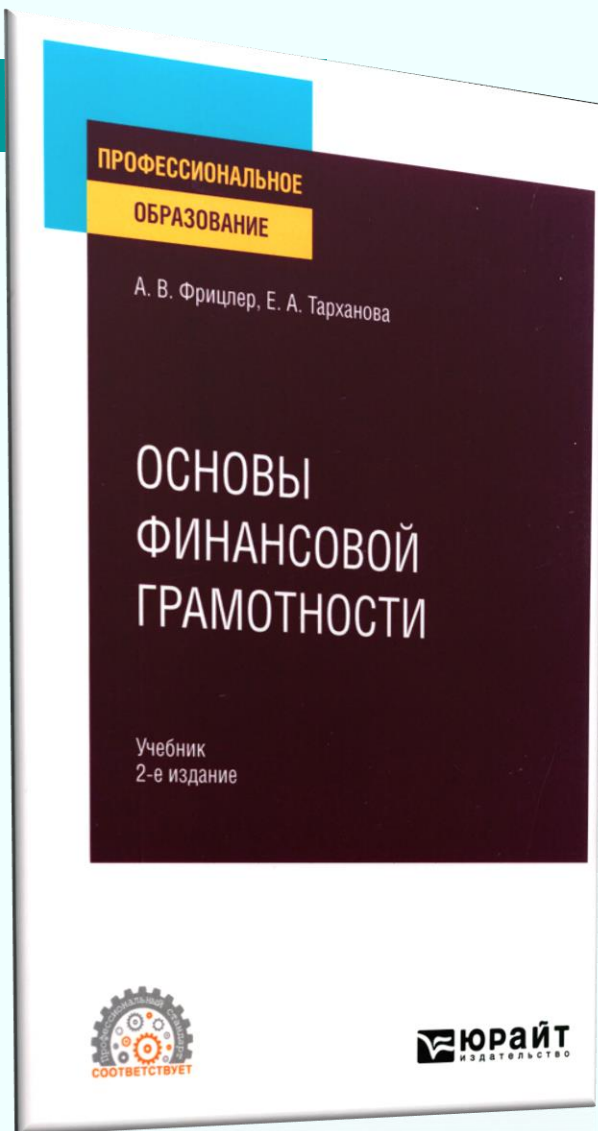
В издании наряду с классическим пониманием маркетинга приведены современные стратегии и концепции маркетинга, отражены программные продукты для маркетинговой информационной системы, новые виды инновационного и инвестиционного маркетинга. Вопросы к главам, тесты, ситуационные задачи и деловые игры способствуют лучшему усвоению материала. Учебник поможет студентам анализировать внешнюю и внутреннюю маркетинговую среду предприятия, выявлять ее ключевые элементы и оценивать их влияние на предприятие, осуществлять стратегическое планирование маркетинговой деятельности, а также ставить и решать задачи операционного маркетинга



Фрицлер, А. В. Основы финансовой грамотности : учебник для СПО / А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Юрайт, 2025. – 340 с. – (Профессиональное образование). – Текст : непосредственный.

В учебнике освещается широкий круг вопросов, посвященных основам финансовой грамотности. В процессе изучения дисциплины студенты приобретут и углубят свои знания по актуальным вопросам управления личными финансами в современных условиях развития экономики России, ознакомятся с основами банковского кредитования, страхования, налогообложения физических лиц, овладеют навыками по решению конкретных вопросов в области формирования сбережений.

