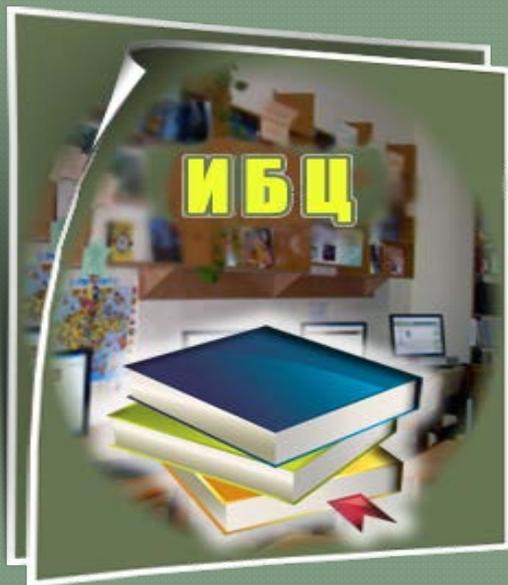




Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«Романовский колледж индустрии гостеприимства»



*Новые поступления учебной  
литературы в библиотечный  
фонд ИБЦ  
2021 год*



Дмитриева Виктория Сергеевна  
заведующий информационно-  
библиотечного центра

ТОП  
50

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАНИЕ

Учебник



Н. И. Андонова, Т. А. Качурина

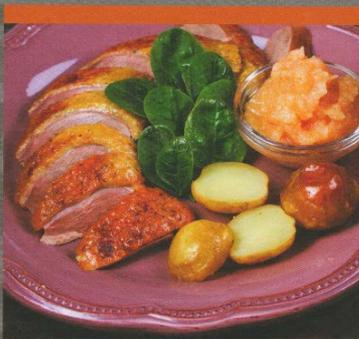


ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ  
ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ  
К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК  
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

**Андонова, Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2020. - 263, [1] с., [8] л. цв. ил. : ил., табл.**

*В учебнике рассмотрены технологические процессы производства кулинарной продукции, организация, техническое оснащение и технология приготовления сложной кулинарной продукции, современные направления в ее оформлении. Приведены товароведные характеристики и правила использования пряностей и приправ, особенности приготовления блюд из разных видов пищевого сырья и его термического состояния. Особое внимание уделено требованиям и качеству сложной горячей кулинарной продукции, ее хранению и подаче.*

*Для студентов учреждений среднего профессионального образования.*



Н. И. Андонова, Т. А. Качурина



**ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ  
ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ  
К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК  
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**  
Лабораторный практикум

**Андонова, Н.И. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : лабораторный практикум / Н. И. Андонова, Т.А. Качурина. – 3-е изд., стер. - Москва : Академия, 2020. - 175, [1] с. : ил.**

*В издании приведены лабораторные работы по отработке организации технологического процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции, приемов приготовления и подачи блюд, лабораторно-практические работы по разработке ассортимента сложной горячей кулинарной продукции, расчету отходов при приготовлении полуфабрикатов и потерь при тепловой обработке пищевого сырья, рекомендации по разработке рецептур на новый ассортимент продукции. Даны материалы для контроля усвоения изученных тем.*

*Для студентов учреждений среднего профессионального образования.*

ТОП  
50

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАНИЕ

Учебник



М. В. Володина, Т. А. Сопачева



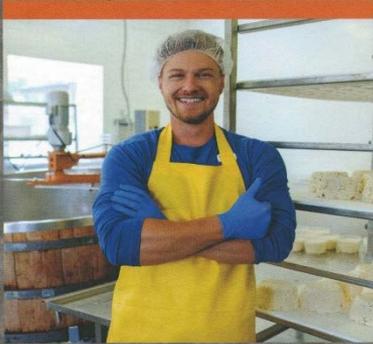
**ОРГАНИЗАЦИЯ  
ХРАНЕНИЯ  
И КОНТРОЛЬ  
ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

**Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. - 3-е изд., стер. - Москва : Академия, 2021. - 190, [1] с. : ил., цв. ил., табл.**

*В учебнике рассмотрены основы товароведения и товароведные характеристики продовольственных товаров, организация складского и товарного хозяйства и их продовольственного снабжения, современные способы упаковывания, транспортирования и хранения продовольственных товаров.*

*Раскрыты методы контроля товарных запасов продуктов и их расхода, в том числе на производстве. Приведены правила проведения инвентаризации продуктов и материальная ответственность работников за сохранность сырья и готовой продукции.*

*Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.*



В. М. Калинина

**ОХРАНА ТРУДА  
В ОРГАНИЗАЦИЯХ  
ПИТАНИЯ**

**Калинина, В.М. Охрана труда в организациях питания : учебник / В.М. Калинина. - 3-е изд. стер. - Москва : Академия, 2020. - 312, [1] с. : ил.**

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

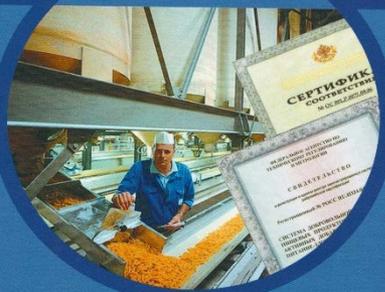
*Приведены методики инженерных расчетов в области производственной санитарии, техники безопасности, взрыво- и пожаробезопасности. Освещены вопросы безопасной эксплуатации холодильного оборудования, технологического оборудования пищевых и зерноперерабатывающих предприятий, оборудования, работающего под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

*Для студентов учреждений среднего профессионального образования.*

Т.А. Качурина

**МЕТРОЛОГИЯ  
И СТАНДАРТИЗАЦИЯ**

Учебник



ACADEMA

**Качурина, Т.А. Метрология и стандартизация : учебник по специальности "Технология продукции общественного питания" / Т. А. Качурина. - 7-е изд. стер. - Москва : Академия, 2020. - 122, [1] с. : ил., табл.**

*В учебнике рассмотрены основные понятия в области метрологии, ее объекты и субъекты, цели и задачи государственной системы обеспечения единства измерений и стандартизации, ее принципы и методы, значение государственной системы стандартизации, в том числе касающейся продукции общественного питания.*

*Приведены характеристики видов деятельности по оценке и подтверждению соответствия, способы подтверждения соответствия. Предложен набор средств для оценки результатов усвоения учебной дисциплины.*

*Для студентов учреждений среднего профессионального образования.*

ТОП  
50

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАНИЕ

Учебное пособие



Т. А. Качурина



**ПРИГОТОВЛЕНИЕ  
БЛЮД ИЗ РЫБЫ**

**Качурина, Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебное пособие / Т.А. Качурина. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2019. - 156, [1] с., [4] л. цв. ил. : ил., цв. ил., табл.**

*В учебном пособии рассмотрены ассортимент и пищевая ценность рыбы с костным скелетом, способы первичной обработки в зависимости от вида рыбы, подготовка полуфабрикатов, приготовление разных блюд из рыбы и их оформление.*

*Приведены правила безопасного использования инструментов при обработке рыбы с костным скелетом, условия хранения обработанной рыбы, требования к качеству блюд из рыбы.*

*Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.*

ТОП  
50

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАНИЕ

Учебник



Т. А. Лаушкина

АКАДЕМИЯ

**ОСНОВЫ  
МИКРОБИОЛОГИИ,  
ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,  
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

**Лаушкина, Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены : учебник / Т.А. Лаушкина. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2019. - 232, [1] с. : ил., табл., цв. ил., табл.**

*В издании рассмотрены основы микробиологии и физиологии микроорганизмов, микрофлора почвы, воды, воздуха и тела человека, микробиология разных пищевых продуктов и их микробиологическая стойкость при хранении.*

*Освещены вопросы гигиены и санитарии предприятий. Приведены сведения о пищевых инфекционных заболеваниях, пищевых отравлениях, санитарно-гигиенических требованиях к помещениям, оборудованию, инвентарю и посуде, санитарном режиме поведения и медицинском обследовании работников общественного питания.*

*Для студентов учреждения среднего профессионального образования.*

ТОП  
50

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАНИЕ

Учебник



Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина



**ТЕХНИЧЕСКОЕ  
ОСНАЩЕНИЕ  
И ОРГАНИЗАЦИЯ  
РАБОЧЕГО МЕСТА**

**Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. - 5-е изд., стер. - Москва : Академия, 2019. - 237, [1] с. : ил.**

*В учебнике 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.*

С. Ю. Мальгина, Ю. Н. Плешкова

**ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ  
СТРУКТУРНОГО  
ПОДРАЗДЕЛЕНИЯ  
ПРЕДПРИЯТИЙ  
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**

