

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.

В учебном пособии представлены наиболее широко применяемые сегодня в научных исследованиях и практической работе методы физико-химического анализа, позволяющие на количественном уровне оценивать потребительские свойства, а также содержание вредных примесей, влияющих на безопасность пищевой продукции.

Данное издание предназначено для бакалавров, обучающихся по направлению подготовки 260200 – «Продукты питания животного происхождения», профиль – «Технология мяса и мясных продуктов», представляет интерес для научных исследователей, студентов и аспирантов, занимающихся вопросами разработки и оценки качества и безопасности продуктов питания.

Объем учебного пособия составляет 14,8 п.л. (237 страниц), тираж 100 экземпляров.

**ДИФФЕРЕНЦИАЛЬНЫЕ УРАВНЕНИЯ.
СИСТЕМЫ ДИФФЕРЕНЦИАЛЬНЫХ
УРАВНЕНИЙ. ЭЛЕМЕНТЫ
ТЕОРИИ УСТОЙЧИВОСТИ
(учебное пособие)**

Логиновская Т.Н., Яковлева С.Ф.

Сибирский государственный технологический университет, Красноярск, e-mail: sfyava@yandex.ru

Данное учебное пособие входит в учебно-методический комплекс дисциплин «Математика», «Математика. Математический анализ» для студентов факультета Автоматизации и информационных технологий (ФАИТ) Сибирского государственного технологического университета, обучающихся по программе бакалавров в соответствии с федеральными государственными образовательными стандартами высшего профессионального образования третьего поколения. Цель, как всего комплекса, так и данного учебного пособия в частности – помочь студентам в организации самостоятельной учебной деятельности при изучении соответствующей дисциплины, выполнении индивидуальных заданий, а так же при подготовке к зачетам и экзаменам.

В настоящем пособии рассмотрен материал раздела «Дифференциальные уравнения. Системы дифференциальных уравнений. Элементы теории устойчивости». Этот раздел студенты изучают во втором семестре и программой учебной дисциплины материал раздела включен в экзамен.

В начале пособия приведены программа раздела и рекомендуемая учебная литература. Основная часть пособия посвящена учебному материалу следующих пяти тем:

1. Дифференциальные уравнения первого порядка.
2. Дифференциальные уравнения высших порядков.
3. Линейные дифференциальные уравнения высших порядков.

4. Системы дифференциальных уравнений
5. Элементы теории устойчивости.

По каждой теме пособие содержит:

- краткие теоретические сведения, основные формулы и алгоритмы;
- примеры решения типовых задач с подробными пояснениями и методическими рекомендациями;
- задачи для самостоятельного решения, способствующие закреплению учебного материала;
- контрольные вопросы по усвоению темы.

В конце пособия помещен перечень задач к индивидуальным заданиям, а также пример билета для промежуточного контроля знаний по разделу. Пособие содержит приложения, включающие некоторый необходимый справочный материал.

Данное учебное пособие будет полезно не только студентам в изучении материала соответствующего раздела, но и преподавателям, читающим лекции и ведущим практические занятия по изложенным темам, в организации учебного процесса.

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА
ПИВА С ЗАДАНЫМИ СВОЙСТВАМИ
(монография)**

Третьяк Л.Н.

*ФГБОУ ВПО «Оренбургский государственный университет», Оренбург,
e-mail: tretyak@house.osu.ru*

В монографии обоснован принципиально новый системный методологический подход, обеспечивающий получение пива с заданными вкусоароматическими свойствами и пониженными токсикологическими характеристиками, что позволило выявить направления модернизации комплекса факторов, влияющих на качество и безопасность пива.

В монографии представлены:

- 1) анализ мнений 750 респондентов г. Оренбурга и Оренбургской области о качестве и безопасности пива;
- 2) результаты функционального моделирования факторов, влияющих на жизненный цикл производства пива;
- 3) динамика использования биологического ресурса пивоваренного сырья по ходу технологических этапов пивоварения;
- 4) новые товароведные критерии оценки вкусоароматических свойств пива на основе объективных инструментальных измерений;
- 5) обоснование комплекса решений по обеспечению безопасности пива как пищевого напитка, в том числе новые уровни и критерии нормирования токсичности;
- 6) проект стандарта качества и безопасности пива, регламентирующий объективные требования к пиву как напитку с выраженными функциональными свойствами;