Соответствует актуальным требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессиональным требованиям

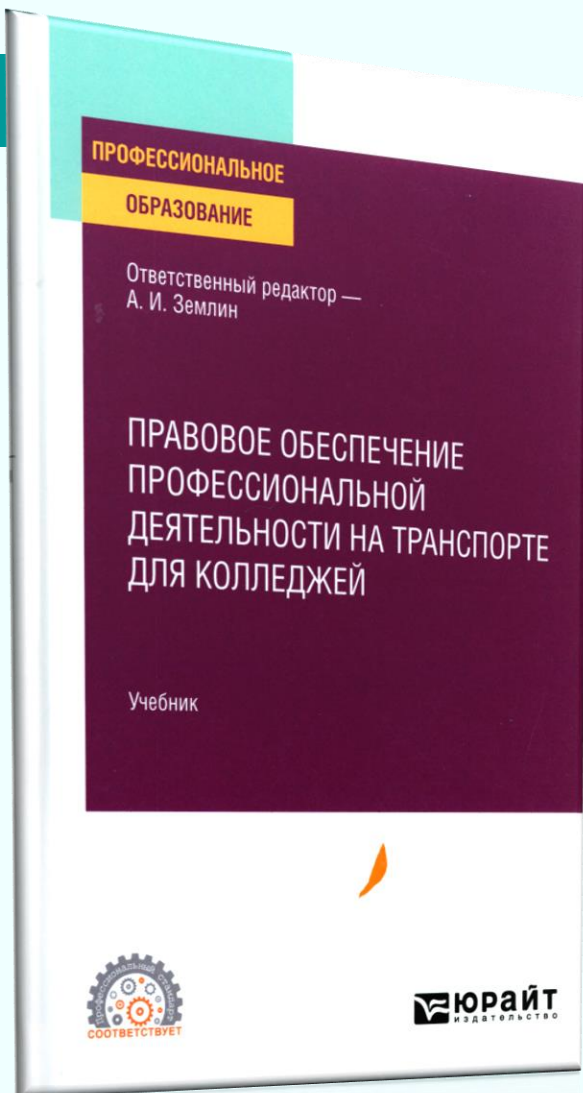




Землин, А. И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности на транспорте для колледжей : учебник для СПО / А. И. Землин. – Москва : Юрайт, 2025. – 148 с. – (Профессиональное образование). – Текст : непосредственный.

В учебник включены дидактические блоки, в должной мере отражающие вопросы правового регулирования государственного управления и государственной службы, ведения бизнеса, трудовых отношений и безопасности труда на транспорте; техносферной и экологической безопасности. Особое внимание уделено вопросам публично-правового и частноправового регулирования транспортных отношений, финансово-правового обеспечения функционирования транспортной системы.

С учетом потребностей цифровизации экономики и транспорта в курс включена тема, посвященная вопросам защиты интеллектуальной собственности, а также дополнительно включена тема, посвященная противодействию коррупции. Соответствует актуальным требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессиональным требованиям



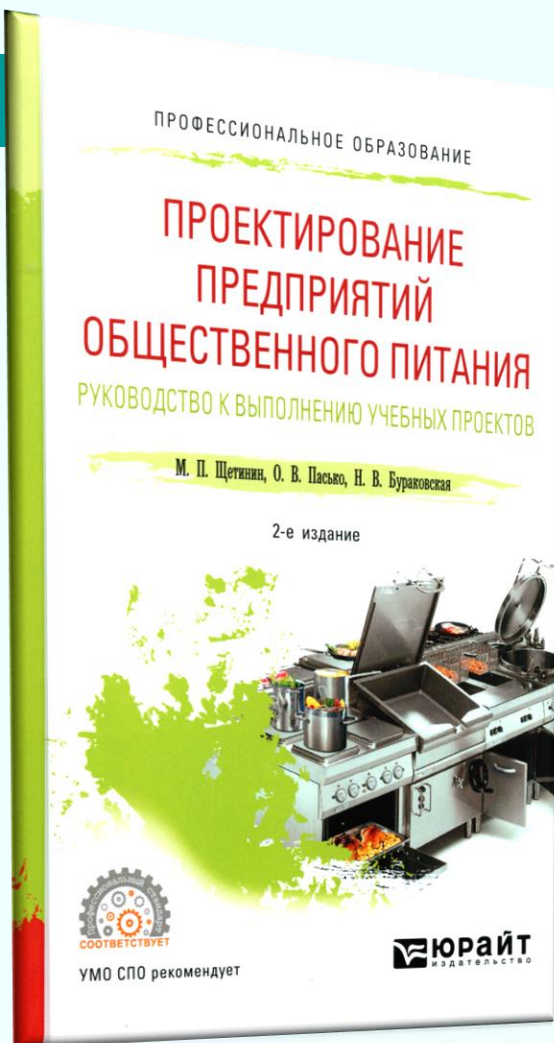
Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебник для СПО / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Юрайт, 2025. – 231 с. – (Профессиональное образование). – Текст : непосредственный.