Учебник

Профессиональный модуль



ACADEMIA

**Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания : учебник / С.Ю. Мальгина, Ю.Н. Плешкова. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2018. - 319 с. : табл.**

*В учебнике рассмотрены основные показатели производства, экономическое обоснование производственных программ и плана товарооборота, планирование и выполнение работ исполнителями, организация работы трудового коллектива, обучение персонала на рабочем месте, методы контроля результатов выполненных исполнителями работ и их оценки.*

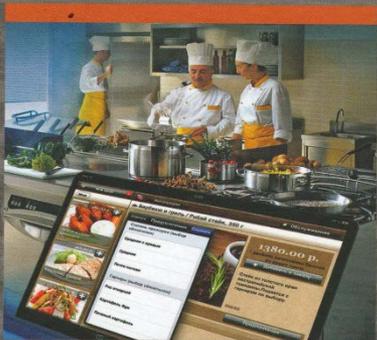
*Освещены вопросы документационного обеспечения управленческой деятельности и организации бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания.*

*Для студентов учреждений среднего профессионального образования.*

ТОП  
50

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАНИЕ

Учебник



И. И. Потапова



**ОСНОВЫ  
КАЛЬКУЛЯЦИИ  
И УЧЕТА**

**Потапова, И.И. Основы калькуляции и учета : учебник / И.И. Потапова. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2020. - 187, [1] с. : ил., цв. табл.**

*В учебнике подробно изложена методика учета товарных запасов, денежных средств, расчетов по оплате труда, финансовых результатов хозяйственной деятельности предприятий общественного питания.*

*Особое внимание уделено ценообразованию и калькуляции в общественном питании. Приведены образцы заполнения документов.*

*Для студентов учреждений среднего профессионального образования.*

ТОП  
50

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАНИЕ

Учебник



Г. П. Семичева

ПРИГОТОВЛЕНИЕ  
И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД,  
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ  
РАЗНООБРАЗНОГО  
АССОРТИМЕНТА



**Семичева, Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента : учебник / Г.П. Семичева. - 3-е изд., испр. - Москва : Академия, 2020. - 253, [1] с. : ил., табл.**

*В учебнике рассмотрены основные характеристики и пищевая ценность овощей, рыбы, морепродуктов, мяса и птицы; теоретические основы современных технологий механической обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.*

*Приведено описание новых видов технологического оборудования, что необходимо для изучения теоретического курса профессионального модуля. Представлены требования к качеству сырья и полуфабрикатов, процесс вакуумирования полуфабрикатов, правила и условия их хранения.*

*Для студентов учреждений среднего профессионального образования. Учебник может быть полезен практическим работникам, обучающимся в системе переподготовки кадров или повышения квалификации.*

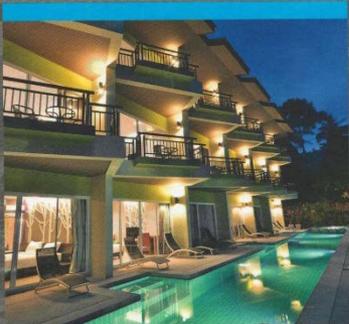


**Счесленок, Л.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания : учебник / Л.Л. Счесленок. - 2-е изд., стер. - Москва : Академия, 2020. - 201, [1] с. : ил., табл.**

*В учебнике рассмотрены новые подходы к освоению профессиональной деятельности согласно профессиональным компетенциям по организации и контролю подготовки предприятий общественного питания к приему потребителей;*

*управлению работой официантов, барменов, сомелье и других работников, обслуживающих потребителей, определению численности работников, занятых обслуживанием, в соответствии с заказом и установленными требованиями, осуществлению информационного обеспечения процесса обслуживания на предприятиях общественного питания, а также умению анализировать эффективность обслуживания потребителей, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания.*

*Для студентов учреждений среднего профессионального образования*



С. В. Безрукова

**ТРЕБОВАНИЯ К ЗДАНИЯМ  
И ИНЖЕНЕРНЫМ  
СИСТЕМАМ ГОСТИНИЧНЫХ  
ПРЕДПРИЯТИЙ**

**Безрукова, С.В. Требования к зданиям и инженерным системам гостиничных предприятий : учебник / С.В. Безрукова. - 3-е изд., стер. - Москва : Академия, 2019. - 203, [1] с. : ил.**

*В издании рассмотрены основные требования к архитектурно-планировочным решениям и функциональной организации зданий гостиниц и туристских комплексов, их инженерно-техническому оборудованию и системам жизнеобеспечения,*

*принципы формирования интерьеров, необходимых для профессиональной деятельности предприятий сферы гостеприимства. Освещены ресурсо- и энергосберегающие технологии систем по обслуживанию зданий гостиниц и туристских комплексов.*

*Для студентов учреждений среднего профессионального образования.*



М. В. Грядунев

**ПРОДАЖИ  
ГОСТИНИЧНОГО  
ПРОДУКТА**

**Грядунев, М.В. Продажи гостиничного продукта : учебное пособие / М.В. Грядунев. - Москва : Академия, 2019. - 286, [1] с. : ил., табл.**

*В учебном пособии рассмотрены организация гостиничного бизнеса, основы и перспективы его функционирования в России, классификация средств размещения, виды гостиничного продукта и основные направления деятельности по его продвижению, конкурентоспособность гостиничных предприятий, их сбытовая и ассортиментная политика, методы ценообразования. Освещены стандарты ведения гостиничного бизнеса, в том числе требования к внешнему виду персонала, правилам поведения и общения персонала с клиентами, ведения телефонных разговоров. Особое внимание уделено рассмотрению особенностей поведения клиентов при выборе гостиничного предприятия и оценке качества гостиничных услуг.*

*Для студентов учреждений среднего профессионального образования.*



М.А. Ёхина

**ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ  
ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
РАБОТНИКОВ СЛУЖБЫ  
ПРИЕМА И РАЗМЕЩЕНИЯ**

**Ёхина, М.А. Организация и контроль текущей деятельности работников службы приема и размещения : учебник] / М.А. Ёхина. - 3-е изд., испр. и доп. - Москва : Академия, 2021. - 317, [1] с. : ил.**

*В учебнике рассмотрены инновационные технологии в гостиничной индустрии, особенности приема, регистрации и размещения различных категорий гостей, включая туристические и корпоративные группы, правила регистрации и поселения иностранных гостей, образцы ведения нормативной документации.*

*Описаны основные и дополнительные гостиничные услуги и их пакеты, услуги питания и поощрительные программы для гостей. Даны рекомендации по работе с потенциальными и проживающими гостями, различные ситуационные задачи и их решения, тематические кроссворды и головоломки.*

*Издание дополнено Приложением с рекомендациями по профилактике коронавирусной инфекции (COVID-19).*

*Для студентов учреждений среднего профессионального образования.*

М. А. Ёхина

**ОРГАНИЗАЦИЯ  
ОБСЛУЖИВАНИЯ  
В ГОСТИНИЦАХ**

Учебник

Профессиональный модуль



ACADEMA

**Ёхина, М.А. Организация обслуживания в гостиницах : учебник / М. А. Ёхина. - 7-е изд., стер. - Москва : Академия, 2019. - 236, [1] с. : ил., табл.**

*В издании рассмотрены организация гостиничного сервиса, ее состояние в Российской Федерации на современном этапе, основные функции и состав служб гостиницы, обслуживание гостей с момента приема и размещения до их выезда из гостиницы.*

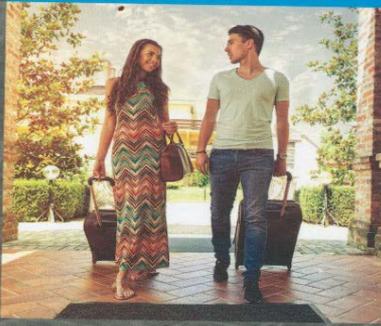
*Освещены технология работы различных подразделений и служб гостиницы, использование компьютерных программ для обеспечения хозяйственной деятельности гостиниц. Приведены образцы документов, используемых в гостиницах.*

*Для студентов учреждений среднего профессионального образования.*

ТОП  
50

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАНИЕ

Учебник



Н. Б. Морозова, И. Н. Николаева,  
С. А. Саманова



**ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКАЯ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ В СФЕРЕ  
ГОСТИНИЧНОГО БИЗНЕСА**

**Морозова, Н.Б. Предпринимательская деятельность в сфере гостиничного бизнеса : учебник / Н.Б. Морозова, И.Н. Николаева, С.А. Саманова. - Москва : Академия, 2019. - 169, [2] с. : ил., табл.**

*В учебнике рассмотрены содержание предпринимательской деятельности, сущность предпринимательской идеи и методы ее генерирования, приведен порядок действий при создании собственного дела, подробно описана технология бизнес-планирования.*

*Для студентов учреждений среднего профессионального образования.*

ТОП  
50

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАНИЕ

Учебник



М. В. Полевая, А. Н. Третьякова



МЕНЕДЖМЕНТ  
И УПРАВЛЕНИЕ  
ПЕРСОНАЛОМ  
В ГОСТИНИЧНОМ  
СЕРВИСЕ

**Полевая, М.В. Менеджмент и управление персоналом в гостиничном сервисе : учебник / М.В. Полевая, А.Н. Третьякова. - 4-е изд., доп. и перераб. - Москва : Академия, 2021. - 223, [1] с. : ил., табл.**

*В издании раскрыты с привлечением обширного практического материала традиционные и современные технологии и методы управления персоналом.*

*Рассмотрены системы организации работы в гостиничном сервисе, подбора, расстановки, адаптации и обучения кадров. Освещены актуальные вопросы управления мотивацией и поведением персонала как единой команды, деловой оценки эффективности работы персонала гостиницы. Настоящее издание дополнено Приложением с рекомендациями по профилактике коронавирусной инфекции (COVID-19).*

*Для студентов учреждений среднего профессионального образования.*



И. И. Потапова



ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ  
ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
РАБОТНИКОВ СЛУЖБЫ  
ОБСЛУЖИВАНИЯ  
И ЭКСПЛУАТАЦИИ  
НОМЕРНОГО ФОНДА

**Потапова, И.И. Организация и контроль текущей деятельности работников службы обслуживания и эксплуатации номерного фонда : учебник / И.И. Потапова. - Москва : Академия, 2019. - 319, [1] с. : ил., табл., цв. ил., табл.**

*В учебнике подробно рассматриваются вопросы организации и технология работы службы горничных, излагаются особенности работы с различными категориями гостей, включая постоянных и VIP-гостей.*

*Приведены образцы документов, используемых в службе номерного фонда. Рассмотрены основные и дополнительные услуги, условия их предоставления, гостиничные пакеты, услуги питания, поощрительные программы для гостей, даны рекомендации по способам работы с проживающими гостями.*

*Для студентов учреждений среднего профессионального образования. Может быть использован для подготовки и переподготовки работников сферы гостиничного бизнеса.*

ТОП  
50

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАНИЕ

Учебник



И. И. Потапова



ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ  
ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
СОТРУДНИКОВ СЛУЖБЫ  
ПИТАНИЯ

**Потапова, И.И. Организация и контроль текущей деятельности сотрудников службы питания : учебник / И.И. Потапова. - 2-е изд. стер. - Москва : Академия, 2020. - 204, [1] с. : ил., табл.**

*В издании рассмотрены задачи и особенности работы службы питания в гостиничных комплексах. Описаны требования к обслуживающему персоналу, к торговым и производственным помещениям службы питания, организация и выполнение работ по предоставлению услуги питания в номерах, критерии и показатели качества обслуживания, методы оценки качества предоставленных услуг.*

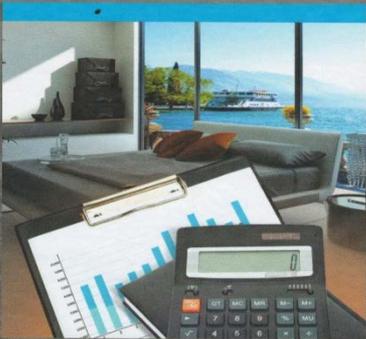
*Систематизированы знания по технологии организации процесса питания с использованием различных методов подачи блюд и напитков, стандартов организации обслуживания и продаж в подразделениях службы питания. Описаны производственные ситуации, возникающие при общении персонала с гостями и коллегами. Учебник содержит контрольные вопросы и задания для самостоятельной работы.*

*Для студентов учреждений среднего профессионального образования.*

ТОП  
50

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАНИЕ

Учебник



С. В. Соколова



**ЭКОНОМИКА  
И БУХГАЛТЕРСКИЙ УЧЕТ  
ГОСТИНИЧНОГО  
ПРЕДПРИЯТИЯ**

**Соколова, С.В. Экономика и бухгалтерский учет гостиничного предприятия : учебник / С.В. Соколова. - 2-е изд., стер. - Москва : Академия, 2020. - 207, [1] с. : ил., табл.**

*В учебнике раскрыты особенности деятельности гостиничных предприятий и базовые характеристики их услуг, рассмотрены система ценообразования, методы эффективного управления основным и оборотным капиталом, инвестициями, трудовыми ресурсами, затратами с целью получения прибыли и повышения рентабельности работы и их отражение в бухгалтерском учете.*

*Для студентов учреждений среднего профессионального образования, дополнительного образования.*



А. П. Панфилова

**ПСИХОЛОГИЯ  
ОБЩЕНИЯ**

**Панфилова, А.П. Психология общения : учебник / А. П. Панфилова. - Москва : Академия, 2020. - 205, [1] с. : табл.**

*В учебнике рассмотрены ключевые коммуникативные компетенции современного молодого человека, функции, модели и стили общения, специфика межличностного и делового взаимодействия в профессиональной среде. Проанализированы вербальные и невербальные средства общения, виды слушания и техники установления обратной связи.*

*Описаны сенсорные каналы, деловые беседы и убеждающие дискуссионные технологии: споры, дебаты, прения и круглые столы, особенности публичных выступлений, ролевое, стрессовое и конфликтное поведение, методы и техники управления этим процессом.*

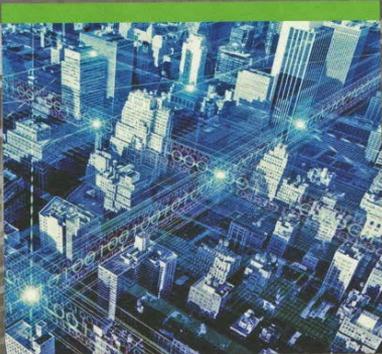
*Уделено внимание проблемам неконструктивного поведения молодых людей и подростков, проявляющегося через гнев, агрессию и девиантные поведенческие реакции; вопросам коммуникативной толерантности, развития у молодого поколения психологических возможностей, способствующих корректному взаимодействию с другими людьми.*

*Для студентов учреждений среднего профессионального образования.*

ТОП  
50

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАНИЕ

Учебник



Г. С. Гохберг, А. В. Зафиевский,  
А. А. Короткин



**ИНФОРМАЦИОННЫЕ  
ТЕХНОЛОГИИ**

**Гохберг, Г.С. Информационные технологии : учебник / Г.С. Гохберг, А.В. Зафиевский, А.А. Короткин. - 4-е изд., перераб. - Москва : Академия, 2021. - 271, [1] с. : ил., табл.**

*В издании изложены основы современных информационных технологий с использованием методов искусственного интеллекта.*

*Приведены принципы построения и примеры интеллектуальных информационных систем, а также процесс формирования баз знаний.*

*Для студентов учреждений среднего профессионального образования.*

ТОП  
50

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАНИЕ

Учебник



Е. Е. Дремина



**РАЗРАБОТКА  
ИНФОРМАЦИОННОГО  
КОНТЕНТА**

**Дремина, Е.Е. Разработка информационного контента : учебник / Е.Е. Дремина. - Москва : Академия, 2020. - 248, [1] с. : ил., табл., цв. ил.**

*В учебнике изложены требования, предъявляемые к различным типам информационных ресурсов: допечатная документация, техническое задание, реферат, целью которых является представление информации в сети Интернет.*

*Рассмотрена методика выполнения различных проектов и их реализация через выполнение индивидуальных заданий. Теоретический материал проиллюстрирован наглядными примерами, позволяющими самостоятельно приобрести навыки работы с программными комплексами при разработке информационного контента. После каждой главы даны контрольные вопросы.*

*Для студентов учреждений среднего профессионального образования.*

А. В. Остроух

**ОСНОВЫ  
ИНФОРМАЦИОННЫХ  
ТЕХНОЛОГИЙ**



**Остроух, А.В. Основы информационных технологий : учебник / А.В. Остроух. - 4-е изд., стер. - Москва : Академия, 2020. - 206, [1] с. : ил., табл.**

*В учебнике изложены требования к аппаратному и программному обеспечению персонального компьютера для эффективной работы с современными программами и приложениями.*

*Рассмотрены вопросы построения компьютерных сетей и информационной безопасности. В конце каждого раздела приведены задания для самостоятельной работы.*

*Для студентов учреждений среднего профессионального образования.*



***СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!***