

Центральным звеном в этой системе является ресторан, на базе которого формируются и удовлетворяются общественные потребности в культурном досуге.

В России с развитием рынка ресторанных услуг возникла потребность в кадрах с новым типом мышления. Подготовка кадров для ресторанного бизнеса невозможна без учебника по ресторанному делу, который бы давал высокую степень освещения, как практических вопросов, так и теоретических материалов.

Научный уровень содержания пособия соответствует методическим рекомендациям по их разработке для студентов высших учебных заведений и состоит из девяти глав:

1. Типы современных предприятий питания.
2. Меню ресторана.
3. Вина и способы их отпуска.
4. Дегустация вина.
5. Дизайнерские решения оформления ресторана.
6. Маркетинг и реклама ресторана.
7. Автоматизация ресторана.
8. Эстетика труда на предприятиях питания.
9. Технологии ведения бизнеса.

Также пособие «Ресторанное дело» соответствует современному уровню развития основ ресторанного бизнеса.

В рукописи представлены основные теоретические и практические разделы, необходимые при изучении последующих дисциплин. Теория опирается на конкретные факты развития ресторанного бизнеса.

В пособии «Ресторанное дело» соблюдены психолого-педагогические требования к трактовке излагаемого материала, выдержаны нормы русского языка и стиля учебных текстов.

Композиция издания отвечает задаче подготовки кадров для формирования цивилизованного ресторанного рынка услуг в Российской Федерации.

В пособии имеется достаточно объемный и качественный справочно-методический аппарат, представленный вопросами для сдачи зачета, перечнем вариантов контрольной работы, тестовыми заданиями.

Пособие «Ресторанное дело» имеет большую практическую значимость, так как ресторанный бизнес в Российской Федерации динамично развивается.

Качество оформления соответствует требованиям, предъявляемым к учебным пособиям, иллюстрации выполнены в цвете.

Пособие «Ресторанное дело» автора д.т.н., профессора Кацериковой Н.В. является информационным и методическим пособием для каждого, кто хочет связать свою карьеру или дальнейший профессиональный рост с работой на предприятиях питания, что даст импульс к новым научным и практическим обобщениям ресторанной проблематики.

### **КОМПЬЮТЕРНАЯ ГРАФИКА 3D-МОДЕЛИРОВАНИЕ КОМПАС-3D (ТЕХНОЛОГИИ ВЫПОЛНЕНИЯ ЧЕРТЕЖЕЙ И ДЕТАЛЕЙ) (учебное пособие)**

Ковалев А.С.

*ФГОУ ВПО «Орловский аграрный университет»,  
Орел, e-mail: iniic@mail.ru*

В книге приведены материалы, позволяющие освоить работу в КОМПАС-3D, как наиболее распространённой системе проектирования в сфере образования и практической деятельности. Подобный подход не только позволит обучаемому быстро овладеть навыками моделирования и черчения в программе, но и предоставить ему возможность самостоятельно оценить и выбрать конкретный инструмент для решения той или иной задачи, возникающей в работе инженера.

Помимо общих сведений и основ создания 3D-моделей деталей в этой системе, освещены приёмы создания твердотельных моделей деталей, сборочных единиц по 3D-технологии и последующего полуавтоматического выполнения их рабочих чертежей, содержащих все необходимые виды, разрезы, сечения как оригинальные, так и стандартизованные конструктивные элементы.

Рассмотрен процесс визуализации этапов создания твердотельных моделей.

Приведен перечень заданий для выполнения чертежей и деталей для самостоятельной работы и выполнения контрольных работ 3D-моделирования.

Представлены модели тестирования знаний и навыков 3D-моделирования. В издании представлена возможность создания ассоциативных чертежей трёхмерных деталей. В таких чертежах все виды связаны с моделью так, что изменения в модели приводят к изменению изображения в каждом ассоциативном представлении.

Ассоциативное изображение формируется в обычном чертеже. В нём создаются выбранные пользователем ассоциативные виды и разрезы трёхмерной детали. Виды автоматически располагаются в проекционной связи.

### **ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ БЕЗОПАСНОСТИ МЯСНЫХ И ДРУГИХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (учебное пособие)**

Лещуков К.А., Козлова Т.А.

*Орловский государственный аграрный университет,  
Орел, e-mail: kozlova\_tatyana@inbox.ru*

Учебное пособие написано в целях более качественной подготовки студентов к занятиям во внеаудиторное время, лучшей организации их самостоятельной работы во время лабораторных занятий и в целом более полному усвоению знаний по теоретическому курсу.