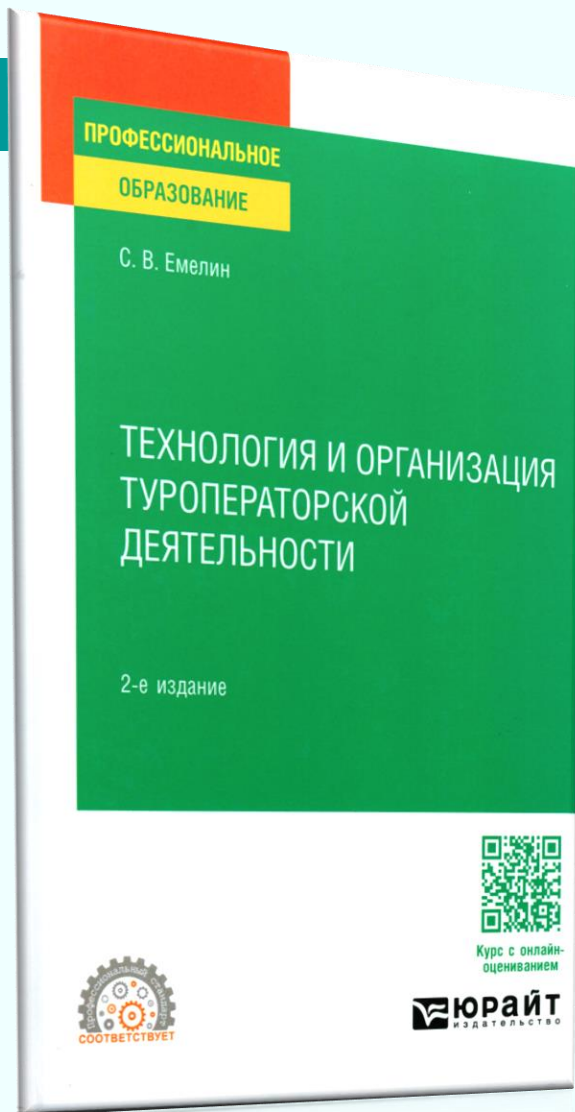


Учебное пособие включает основные положения и методики проектирования доготовочных специализированных цехов, а также вспомогательной и торговой группы помещений предприятий индустрии питания. Представлены варианты планировочных решений цехов с расстановкой технологического оборудования

Щетинин, М. П. Проектирование предприятий общественного питания : руководство к выполнению учебных проектов : учебник для СПО / М. П. Щетинин, О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Юрайт, 2025. – 299 с. – (Профессиональное образование). – Текст : непосредственный.

В пособии отражены основные аспекты разработки технико-экономического обоснования проектируемого предприятия, представлены подробные методики выполнения технологических расчетов, принципы расчета и подбора современного высокотехнологичного оборудования, методики разработки планировочных решений проектируемых и реконструируемых предприятий. Освоение материалов данного пособия поможет студентам сформировать необходимые профессиональные компетенции, а также подготовиться к будущей технологической и проектной деятельности





Емелин, С. В. Технология и организация турагентской деятельности : учебник для СПО / С. В. Емелин. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Юрайт, 2025. – 309 с. – (Профессиональное образование). – Текст : непосредственный.

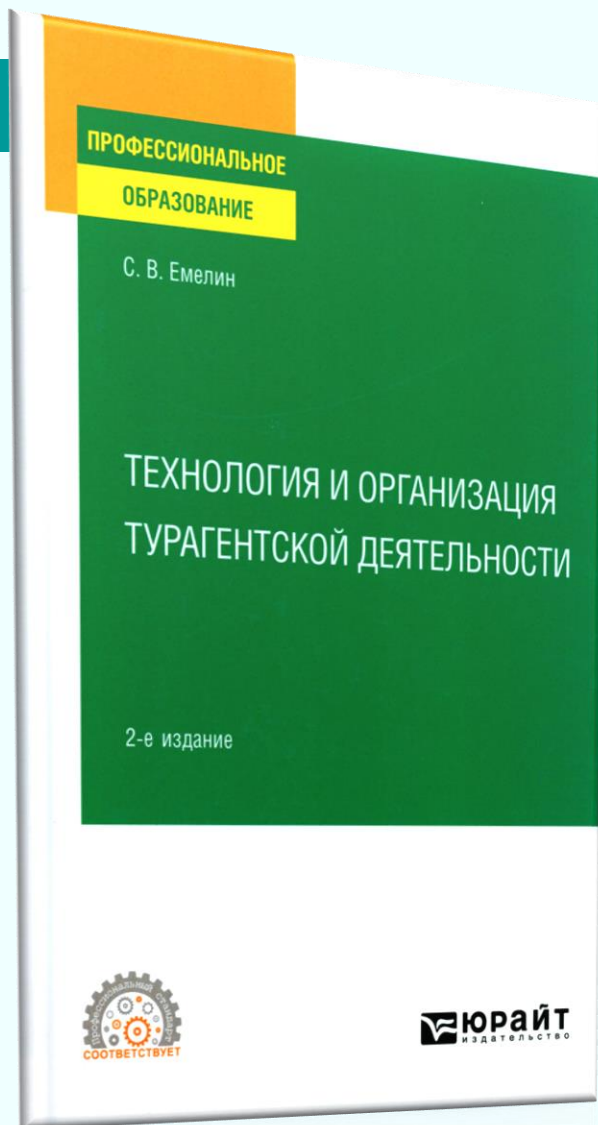
Учебное пособие посвящено экономическому и юридическому аспектам туризма и турагентской деятельности. Автор конкретизирует сущность и содержание турагентской деятельности, объясняет принципы нормативно-правового регулирования турагентской деятельности, характеризует создание туристской фирмы, договорные отношения между турагентом и туроператором, туристский продукт, а также расчет стоимости турпакета и его элементов. Отдельные главы посвящены классификации туристов и специфике их обслуживания, продвижению туристского продукта, реализации тура, претензионной работе с туристом, дополнительным услугам в турагентстве, туристским формальностям, а также требованиям к персоналу турфирмы. Соответствует актуальным требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессиональным требованиям



Емелин, С. В. Технология и организация туроператорской деятельности : учебник для СПО / С. В. Емелин. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва : Юрайт, 2025. – 517 с. – (Профессиональное образование). – Текст : непосредственный.

Курс посвящен одному из самых важных видов туристской деятельности — технологии и организации туроператорской деятельности. Даются теоретические и организационно-правовые основы предоставления туроператорских услуг, рассматривается туристский продукт как результат туроператорской деятельности, особенности и технологии его формирования, продвижения и реализации. Особое внимание уделяется вопросам взаимодействия туроператора с турагентами, поставщиками и потребителями туристских услуг, ценообразованию туристского продукта. Отдельные темы посвящены типологии туристов и стратегии их обслуживания, работе с претензиями и жалобами клиентов турфирмы, туристским формальностям, автоматизации работы туристского предприятия, а также требованиям к персоналу туроператорских и турагентских фирм.

Соответствует актуальным требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессиональным требованиям





Пасько, О. В. Технология производства общественного питания за рубежом : учебник для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. – Москва : Юрайт, 2025. – 179 с. – (Профессиональное образование). – Текст : непосредственный.

В учебном пособии представлены современные тенденции, направления, особенности, традиции и технологии кулинарной продукции в европейских странах, странах ближнего зарубежья, Южной и Северной Америки, Восточной Азии. Пособие включает лабораторный практикум, в котором представлено подробное описание технологии приготовления и оформления блюд. В приложениях представлены технологические карты, в которых указан набор продуктов на одну порцию массой брутто, массой нетто и выход готового изделия в граммах

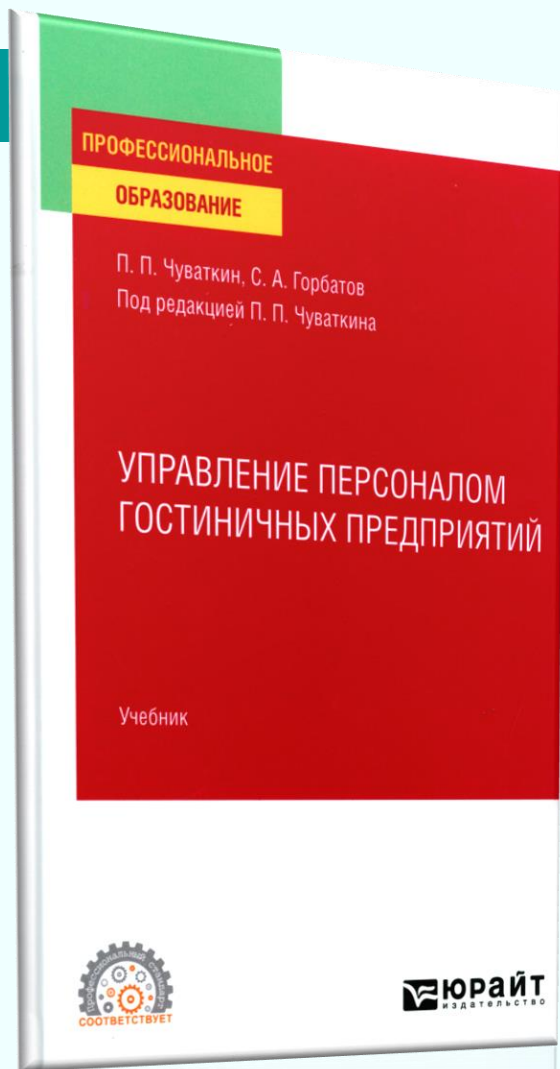
Транспортное право : учебник для СПО / Отв. ред. Н. А. Духно, А. И. Землин. – 4-е изд., испр. и доп. – Москва : Юрайт, 2025. – 522 с. – (Профессиональное образование). – Текст : непосредственный.



В учебнике подробно изложены особенности правового регулирования транспортных отношений, возникающих на всех видах транспорта; учтены последние изменения законодательства в транспортной сфере. Издание подготовлено с использованием СПС «КонсультантПлюс».

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

Для студентов и преподавателей образовательных учреждений среднего профессионального образования, а также всех, кто интересуется вопросами транспортного права



Чуваткин, П. П., Горбатов С. А. Управление персоналом гостиничных предприятий : учебник для СПО / П. П. Чуваткин, С. А. Горбатов. – Москва : Юрайт, 2025. – 280 с. – (Профессиональное образование). – Текст : непосредственный.

В учебнике рассматриваются теоретические и практические проблемы управления персоналом гостиничных предприятий. С позиций системного подхода рассматривается система управления персоналом гостиничного предприятия: цели, функции, кадры, технология и методы управления. Подробно рассмотрена проблема мотивации персонала с целью повышения эффективности функционирования гостиничных предприятий. Соответствует актуальным требованиям Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и профессиональным требованиям



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ !