



**Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь: В 2 ч.**

Дубровская Н. И.

*Учеб. пособие:  
Рекомендовано  
ФГУ «ФИРО»  
4-е изд., стер.  
Ч. 1. — 112 с., обл.;  
Ч. 2. — 112 с., обл.*

Учебное пособие является частью учебно-методического комплекта по профессии «Повар, кондитер».

Приведены контрольные вопросы, задания, кроссворды, технологические схемы, которые позволяют закрепить знания, полученные при изучении технологии приготовления мучных кондитерских изделий.

В части 1 рассмотрены подготовка кондитерского сырья к производству, приготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий, способы замеса теста и его разрыхления, а также приготовление изделий из дрожжевого и бездрожжевого теста.

В части 2 рассмотрены приготовление тортов, пирожных, отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных, способы их отделки, приготовление национальных кондитерских изделий, а также вопросы стандартизации и контроля за качеством кулинарной продукции, организации труда кондитера, охраны труда и противопожарных мероприятий на предприятиях общественного питания.

Учебное пособие может быть использовано при освоении профессионального модуля ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» (МДК.08.01) по профессии «Повар, кондитер».

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.



**Технология приготовления пищи: Практикум**

Харченко Н. Э.,  
Чеснокова Л. Г.

*Учеб. пособие:  
Рекомендовано  
ФГУ «ФИРО»  
7-е изд., испр.  
304 с.: ил., пер. № 7 бц*

Практикум является частью учебно-методического комплекта по профессии «Повар, кондитер».

Представлены технологические задачи по всем темам учебной программы дисциплины «Технология приготовления пищи», приведены методика, алгоритмы и образцы их решения, а также подробно описаны содержание и методика проведения лабораторных работ по отработке технологии приготовления разных блюд.

Учебное пособие может быть использовано при освоении междисциплинарных курсов, входящих в профессиональный цикл профессии «Повар, кондитер» в соответствии с ФГОС СПО.

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.



**Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы**

Мармузова Л. В.

*Учебник: Допущено  
Экспертным советом  
4-е изд., стер.  
288 с., пер. № 7 бц*

В учебнике рассмотрены виды сырья для производства хлебных изделий, его состав и свойства, технологические процессы и операции на отдельных стадиях изготовления и хранения хлеба, используемое при этом оборудование, в том числе комплексные механизированные линии. Приведены методы оценки качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, рецептуры и нормы выхода хлебных изделий, условия и сроки их хранения.

Учебник может быть использован при освоении междисциплинарных курсов, входящих в профессиональный цикл профессии «Пекарь» в соответствии с ФГОС СПО.

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования. Может быть использован при профессиональном обучении на производстве и в центрах занятости.



### Торты, пирожные и десерты

Ермилова С. В.,  
Соколова Е. И.

*Учеб. пособие:  
Рекомендовано  
ФГУ «ФИРО»  
4-е изд., стер.  
80 с., обл.  
(Непрерывное  
профессиональное  
образование. Кондитер.  
Повышенный уровень)*

В учебном пособии предлагается применение компетентного подхода к подготовке кондитеров.

Приведены товароведные характеристики сырья, используемого в производстве кондитерских изделий, методики подготовки его к производству, классификация пирожных, тортов и десертов., технология приготовления и рецептуры современных отделочных полуфабрикатов, пирожных и десертов, требования к качеству готовой продукции. Даны примеры использования фирменных рецептур.

Учебное пособие может быть использовано при освоении профессионального модуля ПМ.08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» (МДК.08.01) по профессии «Повар, кондитер».

Для подготовки и переподготовки работников сферы общественного питания по профессии «Повар, кондитер». Может быть использовано в образовательных учреждениях, реализующих программы среднего профессионального образования.



### Холодные блюда и закуски

Потапова И. И.,  
Корнеева Н. В.

*Учеб. пособие: Допущено  
Экспертным советом  
80 с., обл.  
(Непрерывное  
профессиональное  
образование. Повар.  
Базовый уровень)*

В учебном пособии предлагается компетентный подход к подготовке повара при работе в холодном цеху предприятия общественного питания.

Рассмотрены значения холодных блюд в питании человека, подготовка продуктов, организация работы холодного цеха, технология приготовления соусов и гарниров, бутербродов, салатов и винегретов, блюд и закусок из овощей, грибов, яиц, рыбы и нерыбных морепродуктов, мяса и птицы. Дана рецептура блюд. Приведены примеры расчета продуктов на определенное количество порций, составления калькуляции.

Для подготовки, переподготовки персонала для предприятий общественного питания по профессии «Повар». Может быть использовано в учреждениях среднего профессионального образования.

## ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА

### ВЫСШЕЕ ОБРАЗОВАНИЕ



### Санитария и гигиена питания

Рубина Е. А.

*Учебник  
2-е изд., перераб. и доп.  
272 с., пер. № 7 бц  
(Бакалавриат)*

Учебник создан в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» (квалификация «бакалавр»).

Изложены новые научные, нормативные и законодательные материалы. Освещены санитарно-гигиенические требования к факторам внешней среды, проектированию, благоустройству, содержанию предприятий общественного питания, условиям производства, хранения, реализации, качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Приведены основные положения действующих законов и нормативно-правовых актов в области гигиены и санитарии питания.

Во 2-е издание добавлены контрольные вопросы в конце каждой главы, внесены изменения, касающиеся контроля загрязнения воздушной среды, гигиенические требования к безопасности рыбы и рыбных продуктов, организации питания школьников.

Для студентов учреждений высшего образования. Может быть полезен работникам сферы общественного питания.



### Физиология питания

Рубина Е. А.

Учебник  
208 с., пер. № 7 бц  
(Бакалавриат)

Учебник создан в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» (квалификация «бакалавр»).

В учебнике раскрыты значение питания в жизнедеятельности человека и задачи в области оптимизации питания людей. Рассмотрены физиологическая роль макронутриентов (белки, жиры и углеводы) и микронутриентов (витамины, минеральные, минорные и биологически активные вещества) и физиологические основы питания различных групп населения. Приведены сведения о пищеварении, обмене веществ и энергии, алиментарных заболеваниях.

Для студентов учреждений высшего образования.

## ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТЕЙ И ПРОФЕССИЙ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ



### Гигиена и санитария общественного питания

Лутошкина Г. Г.

Учеб. пособие:  
Рекомендовано  
ФГУ «ФИРО»  
6-е изд., стер.  
64 с., обл.  
(Непрерывное  
профессиональное  
образование. Повар,  
кондитер)

В учебном пособии предлагается применение компетентного подхода к подготовке поваров и кондитеров.

Рассмотрены источники и пути обсеменения пищевых продуктов микроорганизмами, влияние микроорганизмов на качество и безопасность пищевых продуктов, санитарно-эпидемиологические требования к факторам внешней среды, проектированию, благоустройству, содержанию предприятий общественного питания, условиям производства, хранению, реализации, качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Приведены правила личной гигиены обслуживающего персонала предприятий общественного питания.

Учебное пособие может быть использовано при освоении ОП.01 «Основы микробиологии и гигиены в пищевом производстве» для профессии «Повар, кондитер».

Для подготовки и переподготовки работников предприятий общественного питания по профессии «Повар, кондитер». Может быть использовано в образовательных учреждениях среднего профессионального образования.



### Микробиология, физиология питания, санитария

Мартинчик А. Н.,  
Королев А. А.,  
Несвижский Ю. В.

Учебник: Рекомендовано  
ФГУ «ФИРО»  
4-е изд., стер.  
352 с., пер. № 7 бц

В учебнике рассмотрены значение питания в жизни человека, строение и химический состав белков, жиров, углеводов и их пищевая ценность, энергетическая ценность пищи и энергетический обмен в организме человека, характеристики витаминов и минеральных веществ, их функции и источники поступления в организм. Даны рекомендации по питанию человека в современных условиях, в различные периоды его жизни, соблюдению гигиены на предприятиях общественного питания, пользованию «модными» диетами. Приведены сведения по основам общей микробиологии, причинам возникновения и профилактики пищевых отравлений, о порядке обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия на предприятиях общественного питания.

Учебник может быть использован при изучении общепрофессиональных дисциплин ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена», ОП.02 «Физиология питания» в соответствии с ФГОС СПО по специальности «Технология продукции общественного питания».

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.



Электронное учебное издание

## Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве

*CD: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»*

Входит в учебно-методический комплект по дисциплине «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» в качестве электронного приложения.

Представлено 60 интерактивных мультимедийных модулей, которые знакомят с основами микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. С помощью подробно иллюстрированных слайд-шоу и интерактивных моделей и схем наглядно и доступно дана информация о формах, строении и общих свойствах микроорганизмов, их роли в пищевой промышленности.

Особое внимание уделено вопросам производственной санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания. Профессиональные компетенции студентов формируются в процессе выполнения большого количества практических заданий. Ко всем темам курса разработаны контрольные модули с тестовыми заданиями разных типов. Материал, представленный в электронном образовательном ресурсе, соответствует программе дисциплины ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве» и дополняет содержание учебных изданий.

Для студентов среднего профессионального образования, обучающихся по специальности «Технология продукции общественного питания».



## Основы микробиологии, производственной санитарии и гигиены

Горохова С. С.,  
Косолапова Н. В.,  
Прокопенко Н. А.

*Учеб. пособие: Допущено Экспертным советом 5-е изд., стер. 64 с., обл.*

*(Непрерывное профессиональное образование. Торговля)*

В учебном пособии предлагается применение компетентного подхода к подготовке специалистов сферы торговли и общественного питания по обеспечению безопасности пищевых продуктов при их реализации потребителям.

Рассмотрены основы морфологии и систематики микроорганизмов, влияние на них факторов внешней среды, пищевые заболевания, вызываемые патогенными организмами. Описаны источники инфицирования пищевых продуктов микроорганизмами, микробиология и санитария пищевых продуктов.

Учебное пособие может быть использовано при освоении ОП.04 «Санитария и гигиена» по профессии «Продавец, контролер-кассир».

Для подготовки, переподготовки и повышения квалификации товароведов продовольственных товаров, продавцов, поваров, официантов, барменов. Может быть использовано в образовательных учреждениях среднего профессионального образования.



## Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

Лаушкина Т. А.

*Учебник: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 144 с., обл.*

Учебник создан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии «Повар, кондитер», ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве».

В учебнике 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 общественного питания, в том числе личной гигиены работников 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 образовательных учреждений среднего профессионального образования.



**Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности**

Мармузова Л. В.

*Учебник: Допущено  
Экспертным советом  
8-е изд., испр.  
160 с., пер. № 7 бц*

В учебнике рассмотрены формы и строение бактерий, дрожжей и вирусов, составляющих микрофлору сырья для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий и влияющих на качество продуктов. Раскрыты причины пищевых инфекций и отравлений и меры по их предупреждению. Особое внимание уделено гигиене труда, личной гигиене и производственной санитарии при изготовлении хлебных и мучных кондитерских изделий, контролю за санитарным состоянием предприятий пищевой промышленности, мероприятиям по охране окружающей среды. Для закрепления знаний даны лабораторно-практические работы.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по профессиям «Повар, кондитер», «Пекарь».



**Основы физиологии питания**

Лутошкина Г. Г.

*Учеб. пособие:  
Рекомендовано  
ФГУ «ФИРО»  
4-е изд., стер.  
64 с., обл.  
(Непрерывное  
профессиональное  
образование. Повар,  
кондитер)*

В учебном пособии предлагается применение компетентного подхода к подготовке персонала предприятий общественного питания.

Приведены сведения о пищевых веществах и их значении в жизнедеятельности человека, о процессах пищеварения и особенностях обмена веществ. Рассмотрены физиологические основы рационального питания, организация питания детей и подростков. Освещены основные направления лечебно-профилактического питания.

Учебное пособие может быть использовано при освоении ОП.02 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» для профессии «Повар, кондитер».

Для подготовки и переподготовки работников предприятий общественного питания по профессии «Повар, кондитер». Может быть использовано в образовательных учреждениях среднего профессионального образования.



**Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии**

Матюхина З. П.

*Учебник:  
Рекомендовано  
ФГУ «ФИРО»  
7-е изд., стер.  
256 с., пер. № 7 бц*

В учебнике приведены последние научные данные по физиологии питания человека, лечебному и лечебно-профилактическому питанию. Рассмотрены основные аспекты микробиологии пищевых продуктов, их санитарии и гигиены в свете действующих санитарных правил и норм.

Учебник может быть использован при изучении общепрофессиональной дисциплины ОП.01 «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве» в соответствии с ФГОС СПО для профессии «Повар, кондитер».

Для студентов учреждений среднего профессионального образования. Может быть полезен работникам предприятий сферы общественного питания.



**Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: Рабочая тетрадь**

Качурина Т. А.

*Учеб. пособие:  
Рекомендовано  
ФГУ «ФИРО»  
3-е изд., стер.  
96 с., обл.*

Учебное пособие предназначено для изучения предмета «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» и является частью учебно-методического комплекта по профессии «Повар, кондитер». Приведены задания разной степени сложности, контрольные вопросы, практические работы, задания на составление кроссвордов по конкретным темам, направленные на закрепление полученных теоретических знаний студентами и контроль за их знаниями по основам физиологии питания, санитарии и гигиены. Приведены сведения о химическом составе разных пищевых продуктов, их энергетической ценности, норме суточной потребности человека в питательных веществах.

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.



## Санитария и гигиена на предприятиях торговли

Леонова И. Б.

*Учебник:  
Рекомендовано  
ФГАУ «ФИРО»  
128 с., обл.*

Учебник предназначен для изучения общепрофессиональной дисциплины ОП.04 «Санитария и гигиена» в соответствии с ФГОС СПО по профессии «Продавец, контролер-кассир».

В учебнике рассмотрены нормативно-правовая база санитарно-эпидемиологических требований, цели, формы и методы санитарно-эпидемиологического надзора, деятельность специалистов Роспотребнадзора в области контроля на предприятиях торговли продовольственными товарами. Приведены сведения по микробиологии, строению и жизнедеятельности микроорганизмов, контаминирующих пищевые продукты, проанализировано влияние факторов окружающей среды на жизнедеятельность микроорганизмов и заболевания, передающиеся через продовольственные товары, а также другие опасные для потребителей контаминанты пищевых продуктов. Подробно освещены санитарные требования, предъявляемые к организациям торговли продовольственными товарами, вопросы гигиены пищевых продуктов и личной гигиены работников торговли.

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.



Электронное учебное издание

## Санитария и гигиена на предприятиях торговли

*CD: Рекомендовано  
ФГАУ «ФИРО»*

Входит в учебно-методический комплект по дисциплине «Санитария и гигиена» в качестве электронного приложения вместе с учебником И. Б. Леоновой «Санитария и гигиена на предприятиях торговли».

Представлено 50 интерактивных мультимедийных модулей, которые знакомят с основами санитарии и гигиены труда на предприятиях торговли. Интерактивные схемы и слайд-шоу доступно и наглядно дают информацию о санитарно-эпидемиологических требованиях к организации торговли продовольственными и непродовольственными товарами, их транспортировке и хранению. Особое внимание уделено рациональной организации трудового процесса и предупреждению трудового травматизма.

Ко всем темам курса приведены контрольные модули с тестовыми заданиями разных типов.

Материал, представленный в электронном образовательном ресурсе, соответствует программе дисциплины ОП.03 «Санитария и гигиена» и дополняет содержание учебных изданий.

Для студентов среднего профессионального образования, обучающихся по профессии «Продавец, контролер-кассир».



## Физиология питания

Мартинчик А. Н.

*Учебник: Рекомендовано  
ФГАУ «ФИРО»  
240 с., пер. № 7 бц*

В учебнике рассмотрены значение питания в жизни человека, строение и химический состав пищи, свойства пищевых веществ белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных веществ и некоторых биологически активных природных веществ, а также источники их поступления в организм. Освещены основы энергетического обмена организма, потребность человека в энергии, энергетическая и пищевая ценность основных групп пищевых продуктов. Приведены правила и принципы здорового питания, имеющие значение в формировании профессионального мировоззрения работников общественного питания, а также современные рекомендации питания человека в различные периоды его жизни и при различных условиях жизнедеятельности. Дана гигиеническая оценка способов кулинарной обработки пищевых продуктов с точки зрения соблюдения правил здорового питания.

Учебник может быть использован при изучении общепрофессиональной дисциплины «Физиология питания» в соответствии с ФГОС СПО по специальности «Технология продукции общественного питания».

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.

# ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

ВЫСШЕЕ ОБРАЗОВАНИЕ



## Оборудование предприятий общественного питания

Ботов М. И.,  
Елхина В. Д.,  
Кирпичников В. П.

*Учебник:*  
*Рекомендовано УМО*  
*416 с., пер. № 7 бц*  
*(Бакалавриат)*

Учебник создан в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» (квалификация «бакалавр»).

Приведены сведения о механическом и тепловом оборудовании, используемом на предприятиях общественного питания, классификация и основные технико-экономические показатели. Подробно рассмотрены устройство, принципы действия, системы управления и правила эксплуатации оборудования. Изложены способы обработки пищевого сырья и полуфабрикатов, позволяющие обеспечивать высокое качество готовой продукции при минимальном расходе сырья и энергии.

Для студентов образовательных учреждений высшего образования.



## Оборудование предприятий общественного питания: В 3 ч. Ч. 1: Механическое оборудование

Елхина В. Д.,  
Ботов М. И.

*Учебник:*  
*Рекомендовано УМО*  
*2-е изд., стер.*  
*416 с., пер. № 7 бц*

В учебнике рассмотрены классификация, устройство, принцип действия и правила эксплуатации, а также основные технико-экономические показатели машин и механизмов, используемых на предприятиях общественного питания для механической обработки пищевого сырья. Освещены технические решения по обеспечению высокого качества кулинарной продукции при минимальном расходе сырья и электроэнергии, приведены примеры расчетов использования сырья.

Для студентов учреждений высшего образования. Может быть полезен работникам предприятий общественного питания.



## Оборудование предприятий общественного питания: В 3 ч. Ч. 2: Тепловое оборудование

Кирпичников В. П.,  
Ботов М. И.

*Учебник:*  
*Рекомендовано УМО*  
*2-е изд., стер.*  
*496 с., пер. № 7 бц*

В учебнике приведены сведения о тепловых аппаратах, используемых на предприятиях общественного питания, их классификация и основные технико-экономические показатели. Рассмотрены устройство, принципы действия, виды систем управления и правила эксплуатации теплового оборудования с электрическим и газовым обогревом. Даны примеры расчетов тепловой обработки изделий, позволяющие обеспечивать высокое качество готовой продукции при минимальном расходе сырья и энергии.

Для студентов учреждений высшего образования. Может быть полезен работникам предприятий общественного питания.



## Оборудование предприятий общественного питания: В 3 ч. Ч. 3: Торговое оборудование

Колупаева Т. Л.,  
Агафонов Н. Н.,  
Дзюба Г. Н. и др.

*Учебник:*  
*Рекомендовано УМО*  
*2-е изд., стер.*  
*304 с., пер. № 7 бц*

В учебнике рассмотрены классификация, назначение, устройство и порядок использования немеханического, весоизмерительного, фасовочно-упаковочного и торгового холодильного оборудования для предприятий торговли продовольственными товарами и общественного питания. Особое внимание уделено рассмотрению автоматизированных систем в сфере торговли и общественного питания, торговых автоматов, оборудования для расчетов с покупателями, кодирования товаров с помощью штриховых кодов. Освещены средства торговой рекламы.

Для студентов учреждений высшего образования. Может быть полезен работникам предприятий торговли и общественного питания.

ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТЕЙ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ



**Автоматизация технологических процессов**

Селевцов Л. И.,  
Селевцов А. Л.

*Учебник: Рекомендовано  
ФГУ «ФИРО»  
3-е изд., стер.  
352 с., пер. № 7 бц*

В учебнике рассмотрены методы контроля технологических параметров, устройство контрольно-измерительных приборов, свойства объектов управления и элементы автоматического управления технологическими процессами в пищевом производстве, конструкция и принцип действия технических средств систем автоматического управления, а также их монтаж. Приведены правила выполнения схем автоматизации для вспомогательных и основных технологических производств в пищевой промышленности.

Учебник может быть использован при изучении общепрофессиональной дисциплины ОП.05. «Автоматизация технологических процессов» по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.



**Процессы и аппараты**

Пилипенко Н. И.,  
Пелевина Л. Ф.

*Учебник: Допущено  
Экспертным советом  
336 с., пер. № 7 бц*

В учебнике рассмотрены механические, гидромеханические, тепловые и массообменные процессы. Изложена теория каждого процесса, его статика и кинетика: равновесные соотношения рассматриваемой системы в виде балансов и механизма процесса, а также наиболее распространенные конструкции оборудования (аппаратов) предприятий общественного питания. Приведены методы расчета аппаратов с возможными решениями по интенсификации процессов, тесно связанных со сбережением энергоресурсов, разработкой безотходных и малоотходных пищевых производств и их экологической чистоты.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.

ДЛЯ ПРОФЕССИЙ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ



**Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник**

Елхина В. Д.

*Учеб. пособие: Допущено  
Минобрнауки России  
4-е изд., доп.  
336 с., пер. № 7 бц*

В учебном пособии рассмотрены устройство, принципы действия и правила эксплуатации механического оборудования предприятий общественного питания, а также наиболее часто встречающиеся неисправности этого оборудования и методы их устранения.

В 3-е издание внесены дополнения, касающиеся характеристик посудомоечных и картофелеочистительных машин, машин и механизмов для очистки овощей и рыбы, измельчения вареных продуктов и некоторого другого оборудования.

В 4-е издание внесены дополнения, касающиеся картофелеочистительных машин, машин для очистки овощей и рыбы и хлебрезок.

Учебное пособие может быть использовано при освоении междисциплинарных курсов, входящих в профессиональный цикл профессии «Повар, кондитер».

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования. Может быть полезно персоналу, занимающемуся эксплуатацией и обслуживанием механического оборудования предприятий общественного питания.



**Монтаж и эксплуатация хладоновых установок**

Антипов А. В.,  
Дубровин И. А.

*Учеб. пособие:  
Рекомендовано  
ФГУ «ФИРО»  
64 с., обл.  
(Непрерывное профессиональное образование)*

В учебном пособии предлагается применение компетентностного подхода к подготовке электромехаников холодильного оборудования.

Рассмотрены типы холодильных установок, их основные устройства и механизмы, используемые в них хладагенты и масла, монтаж холодильного оборудования и техническое освидетельствование его систем, а также правила эксплуатации холодильных машин и камер, их приборов автоматики и контроля. Освещены вопросы экономики и управления производством по монтажу и эксплуатации хладоновых установок.

Для подготовки и переподготовки работников по профессиям «Монтажник оборудования холодильных установок» и «Машинист холодильных установок». Может быть использовано в образовательных учреждениях среднего профессионального образования.



## Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания

Ботов М. И., Елхина В. Д.,  
Голованов О. М.

*Учебник:*  
*Рекомендовано*  
*ФГАУ «ФИРО»*  
*5-е изд., стер.*  
*496 с., пер. № 7 бц*

В учебнике рассмотрены назначение, классификация, устройство, основные характеристики и принцип действия механического и теплового оборудования, поточно-механизированных линий и мини-производств, используемых на предприятиях общественного питания. Освещены вопросы организации работы, безопасной эксплуатации и ремонта оборудования, машин и мини-производств.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования. Может быть полезным практическим работникам предприятий общественного питания.



## Тепловое оборудование предприятий общественного питания

Лутошкина Г. Г.

*Учеб. пособие: Допущено*  
*Экспертным советом*  
*64 с., пер. № 7 бц*  
*(Непрерывное*  
*профессиональное*  
*образование. Повар,*  
*кондитер)*

В учебном пособии предлагается применение компетентного подхода к подготовке поваров и кондитеров для предприятий общественного питания.

Приведены характеристики основных способов тепловой обработки пищевых продуктов, используемые при этом виды энергоносителей и способы передачи тепла, классификация теплового оборудования предприятий общественного питания. Рассмотрено устройство и безопасное использование современного варочного, жарочно-пекарного, универсального и водогрейного оборудования, а также оборудования для хранения и раздачи готовых блюд предприятий общественного питания.

Для подготовки и переподготовки поваров и кондитеров предприятий общественного питания. Может быть использовано в образовательных учреждениях среднего профессионального образования.



## Технологическое оборудование предприятий общественного питания

Золин В. П.

*Учебник:*  
*Рекомендовано*  
*ФГУ «ФИРО»*  
*12-е изд., стер.*  
*320 с., пер. № 7 бц*

В учебнике рассмотрено механическое и тепловое оборудование предприятий общественного питания, в том числе машины для обработки овощей, мяса, рыбы, подготовки кондитерского сырья, приготовления и обработки теста и полуфабрикатов из него, нарезания хлеба и гастрономических продуктов, пищеварочные котлы и автоклавы, пароварочные аппараты, аппараты для жаренья и выпечки, варочно-жарочное и водогрейное оборудование, оборудование для раздачи пищи, холодильное оборудование. Особое внимание уделено освещению правил эксплуатации оборудования, соблюдению требований техники безопасности, законодательных актов об охране труда. Приведена типовая инструкция по охране труда для повара.

Учебник может быть использован при изучении общепрофессиональной дисциплины ОП «Техническое оснащение и организация рабочего места» в соответствии с ФГОС СПО для профессии «Повар, кондитер».

Для студентов учреждений среднего профессионального образования. Может быть полезен специалистам предприятий общественного питания.



## Холодильное оборудование предприятий общественного питания

Лутошкина Г. Г.

*Учеб. пособие:  
Рекомендовано  
ФГУ «ФИРО»  
3-е изд., стер.  
64 с., обл.  
(Непрерывное  
профессиональное  
образование. Повар,  
кондитер)*

В учебном пособии предлагается применение компетентного подхода к подготовке поваров и кондитеров предприятий общественного питания.

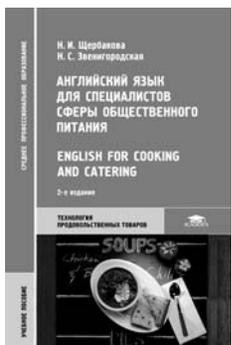
Рассмотрены принципы получения искусственного холода, классификация способов охлаждения пищевых продуктов и холодильного оборудования предприятий торговли и общественного питания. Приведены характеристики хладагентов, хладоносителей, компрессоров, теплообменных аппаратов, систем автоматического регулирования, холодильных агрегатов, камер, шкафов и специализированного оборудования. Освещены требования к эксплуатации холодильного оборудования, его озонобезопасности.

Учебное пособие может быть использовано при изучении общепрофессиональной дисциплины ОП «Техническое оснащение и организация рабочего места» в соответствии с ФГОС СПО для профессии «Повар, кондитер».

Для подготовки, переподготовки и повышения квалификации поваров и кондитеров предприятий общественного питания. Может быть использовано в образовательных учреждениях среднего профессионального образования.

# ОРГАНИЗАЦИЯ И ОБСЛУЖИВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

## ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТЕЙ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ



## Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering

Щербакова Н. И.,  
Звенигородская Н. С.

*Учеб. пособие (на англ. яз.):  
Рекомендовано  
ФГАУ «ФИРО»  
9-е изд., стер.  
320 с., пер. № 7 бц*

Учебное пособие содержит профессионально ориентированные тексты, диалоги, лексические и грамматические упражнения, направленные на развитие навыков устной речи, чтения и понимания специальной литературы, а также тематический словарь, грамматический справочник, сборник кулинарных рецептов.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования. Может быть рекомендовано студентам учреждений высшего профессионального образования в качестве дополнительного материала к основному курсу.



## Деловой этикет

Усов В. В.

*Учеб. пособие:  
Рекомендовано  
ФГАУ «ФИРО»  
7-е изд., стер.  
400 с., пер. № 7 бц*

Каждый человек, наверное, не раз оказывался в ситуации, когда возникало ощущение неловкости во взаимоотношениях с окружающими из-за того, что кто-то нарушил правила хорошего тона. Такое положение особенно неприятно, когда окружающие — коллеги по работе, соседи, партнеры по бизнесу и т. д. В книге приведены советы и рекомендации по совершенствованию делового общения, манер, стиля повседневной жизни. На характерных примерах рассмотрены формирование профессионального имиджа, правила поведения с коллегами по работе, руководством, в обществе женщин (мужчин), при приеме гостей, в театре и других случаях, а также этика разговора по телефону, правила написания деловых писем и т. д.

Учебное пособие может быть использовано при освоении профессионального модуля ПМ.02 «Организация обслуживания в организациях общественного питания» (МДК.02.02) по специальности «Организация обслуживания в общественном питании».

Для студентов учреждений среднего профессионального образования. Книга полезна и интересна широкому кругу читателей.



## Метрология и стандартизация

Качурина Т. А.

**Учебник:**  
Рекомендовано  
ФГАУ «ФИРО»  
2-е изд., стер.  
128 с., пер. № 7 бц

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.

Учебник предназначен для изучения общепрофессиональной дисциплины ОП.03 «Метрология и стандартизация» по специальности «Технология продукции общественного питания».

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.



## Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания

Мальгина С. Ю.,  
Плешкова Ю. Н.

**Учебник:**  
Рекомендовано  
ФГАУ «ФИРО»  
320 с., пер. № 7 бц

Учебник создан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности «Технология продукции общественного питания», ПМ.06 «Организация работы структурного подразделения».

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 за результатами выполненных исполнителями работ и их оценки. Освещены вопросы документационного обеспечения управленческой деятельности и организации бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания.

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.



## Организация хранения и контроль запасов и сырья

Володина М. В.,  
Сопачева Т. А.

**Учебник:**  
Рекомендовано  
ФГАУ «ФИРО»  
192 с., пер. № 7 бц

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.

Учебник предназначен для изучения общепрофессиональной дисциплины ОП.03. «Организация хранения и контроль запасов и сырья» по специальности «Технология продукции общественного питания».

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.



## Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании

Жабина С. Б.,  
Бурдюгова О. М.,  
Колесова А. В.

**Учебник:**  
Рекомендовано  
ФГАУ «ФИРО»  
368 с., пер. № 7 бц

Учебник может быть использован при изучении общепрофессиональной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» в соответствии с ФГОС СПО по специальности «Технология продукции общественного питания».

В учебнике раскрываются основные понятия экономических категорий, рыночных инструментов управления и технологии маркетинга. Излагаются вопросы экономической теории, рыночной экономики, механизма управления, ценообразования, формирования заработной платы, организации и проведения маркетинговых исследований по составляющим комплекса маркетинга на предприятиях общественного питания. При изучении данной дисциплины обучающийся приобретет знания и умения по всем основным вопросам, связанным с организацией работы предприятия общественного питания в условиях сформированной конкурентной среды.

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.



## Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности

Калинина В. М.

*Учебник: Рекомендовано ФГУ «ФИРО»*  
3-е изд., стер.  
320 с., пер. № 7 бц

Учебник предназначен для изучения предмета «Охрана труда» и является частью учебно-методического комплекта по специальности «Технология продукции общественного питания».

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.

Учебник может быть использован при изучении общепрофессиональной дисциплины ОП.08 «Охрана труда» по специальности «Технология продукции общественного питания».

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.



## Планирование на предприятиях ресторанного бизнеса

Артемова Е. Н.,  
Владимирова О. Г.

*Учеб. пособие*  
176 с., пер. № 7 бц  
(Индустрия питания)

В учебном пособии рассмотрены основные этапы планирования деятельности предприятий ресторанного бизнеса, особенности планирования производства продукции и товарооборота, снабжения предприятий сырьем и товарами, издержек производства и обращения, валового дохода, прибыли и оборотных средств. Особое внимание уделено выбору и реализации бизнес-проекта, разработке и мониторингу бизнес-плана в ресторанном бизнесе с приведением конкретных примеров.

Для студентов учреждений высшего и среднего профессионального образования и для повышения квалификации специалистов в сфере ресторанного бизнеса.



## Реклама в ресторанном бизнесе

Хапенков В. Н.,  
Сагинова О. В.,  
Пирогова Ю. К. и др.

*Учеб. пособие*  
176 с., пер. № 7 бц  
(Индустрия питания)

В учебном пособии рассмотрены основы построения отдела рекламы предприятия ресторанного бизнеса, инструменты и схемы построения эффективных взаимодействий между рекламодателями, рекламодателями, распространителями, рекламопроизводителями, осуществление креативного процесса, построения медиастратегий, методов бюджетирования и тестирования рекламной продукции. Освещены вопросы проведения рекламы снижения цен, специальных предложений и показана роль программ лояльности для повышения уровня и рентабельности продаж.

Для студентов учреждений высшего и среднего профессионального образования и для повышения квалификации специалистов в сфере ресторанного бизнеса.



## Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда

Ларионова Н. М.

*Учебник*  
192 с., пер. № 7 бц

Учебник создан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности «Организация обслуживания в общественном питании».

Рассмотрены средства технического оснащения организаций общественного питания и современные подходы к освоению профессиональной деятельности в соответствии с профессиональными компетенциями, в том числе умение анализировать возможности организации по производству продукции общественного питания с учетом заказов потребителей, организовывать выполнение заказов потребителей и контролировать подготовку организаций общественного питания к приему потребителей, разрабатывать и представлять предложения по повышению качества обслуживания. Освещены вопросы охраны труда на предприятиях общественного питания и требования к условиям труда.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.

Дата выхода:  
2-е полугодие 2014 г.



**Английский язык для ресторанного сервиса = English for the Restaurant Service**

Сидорова Ю.Ю.

*Учеб. пособие:  
Рекомендовано  
ФГАУ «ФИРО»  
192 с., пер. № 7 бц*

В учебном пособии представлен основной фонетический, лексический и грамматический материал по английскому языку, необходимый для подготовки специалистов ресторанного сервиса. Он содержит профессиональную лексику и фразеологические единицы, необходимые для компетентного общения с иностранными гостями при бронировании столика, обсуждении меню, описании блюд, заказе банкета, рекомендации напитков, а также в других ситуациях общения.

Учебное пособие может быть использовано при подготовке по укрупненной группе профессий «Сервис и туризм».

Для студентов учреждений среднего профессионального образования. Может быть использовано лицами, владеющими базовыми навыками чтения, письма, говорения и основами грамматики, и теми, кто ранее не изучал английский язык.



**Калькуляция и учет**

Потапова И. И.

*Учебник: Рекомендовано  
ФГУ «ФИРО»  
9-е изд., стер.  
176 с., пер. № 7 бц*

Учебник является частью учебно-методического комплекта по профессии «Повар, кондитер».

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.

Учебник может быть использован при освоении междисциплинарных курсов, входящих в профессиональный цикл профессии «Повар, кондитер» в соответствии с ФГОС СПО.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования. Вместе с учебным пособием И. И. Потапова «Калькуляция и учет: Рабочая тетрадь» составляет УМК.



**Калькуляция и учет: Рабочая тетрадь**

Потапова И. И.

*Учеб. пособие:  
Рекомендовано  
ФГУ «ФИРО»  
9-е изд., стер.  
160 с., обл.*

Учебное пособие является частью учебно-методического комплекта по профессии «Повар, кондитер».

Рабочая тетрадь состоит из заданий, позволяющих студентам закрепить теоретический материал, контрольных вопросов, тестов, логических схем, задач и кроссвордов. Знакомит с правилами заполнения учетных документов по стандарту с использованием унифицированных форм учета; способствует повышению уровня самостоятельного и систематического изучения предмета.

Учебное пособие может быть использовано при освоении междисциплинарных курсов, входящих в профессиональный цикл профессии «Повар, кондитер» в соответствии с ФГОС СПО.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования. Вместе с учебным пособием И. И. Потапова «Калькуляция и учет» составляет УМК.



**Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания**

Усов В. В.

*Учеб. пособие:  
Рекомендовано  
ФГАУ «ФИРО»  
12-е изд., стер.  
432 с., пер. № 7 бц*

В учебном пособии рассмотрены характеристики предприятий общественного питания, структура управления ими и их производственная деятельность, состав и назначение торговых и подсобных помещений, виды и назначение столового белья, посуды и приборов, порядок подготовки к обслуживанию, правила сервировки стола и технология обслуживания посетителей при различных ее формах, в том числе и при обслуживании иностранных туристов, организация банкетов, приемов и праздничных вечеров. Приведены правила составления меню, винной коктейльной карты бара.

Учебное пособие может быть использовано при освоении профессионального модуля ПМ.01 «Обслуживание потребителей организаций общественного питания» (МДК 01.01) по профессии «Официант, бармен».

Для студентов учреждений среднего профессионального образования. Может быть полезно работникам предприятий общественного питания.



## Основы малого предпринимательства

Кузнецова И. И.

*Учебник:  
Рекомендовано  
ФГУ «ФИРО»  
192 с., пер. № 7 бц*

В учебнике рассмотрены правовые и экономические основы предпринимательской деятельности, особенности систем налогообложения, порядок государственной регистрации юридических лиц и предпринимателей без образования юридического лица. Представлен материал, описывающий поэтапное развитие собственного дела начинающим предпринимателем.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.



## Официант, бармен

Ермакова В. И.

*Учеб. пособие:  
Рекомендовано  
ФГАУ «ФИРО»  
2-е изд., стер.  
272 с., пер. № 7 бц  
(Ускоренная форма  
подготовки)*

В учебном пособии приведены характеристики типов предприятий общественного питания, использующих труд официантов и барменов. Раскрыты организация обслуживания потребителей в обеденном зале ресторана и в баре, работы складских, производственных и торговых помещений, их оборудование мебелью и техническими средствами. Даны правила подачи различных блюд, подбора и подачи винно-водочных изделий, приготовления смешанных напитков и коктейлей, их классификация и оформление.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования, реализующих программы ускоренной формы подготовки по профессии «Официант, бармен».



## Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле

Бурашников Ю. М.,  
Максимов А. С.

*Учеб. пособие:  
Рекомендовано  
ФГУ «ФИРО»  
9-е изд., стер.  
320 с., пер. № 7 бц*

Данное учебное пособие является частью учебно-методического комплекта по профессиям «Повар, кондитер», «Продавец, контролер-кассир».

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. Освещены вопросы обеспечения безопасности обслуживающего персонала при разных технологических процессах и эксплуатации оборудования на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности. Приведены сведения о трудовом законодательстве и организации работ по охране труда на предприятиях.

В 7-е издание внесены исправления и дополнения, касающиеся средств индивидуальной защиты от шума и вибрации, нормирование естественного и искусственного освещения в помещении, гигиенических требований к микроклимату производственных помещений.

Учебное пособие может быть использовано при освоении междисциплинарных курсов, входящих в профессиональный цикл профессий «Повар, кондитер», «Продавец, контролер-кассир» в соответствии с ФГОС СПО.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.

# НАГЛЯДНЫЕ ПОСОБИЯ

## ДЛЯ ПРОФЕССИЙ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

### Плакаты: Кулинария: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда, изделия из дрожжевого теста, блюда лечебного питания

Сост. В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, С. И. Семенова и др.

*Иллюстрированное учеб. пособие:  
Рекомендовано ФГУ «ФИРО»  
16 плакатов*

Иллюстрированное пособие является частью учебно-методического комплекта по профессии «Повар, кондитер».

В учебном пособии приведены схемы приготовления сырников из творога, вареников с творогом, ленивых вареников, жареных в тесте яблок, желе из ягод, изделий из дрожжевого теста. Показаны блюда из яиц, творога, сладкие блюда и напитки, изделия из теста, блюда лечебного питания, а также элементы оформления разных блюд и блюда русской православной кухни. Предназначено в качестве наглядного материала для подготовки поваров предприятий общественного питания. Представлено в виде 16 плакатов и соответствующего им раздаточного материала — альбома плакатов.

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования. Вместе с учебным пособием «Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста / В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Потапова и др. составляет УМК.

### Плакаты: Кулинария: Механическая кулинарная обработка продуктов

Сост. В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, С. И. Семенова и др.

*Иллюстрированное учеб. пособие:  
Рекомендовано ФГУ «ФИРО»  
20 плакатов*

Учебное пособие предназначено для изучения предмета «Кулинария» и является частью учебно-методического комплекта по профессии «Повар».

В учебном пособии показаны схемы первичной обработки клубнеплодов, овощей, грибов и рыбы, нарезания овощей, последовательность обвалки туш убойных животных, приготовления полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины, птицы и рыбы. Приведены таблицы с данными по количеству расчетных отходов при первичной обработке овощей. Предназначено в качестве наглядного материала для подготовки поваров предприятий общественного питания. Представлено в виде 20 плакатов и соответствующего им раздаточного материала — альбома плакатов.

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования. Вместе с учебным пособием «Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 1: Механическая кулинарная обработка продуктов / В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. И. Федорченко и др. составляет УМК.

### Плакаты: Кулинария: Приготовление супов, соусов, блюд из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых

Сост. В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, С. И. Семенова и др.

*Иллюстрированное учеб. пособие:  
Рекомендовано ФГУ «ФИРО»  
16 плакатов*

Учебное пособие предназначено для изучения предмета «Кулинария» и является частью учебно-методического комплекта по профессии «Повар, кондитер».

В учебном пособии приведены классификация супов и соусов, технологические схемы приготовления щей, борща, овощной окрошки, рассольника «Ленинградский», супа-пюре из картофеля, основного красного соуса, рагу из овощей, картофельных котлет, шницеля из капусты. Показаны блюда из овощей, в том числе фаршированных, блюда из круп и макаронных изделий, котлеты и манные биточки. Предназначено в качестве наглядного материала для подготовки поваров предприятий общественного питания. Представлено в виде 16 плакатов и соответствующего им раздаточного материала — альбома плакатов.

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования. Вместе с учебным пособием «Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых / В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. В. Овчинникова и др. составляет УМК.

## Плакаты: Кулинария: Приготовление холодных блюд и закусок, рыбных и мясных горячих блюд

Сост. В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, С. И. Семенова и др.

Иллюстрированное учеб. пособие:  
Рекомендовано ФГУ «ФИРО»  
20 плакатов

Иллюстрированное пособие является частью учебно-методического комплекта по профессии «Повар, кондитер».

В учебном пособии приведена классификация бутербродов. Показаны холодные блюда из сельди и рыбной гастрономии, мяса и субпродуктов, салаты из сырых и вареных овощей, винегреты, закуски из мяса, овощей, яиц и грибов, горячие блюда из рыбы, блюда из нерыбных морепродуктов, мяса, субпродуктов и птицы, старинные русские блюда, а также варианты оформления холодных блюд и закусок, банкетных блюд.

Предназначено в качестве наглядного материала для подготовки поваров предприятий общественного питания. Представлено в виде 20 плакатов и соответствующего им раздаточного материала — альбома плакатов.

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования. Вместе с учебным пособием «Производственное обучение профессии «Повар»: В 4 ч. Ч. 3: Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда / В. П. Андросов, Т. В. Пыжова, Л. В. Овчинникова и др. составляет УМК.

## Плакаты: Оборудование предприятий общественного питания

Сост. М. И. Ботов, В. Д. Елхина, В. П. Кирпичников

Иллюстрированное учеб. пособие  
20 плакатов

Приведены иллюстрации общего вида, принципиальные и кинематические схемы современного механического и теплового технологического оборудования предприятий общественного питания как отечественных, так и зарубежных производителей. Рассмотрены отдельные механизмы оборудования, их принципы работы, достоинства и недостатки. Представлено в виде 20 плакатов и соответствующего им раздаточного материала — альбома плакатов.

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.



# Товароведение и торговля

## ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ТОРГОВЛЯ. ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ТОВАРЫ

ВЫСШЕЕ ОБРАЗОВАНИЕ



### Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров

Коснырева Л. М.,  
Криштафович В. И.,  
Позняковский В. М.

*Учебник:*  
*Рекомендовано УМО*  
*4-е изд., испр.*  
*320 с., пер. № 7 бц*

В учебнике рассмотрена товароведная характеристика мяса убойных животных и птицы, субпродуктов, колбасных изделий и мясных копченостей, консервов, мясных полуфабрикатов, куриных яиц и яичных продуктов. Описаны способы холодильной обработки мяса. Особое внимание уделено формированию качества мясных продуктов в процессе производства, а также изменению их потребительских свойств при хранении. Приведены классификация и характеристика ассортимента основных групп мясных продуктов, требования к их качеству, экспертиза качества мяса и мясных товаров.

Для студентов учреждений высшего образования.

ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТЕЙ И ПРОФЕССИЙ  
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ



### Товароведение продовольственных товаров

Дубцов Г. Г.

*Учебник:*  
*Рекомендовано*  
*ФГУ «ФИРО»*  
*4-е изд., стер.*  
*336 с., пер. № 7 бц*

В учебнике рассмотрены классификация, ассортимент, кодирование, маркировка, органолептическая и объективная оценки качества продовольственных товаров в соответствии с особенностями их химического состава, используемыми сырьем и пищевыми добавками. Освещены проблемы обеспечения населения продовольствием и способы их решения. Особое внимание уделено вопросам организации хранения продовольственных товаров и мерам борьбы с потерями, а также оценке качества и гигиеническим показателям воды.

Учебник может быть использован при изучении общепрофессиональной дисциплины ОП.02 «Теоретические основы товароведения» в соответствии с ФГОС СПО по специальности «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров».

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.



### Розничная торговля продовольственными товарами: Товароведение и технология

Голубкина Т. С.,  
Никифорова Н. С.,  
Новикова А. М. и др.

*Учебник:*  
*Рекомендовано*  
*ФГУ «ФИРО»*  
*5-е изд., стер.*  
*544 с., пер. № 7 бц*

Учебник является частью учебно-методического комплекта по профессии «Продавец, контролер-кассир».

В учебнике рассмотрено товароведение зерномучных товаров, хлеба и хлебных изделий, плодоовощных товаров, пищевых концентратов, крахмала и крахмалопродуктов, сахара, меда, кондитерских изделий, вкусовых и молочных товаров, яиц и продуктов их переработки, масложировых и соевых товаров, мяса и мясных продуктов, рыбы и рыбных товаров. Приведены сведения об организации розничной торговли продовольственными товарами, таре и торговых операциях, культуре обслуживания покупателей.

Учебник может быть использован при освоении профессионального модуля ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров» (МДК.02.01) по профессии «Продавец, контролер-кассир».

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.



## Товароведение молочных, мясных, рыбных товаров и пищевых концентратов

Косолапова Н. В.,  
Прокопенко Н. А.,  
Рыжова И. О.

*Учеб. пособие:*  
*Рекомендовано*  
*ФГУ «ФИРО»*  
*2-е изд., стер.*  
*64 с., обл.*  
*(Непрерывное профессиональное образование. Торговля)*

В учебном пособии предлагается применение компетентностного подхода к подготовке работников предприятий торговли.

Рассмотрены товароведные характеристики молочных товаров, яиц и яичных продуктов, пищевых жиров, мяса и мясных товаров, рыбы и рыбных продуктов, пищевых концентратов. Приведены клейма и штампы для товароведной маркировки мяса, схемы разделки на сортовые отруба для розничной торговли говядины, свинины, баранины и козлятины. Освещены требования к качеству разных продовольственных товаров, правилам их хранения.

Учебное пособие может быть использовано при освоении профессионального модуля ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров» (МДК.02.01) по профессии «Продавец, контролер-кассир».

Для подготовки и переподготовки работников торговли по профессии «Продавец продовольственных товаров». Может быть использовано в образовательных учреждениях, реализующих программы среднего профессионального образования.



## Товароведение и организация торговли продовольственными товарами

Гранаткина Н. В.

*Учеб. пособие:*  
*Рекомендовано*  
*ФГУ «ФИРО»*  
*8-е изд., стер.*  
*256 с., пер. № 7 бц*  
*(Ускоренная форма подготовки)*

В учебном пособии изложены теоретические основы товароведения, приведены классификация и характеристика продовольственных товаров. Рассмотрены показатели качества, дефекты, условия и сроки хранения товаров, организация торговли и основные виды торгового оборудования.

В 7-е издание внесены исправления и дополнения, касающиеся косточковых плодов, соусов, виноградных вин, коньяков, мяса птицы, видов розничной торговли и специализации магазинов.

Учебное пособие может быть использовано при освоении профессионального модуля ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров» (МДК.02.01) по профессии «Продавец, контролер-кассир».

Для ускоренной подготовки продавцов продовольственных товаров. Может быть использовано при других формах обучения.



## Товароведение пищевых продуктов

Матюхина З. П.

*Учебник:*  
*Рекомендовано*  
*ФГУ «ФИРО»*  
*5-е изд., стер.*  
*336 с.: ил., пер. № 7 бц*

Учебник является частью учебно-методического комплекта по профессии «Повар, кондитер».

Приведены сведения о пищевых продуктах, их химическом составе, энергетической и пищевой ценности, требованиях к качеству пищевых продуктов и методах его определения. Освещены вопросы стандартизации и сертификации, маркировки и штрихового кодирования пищевых продуктов, поступающих в продажу, а также основы хранения и консервирования пищевых продуктов. Дана характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, рыбной, мясной и молочной продукции, яйцам и яйцепродуктам, пищевым жирам, зерну и продуктам его переработки, кондитерским изделиям, вкусовым продуктам, хлебопекарным дрожжам, химическим разрыхлителям, пищевым красителям и добавкам.

Учебник может быть использован при изучении общепрофессиональной дисциплины ОП.02 «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров» в соответствии с ФГОС СПО для профессии «Повар, кондитер».

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.



## Товароведение пищевых продуктов: Рабочая тетрадь

Качурина Т. А.,  
Лаушкина Т. А.

*Учеб. пособие:*  
*Рекомендовано*  
*ФГУ «ФИРО»*  
*3-е изд., стер.*  
*96 с., обл.*

Рабочая тетрадь предназначена для изучения предмета «Товароведение пищевых продуктов» и является частью учебно-методического комплекта по профессии «Повар, кондитер».

Приведены контрольные вопросы и задания разной степени сложности и форм исполнения — текстовой, табличной и графической, направленных на закрепление полученных теоретических знаний студентами и контроль за их знаниями по товароведению пищевых продуктов, а также сценарии проведения нестандартных уроков — турнира знатоков «Тайны вокруг нас».

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.



### Товароведение продовольственных товаров: Практикум

Никифорова Н. С.

*Учеб. пособие:*  
*Рекомендовано*  
*ФГАУ «ФИРО»*  
*5-е изд., стер.*  
*144 с., обл.*

Учебное пособие является частью учебно-методического комплекта по профессии «Продавец, контролер-кассир». В практикум включены тесты нескольких уровней, контрольные вопросы, карточки-задания, позволяющие самостоятельно и на занятиях проверить знания по химическому составу, хранению и консервированию пищевых продуктов.

Учебное пособие может быть использовано при освоении профессионального модуля ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров» (МДК.02.01) по профессии «Продавец, контролер-кассир».

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования. Вместе с иллюстрированным учебным пособием «Плакаты: Товароведение продовольственных товаров» / Сост. Н.С.Никифорова, С.А.Прокофьева и Н.С.Никифорова, С.А.Прокофьева «Товароведение продовольственных товаров: Рабочая тетрадь» составляют УМК.



### Товароведение продовольственных товаров: Рабочая тетрадь

Никифорова Н. С.,  
Прокофьева С. А.

*Учеб. пособие:*  
*Рекомендовано*  
*ФГУ «ФИРО»*  
*6-е изд., стер.*  
*96 с., обл.*

Рабочая тетрадь является частью учебно-методического комплекта по профессии «Продавец, контролер-кассир».

Содержит задания, позволяющие студентам закрепить теоретический материал, на практике познакомиться с ассортиментом продовольственных товаров и определить их качество в соответствии с требованиями стандартов. Предназначена для повышения уровня самостоятельного и систематического изучения предмета.

Учебное пособие может быть использовано при освоении профессионального модуля ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров» (МДК.02.01) по профессии «Продавец, контролер-кассир».

Для студентов учреждений среднего профессионального образования. Вместе с иллюстрированным учебным пособием «Плакаты: Товароведение продовольственных товаров» / Сост. Н.С.Никифорова, С.А.Прокофьева и Н.С.Никифорова «Товароведение продовольственных товаров: Практикум» составляют УМК.

## ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ТОРГОВЛЯ. НЕПРОДОВОЛЬСТВЕННЫЕ ТОВАРЫ

ДЛЯ ПРОФЕССИЙ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ



### Справочник по товароведению непродовольственных товаров: В 3 т. Т. 1

Золотова С. В.,  
Пехташева Е. Л.,  
Райкова Е. Ю. и др.

*Учеб. пособие:*  
*Рекомендовано*  
*ФГУ «ФИРО»*  
*448 с., пер. № 7 бц*

В справочнике, состоящем из 3 томов, рассмотрены теоретические основы товароведения непродовольственных товаров, их классификация, ассортимент, потребительские свойства и показатели качества, требования нормативных документов, предъявляемые к качеству основных групп непродовольственных товаров, правила их приемки, маркировки, упаковывания, транспортирования и хранения. Освещены вопросы контроля качества товаров, технического регулирования и подтверждения соответствия.

В томе 1 рассмотрены теоретические основы товароведения и товары одежно-обувной группы, в том числе текстильные, галантерейные, швейно-трикотажные, меховые и кожевенно-обувные, а также парфюмерно-косметические товары.

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по профессии «Продавец, контролер-кассир». Может быть полезен работникам предприятий торговли непродовольственными товарами.



## Справочник по товароведению непродовольственных товаров: В 3 т. Т. 2

Самарин В. И.,  
Чалых Т. И.,  
Пехташева Е. Л. и др.

*Учеб. пособие:*  
*Рекомендовано*  
*ФГУ «ФИРО»*  
*384 с., пер. № 7 бц*

В справочнике, состоящем из 3 томов, рассмотрены теоретические основы товароведения непродовольственных товаров, их классификация, ассортимент, потребительские свойства и показатели качества, требования нормативных документов к маркировке, упаковке, транспортированию, приемке, хранению и контролю за качеством основных групп непродовольственных товаров. Освещены вопросы контроля качества товаров, технического регулирования и подтверждения соответствия.

В томе 2 рассмотрены товары из стекла, керамики, металлов и их сплавов, пластических масс, товары бытовой химии, электрические и строительные товары, мебель, а также товары художественно-декоративного назначения и сувениры.

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по профессии «Продавец, контролер-кассир». Может быть полезен работникам предприятий торговли непродовольственными товарами.



## Справочник по товароведению непродовольственных товаров: В 3 т. Т. 3

Золотова С. В.,  
Сорокин Д. А.,  
Мягих Т. А.

*Учеб. пособие:*  
*Рекомендовано*  
*ФГУ «ФИРО»*  
*256 с., пер. № 7 бц*

В справочнике, состоящем из 3 томов, рассмотрены теоретические основы товароведения непродовольственных товаров, их классификация, ассортимент, потребительские свойства и показатели качества, требования нормативных документов к маркировке, упаковке, транспортированию, приемке, хранению и контролю за качеством основных групп непродовольственных товаров. Освещены вопросы контроля качества товаров, технического регулирования и подтверждения соответствия.

В томе 3 рассмотрены товары культурно-бытового назначения, транспортные средства, часы, ювелирные товары.

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по профессии «Продавец, контролер-кассир». Может быть полезен работникам предприятий торговли непродовольственными товарами.



## Товароведение и организация торговли непродовольственными товарами

Неверов А. Н.,  
Чалых Т. И.,  
Пехташева Е. Л. и др.;

Под ред. А. Н. Неверова,  
Т. И. Чалых

*Учебник: Рекомендовано*  
*ФГУ «ФИРО»*  
*11-е изд., стер.*  
*560 с., пер. № 7 бц*

Учебник является частью учебно-методического комплекта по профессии «Продавец, контролер-кассир».

Изложены теоретические основы товароведения непродовольственных товаров, рассмотрены классификация, ассортимент и потребительские характеристики текстильных, швейно-трикотажных, коженно-обувных, пушно- меховых, парфюмерно-косметических, галантерейных, бытовых химических, силикатных, строительных, металлохозяйственных, мебельных, электробытовых, ювелирных и культурно-бытовых групп товаров, а также часов, сувениров, изделий народных и художественных промыслов и изделий из пластмассы. Приведены сведения о стандартизации и сертификации товаров и их информационных знаках. Освещены вопросы технологии торговли непродовольственными товарами, формирования ассортимента для продажи и обеспечения его устойчивости, товароснабжения. Раскрыты задачи и методы изучения покупательского спроса.

Учебник может быть использован при освоении профессионального модуля ПМ.01 «Продажа непродовольственных товаров» (МДК.01.01) по профессии «Продавец, контролер-кассир».

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.



**Товароведение  
непродовольственных  
товаров: Практикум**

Ильина М. Г.

*Учеб. пособие:  
Рекомендовано  
ФГУ «ФИРО»  
3-е изд., стер.  
192 с., пер. № 7 бц*

Учебное пособие является частью учебно-методического комплекта по профессии «Продавец, контролер-кассир».

Приведены практические работы, выполнение заданий которых позволит закрепить теоретические знания ассортимента и товароведных характеристик текстильных, швейных, трикотажных, коженно-обувных, пушно-меховых, галантерейных и парфюмерно-косметических, посудно-хозяйственных, электробытовых, строительных и мебельных товаров, культтоваров, ювелирных товаров и часов, художественных изделий и сувениров, а также книжных товаров.

Учебное пособие может быть использовано при освоении профессионального модуля ПМ.01 «Продажа непродовольственных товаров» (МДК.01.01) по профессии «Продавец, контролер-кассир».

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.



**Товароведение  
непродовольственных  
товаров: Рабочая тетрадь**

Яковенко Н. В.

*Учеб. пособие:  
Рекомендовано  
ФГУ «ФИРО»  
5-е изд., стер.  
112 с., обл.*

Учебное пособие является частью учебно-методического комплекта по профессии «Продавец, контролер-кассир».

Приведены практические задания по определению характеристик и свойств текстильных, обувных, галантерейных, парфюмерно-косметических, силикатных, металлохозяйственных и мебельных товаров, швейных и трикотажных изделий, разных пластмасс. Задания подкреплены материалом, направленным на развитие логического мышления у студентов в условиях конкретных ситуаций, возникающих при проведении товароведческой оценки непродовольственных товаров.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.

## ОБОРУДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ТОРГОВЛИ

ДЛЯ СПЕЦИАЛЬНОСТЕЙ И ПРОФЕССИЙ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ



**Контрольно-кассовые  
машины**

Никитченко Л. И.

*Учеб. пособие:  
Рекомендовано  
ФГАУ «ФИРО»  
7-е изд., стер.  
80 с., пер. № 7 бц*

В учебном пособии рассмотрены назначение, классификация и устройство контрольно-кассовых машин, правила их эксплуатации. Приведены основные характеристики некоторых типов контрольно-кассовых машин, положения законодательных актов по правилам их работы.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по профессии «Продавец, контролер-кассир». Может быть использовано при других формах подготовки специалистов торговли.



## Оборудование торговых предприятий: Практикум

Костерина Н. В.

*Учеб. пособие:*  
*Рекомендовано*  
*ФГУ «ФИРО»*  
*3-е изд., стер.*  
*112 с., обл.*

В учебном пособии приведены практические задания и методики их выполнения, касающиеся подбора мебели и инвентаря для торговых организаций, изучения устройства и правил эксплуатации торгового измерительного, измельчительно-режущего, упаковочного, теплового, холодильного и подъемно-транспортного оборудования, а также оборудования для маркировки товаров.

Учебное пособие может быть использовано при освоении профессиональных модулей ПМ.01 «Продажа непродовольственных товаров» (МДК. 01.01), ПМ.02 «Продажа продовольственных товаров» (МДК.02.01) по профессии «Продавец, контролер-кассир».

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.



## Оборудование торговых предприятий

Парфентьева Т. Р.,  
Миронова Н. Б.,  
Петухова А. А.

*Учебник: Рекомендовано*  
*ФГУ «ФИРО»*  
*8-е изд., стер.*  
*224 с., пер. № 7 би*

Учебник является частью учебно-методического комплекта по профессии «Продавец, контролер-кассир».

Рассмотрено современное оборудование, используемое в торговле-технологическом процессе: торговая мебель, инвентарь, подъемно-транспортное и холодильное оборудование, основные виды рычажных и электронных весов, контрольно-кассовые машины, кассовые терминалы, позволяющие обеспечить количественно-суммовой учет реализованного товара путем идентификации его по локальному и штриховому коду. Приведены правила его использования.

Может быть использован при освоении междисциплинарных курсов, входящих в профессиональный цикл профессии «Продавец, контролер-кассир» в соответствии с ФГОС СПО.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования. Вместе с учебным пособием Л.И. Никитченко «Оборудование торговых предприятий: Рабочая тетрадь» составляет УМК.



## Оборудование торговых предприятий: Рабочая тетрадь

Никитченко Л. И.

*Учеб. пособие:*  
*Рекомендовано*  
*ФГУ «ФИРО»*  
*6-е изд., стер.*  
*80 с., обл.*

Учебное пособие предназначено для изучения предмета «Оборудование торговых предприятий» и является частью учебно-методического комплекта по профессии «Продавец, контролер-кассир».

В рабочей тетради приведены задания, контрольные вопросы, тесты и другие материалы, касающиеся контроля знаний студентами: мебели, торгового инвентаря, весоизмерительного, измельчительно-режущего, упаковочного, теплового, холодильного и подъемно-транспортного оборудования, а также контрольно-кассовых машин и торговых автоматов, используемых торговыми предприятиями. В 4-е издание внесены исправления и дополнения, касающиеся контрольно-кассовых машин.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования. Может быть использовано при других формах подготовки специалистов торговли. Вместе с учебником Т.Р. Парфентьевой, Н.Б. Мироновой, А.А. Петуховой «Оборудование торговых предприятий» составляет УМК.



## Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями

Морозова М. А.

*Учебник: Рекомендовано*  
*ФГАУ «ФИРО»*  
*192 с., пер. № 7 би*

В учебнике рассмотрены классификация торгового оборудования, устройство контрольно-кассовой техники и правила ее эксплуатации при выполнении расчетных операций с покупателями. Приведены сведения о реквизитах кассового чека и контрольной ленты, признаках платежеспособности банкнот Банка России, порядке оформления документов по кассовым операциям, об осуществлении контроля за сохранностью товарно-материальных ценностей, использовании настольных приборов для просмотра денежных знаков, сканеров штриховых кодов, счетчиков банкнот и весового оборудования. Освещены вопросы охраны труда и техники безопасности при обслуживании контрольно-кассовой техники.

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.



Электронное учебное издание

**Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями**

*CD: Рекомендовано ФГУ «ФИРО»*

Входит в учебно-методический комплект для профессионального модуля ПМ.03 «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями» в качестве электронного приложения вместе с учебным изданием:

- Морозова М. А. «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями». Учебник.

Представлено 50 интерактивных мультимедийных модулей, позволяющих освоить принципы работы на контрольно-кассовой технике (режимы работы, функции клавиш и их сочетаний и т. д.). С помощью подробно иллюстрированных интерактивных схем и слайд-шоу продемонстрированы виды банкнот Банка России, степени их защиты, современные технические средства и методы проверки банкнот на подлинность. Особое внимание уделено правилам обслуживания покупателей, составлению кассовой и отчетной документации, способам охраны товарно-материальных ценностей.

Практические задания помогут сформировать и проверить профессиональные компетенции студентов. Ко всем темам курса приведены контрольные модули с тестовыми заданиями разных типов.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по профессии «Продавец, контролер-кассир».



**Техническое оснащение торговых организаций**

Арустамов Э. А.

*Учебник: Рекомендовано ФГУ «ФИРО» 4-е изд., стер. 208 с., пер. № 7 бц*

В учебнике приведены назначение, классификация, устройство и принцип действия разных видов торгово-технологического оборудования, а также правила его безопасной эксплуатации, ремонта и технического обслуживания. Рассмотрены примеры расчета потребности и порядка выбора оборудования в зависимости от типоразмера торгового предприятия.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.

# ОБЩИЕ ВОПРОСЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ И ТОРГОВЛИ

## ВЫСШЕЕ ОБРАЗОВАНИЕ



**Экономика торгового предприятия**

Иванов Г. Г.

*Учебник 320 с., пер. № 7 бц*

В учебнике подробно изложен экономический механизм функционирования торговых предприятий в современных условиях, проанализированы возможные пути повышения их эффективности. Рассмотрены экономические категории, присущие хозяйственной деятельности торговых предприятий: товароборот, товарные запасы, основные фонды, оборотные средства, прибыль, рентабельность и др. Приведены основные экономические показатели, количественно характеризующие данные категории. Особое внимание уделено вопросам планирования торговой деятельности предприятия.

Для студентов учреждений высшего образования.



### **Бизнес-планирование деятельности предприятий торговли**

Борисова О. В.

*Учеб. пособие:*  
*Рекомендовано*  
*ФГУ «ФИРО»*  
*208 с., пер. № 7 бц*  
*(Непрерывное профессиональное образование. Торговля)*

В учебном пособии раскрыты основы бизнес-планирования деятельности предприятий торговли, процесс разработки и реализации бизнес-плана. Показаны особенности бизнес-планирования в сфере торговли при разработке маркетингового, финансового планов и плана по логистике. Уделено внимание формированию стратегии деятельности предприятий торговли и ее взаимосвязи с бизнес-планом. Отражены факторы, влияющие на процесс реализации бизнес-плана предприятия торговли. Приведен анализ программных продуктов, позволяющих осуществить процесс планирования.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования. Может быть полезно специалистам, преподавателям и практическим работникам.



### **Бухгалтерский учет на предприятиях торговли**

Иванова Н. В.

*Учеб. пособие:*  
*Рекомендовано*  
*ФГУ «ФИРО»*  
*3-е изд., стер.*  
*208 с., пер. № 7 бц*  
*(Непрерывное профессиональное образование. Торговля)*

В учебном пособии подробно рассмотрены вопросы правового регулирования оптовой и розничной торговли, бухгалтерского и налогового учета движения товаров. Описана система документооборота, а также формирования финансовой отчетности торгового предприятия. Все вопросы изложены на основе действующих положений по бухгалтерскому учету в Российской Федерации.

Учебное пособие предназначено для повышения квалификации специалистов в области торговли, студентов учреждений высшего профессионального образования, студентов учреждений среднего профессионального образования, а также для преподавателей, аспирантов и практических работников.



### **Организация и технология коммерческой деятельности**

Иванов Г. Г.

*Учеб. пособие:*  
*Рекомендовано*  
*ФГУ «ФИРО»*  
*4-е изд., стер.*  
*272 с., пер. № 7 бц*

Учебное пособие может быть использовано при освоении междисциплинарного курса МДК.01.01 «Организация коммерческой деятельности» профессионального модуля «Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью» в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности «Коммерция (по отраслям)».

Раскрыто содержание коммерческой деятельности. Подробно рассмотрены те условия и факторы, которые оказывают на нее существенное влияние и определяют итоговые результаты. Большое внимание уделено вопросам возникновения коммерческих рисков и способам их снижения, проблемам формирования ассортимента и управления товарными запасами.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования. Вместе с учебным пособием Г. Г. Иванов «Организация и технология коммерческой деятельности: Практикум» составляет УМК.



### **Организация и технология коммерческой деятельности: Практикум**

Иванов Г. Г.

*Учеб. пособие:*  
*Рекомендовано*  
*ФГУ «ФИРО»*  
*224 с., пер. № 7 бц*

В учебном пособии приведены методические материалы по написанию рефератов, курсовых и выпускных квалификационных работ. Каждая глава содержит тесты, практические задания, задачи для самостоятельной работы.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования. Вместе с учебным пособием Г. Г. Иванов «Организация и технология коммерческой деятельности» составляет УМК.



### Организация и технология торговли

Отскочная З. В.,  
Наплёкова Ю. А.,  
Чуева И. И. и др.

*Учеб. пособие:*  
*Рекомендовано*  
*ФГУ «ФИРО»*  
*4-е изд., стер.*  
*192 с., пер. № 7 бц*  
*(Торговля)*

В учебном пособии рассмотрены сущность процесса товародвижения, основы его организации, инфраструктура оптовой и розничной торговли, товароснабжение розничной торговой сети, значение тары и упаковки в товародвижении. Приведены сведения о товарных складах, их устройстве и техническом оборудовании. Раскрыты организация и технология складских помещений, перевозки грузов разными видами транспорта, транспортно-экспедиционных операций в торговле, а также организация технологического процесса в розничном торговом предприятии.

Учебное пособие может быть использовано при освоении ПМ.01 «Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью» по специальности «Коммерция».

Для студентов учреждений среднего и высшего профессионального образования и для повышения квалификации специалистов в области торговли.



### Охрана труда в торговле

Арустамов Э. А.

*Учебник: Рекомендовано*  
*ФГУ «ФИРО»*  
*3-е изд., стер.*  
*160 с., обл.*

Учебник создан в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности «Коммерция (по отраслям)»; профессиональный модуль «Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью» междисциплинарного курса МДК.01.03 «Техническое оснащение торговых организаций и охрана труда».

В учебнике приведены правовые и организационные основы охраны труда в торговле. Раскрыты вопросы управления, надзора и контроля за соблюдением законодательства об охране труда. Рассмотрены производственный травматизм, вредные производственные факторы, профессиональные заболевания и их профилактика, а также несчастные случаи, их расследование и документальное оформление, порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Освещены вопросы производственной санитарии, техники безопасности при обслуживании оборудования, правила электро- и пожаробезопасности на предприятиях торговли, правила оказания первой помощи при несчастных случаях.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.



### Охрана труда в торговле: Практикум

Арустамов Э. А.

*Учеб. пособие:*  
*Рекомендовано*  
*ФГУ «ФИРО»*  
*3-е изд., стер.*  
*160 с., пер. № 7 бц*

В учебном пособии предложены задачи, тесты, тест-ситуации, деловые игры, позволяющие приобрести практические умения и навыки обеспечения безопасности труда работников торговых организаций. Особое внимание уделено вопросам пожарной безопасности и электробезопасности. Приведены формы документов, оформляемых при расследовании несчастных случаев на производстве.

Учебное пособие может быть использовано при освоении профессионального модуля «Организация и управление торгово-сбытовой деятельностью» (МДК.01.03.) по специальности «Коммерция (по отраслям)».

Для студентов учреждений среднего профессионального образования. Может быть полезно специалистам, ответственным за охрану труда и обеспечение техники безопасности.



### Правовое обеспечение профессиональной деятельности в сфере коммерции и торговли

Федорянич О. И.

*Учебник: Рекомендовано*  
*ФГАУ «ФИРО»*  
*176 с., пер. № 7 бц*

В учебнике рассмотрены правовое регулирование в сфере профессиональной деятельности договорных отношений, трудовые правоотношения, административные правонарушения и административная ответственность в сфере предпринимательской деятельности, торговли, финансов и налоговых сборов. Раскрыты основные права и свободы человека и гражданина в Российской Федерации, вопросы защиты нарушенных прав и судебного порядка разрешения споров.

Учебник предназначен для изучения общепрофессиональной дисциплины ОП «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» по специальностям «Коммерция (по отраслям)», «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров».

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.



Электронное учебное издание

## Правовое обеспечение профессиональной деятельности

*CD: Рекомендовано ФГУ «ФИРО»*

Представлено 60 интерактивных мультимедийных модулей, которые знакомят с вопросами правового регулирования производственных, договорных и трудовых отношений в хозяйственной деятельности организации (предприятия). Интерактивные схемы и слайд-шоу помогают разобраться в многообразии организационно-правовых форм юридических лиц, их правовом статусе, а также выяснить, как осуществляется разрешение хозяйственных споров. Особое внимание уделено вопросам информационной безопасности.

Практические задания, представляющие шаблоны юридических документов, формы договоров, позволяют получить знания, необходимые каждому современному специалисту. Ко всем темам курса приведены контрольные модули с тестовыми заданиями разных типов. Материал, представленный в электронном образовательном ресурсе, соответствует программе дисциплины ОП «Правовое обеспечение профессиональной деятельности» и дополняет содержание учебных изданий.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.



## Реклама в торговле

Хапенков В. Н.,  
Сагинова О. В.,  
Пирогова Ю. К. и др.

*Учеб. пособие:  
Рекомендовано  
ФГУ «ФИРО»  
160 с., пер. № 7 бц  
(Непрерывное профессиональное образование.  
Торговля)*

В учебном пособии рассмотрены маркетинговая деятельность в торговле, в том числе такой ее вид, как мерчендайзинг, включающий в себя технологии приемы и навыки работы по движению товара в торговом предприятии. Раскрыты основы проведения рекламы, снижения цен, распродаж, осуществления креативного процесса, построения медиастратегий, методов бюджетирования и тестирования рекламной продукции, а также роль программ лояльности для повышения уровня и рентабельности продаж. Освещены процесс принятия покупателем решения о покупке и место в этом процессе рекламной деятельности торгового предприятия.

Для повышения квалификации работников рекламных подразделений торговых предприятий, студентов учреждений высшего профессионального образования, студентов среднего профессионального образования, а также для преподавателей, аспирантов и практических работников.



## Теоретические основы товароведения

Райкова Е. Ю.

*Учебник  
192 с., пер. № 7 бц*

Учебник подготовлен в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности «Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров».

Рассмотрены основные понятия, предмет и задачи товароведения, классификация, кодирование и ассортимент товаров, характеристики их потребительских свойств, требования к качеству и методы оценки показателей качества. Раскрыты факторы, влияющие на формирование и сохранение качества товаров, причины и виды товарных потерь, а также причины возникновения дефектов и их роль в общей оценке качества товара.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования. Может быть полезен слушателям институтов повышения квалификации и работникам сферы товарного обращения и оценочной деятельности.

Дата выхода:  
2-е полугодие 2014 г.



## Ценообразование в коммерческой деятельности

Борисова О. В.

*Учеб. пособие:  
Рекомендовано  
ФГУ «ФИРО»  
2-е изд., стер.  
176 с., пер. № 7 бц  
(Торговля)*

В учебном пособии раскрыты основы ценообразования в коммерческой деятельности, методология и государственное регулирование цен. Показана сущность цены в процессе коммерческой деятельности. Описаны методы ценообразования, используемые при оценке товаров народного потребления, финансовых инструментов, активов.

Для студентов среднего и высшего профессионального образования и для повышения квалификации специалистов в области торговли.

ДЛЯ ПРОФЕССИЙ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ



**Деловая культура взаимодействия**

Шеламова Г. М.

*Учеб. пособие: Допущено  
Экспертным советом  
4-е изд., стер.  
64 с., обл.  
(Непрерывное профессио-  
нальное образование)*

В учебном пособии рассматриваются вопросы культуры делового общения и психологические аспекты деловых контактов. Приведены сведения о типах конфликтов, способах выхода из них, а также поведения в конфликтных ситуациях.

Для подготовки и переподготовки специалистов сферы обслуживания и торговли. Может быть использовано студентами учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования.



**Кассир торгового зала**

Яковенко Н. В.

*Учеб. пособие: Допущено  
Минобрнауки России  
2-е изд., испр.  
224 с., пер. № 7 бц  
(Ускоренная форма  
подготовки)*

В учебном пособии рассмотрены правила работы предприятий розничной торговли, учет и отчетность в торговых предприятиях, основные права и обязанности кассира торгового зала, организация его рабочего места. Приведены характеристики контрольно-кассовых машин, их классификация, устройство, правила эксплуатации и ухода за ними. Раскрыты вопросы психологического общения в системе «работник торговли — покупатель», а также правила охраны труда на предприятиях торговли.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования. Может быть рекомендовано работникам предприятий розничной торговли.



**Контролер-кассир торгового зала**

Косарева Г. С.

*Учеб. пособие: Допущено  
Экспертным советом  
5-е изд., стер.  
64 с., обл.  
(Непрерывное профес-  
сиональное образование.  
Торговля)*

В учебном пособии предлагается применение компетентного подхода к подготовке контролеров-кассира торговых предприятий.

Даны основы комплексной подготовки контролеров-кассира торгового зала. Рассмотрены организация работы предприятий торговли, приемки товаров по количеству и качеству, ассортимент, химический состав, требования к условиям хранения и качеству продовольственных товаров, ассортимент и требования к качеству некоторых групп непродовольственных товаров, а также порядок обслуживания контрольно-кассовых машин. Освещены обязанности и права контролера-кассира.

Учебное пособие может быть использовано при освоении ПМ.03 «Работа на контрольно-кассовой технике и расчеты с покупателями» для профессии «Продавец, контролер-кассир».

Для подготовки, переподготовки и повышения квалификации контролеров-кассира торговых предприятий. Может быть использовано в образовательных учреждениях среднего профессионального образования.



**Организация и технология розничной торговли**

Абоимова Н. Э.

*Учебник  
240 с., пер. № 7 бц*

Учебник соответствует ФГОС СПО по профессии «Продавец, контролер-кассир» и предназначен для освоения общепрофессиональной дисциплины ОП.03 «Организация и технология розничной торговли».

В учебнике рассмотрены виды услуг розничной торговли, их классификация и требования к качеству этих услуг, маркетинговая деятельность и менеджмент в торговле, в том числе современные технологии управления ассортиментом и товарными запасами. Раскрыты оперативные процессы на торговых предприятиях, касающиеся товароснабжения, технологии приемки, хранения и подготовки товаров к продаже, их размещения и выкладки, особенностей товарооборота, направлений и характеристик мерчендайзинга. Освещены правила торгового обслуживания и торговли разными товарами, требования к обслуживающему персоналу предприятий розничной торговли и контролю качества обслуживания, а также вопросы защиты прав потребителей.

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.



Электронное учебное издание

## Организация и технология розничной торговли

Домброва О. А.

*CD: Рекомендовано ФГУ «ФИРО»*

Входит в учебно-методический комплект по дисциплине ОП.03 «Организация и технология розничной торговли» в качестве электронного приложения вместе с учебным изданием:

• Абоимова Н. Э. «Организация и технология розничной торговли». Учебник.

Представлено 40 интерактивных мультимедийных модулей, которые знакомят с основами маркетинговой деятельности и менеджмента в торговле. С помощью подробно иллюстрированных интерактивных схем и слайд-шоу дана информация об организационно-правовых формах предприятий розничной торговли, персонале торгового предприятия, принципах и методах товароснабжения, технологии приемки и подготовки товаров к продаже, правилах размещения товаров в торговом зале и при хранении, правилах продажи отдельных видов товаров.

Особое внимание уделено правилам торгового обслуживания покупателей.

Профессиональные компетенции студентов формируются в процессе выполнения практических заданий. Ко всем темам курса приведены контрольные модули с тестовыми заданиями разных типов.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по профессии «Продавец, контролер-кассир».



## Организация рекламной деятельности

Хапенков В. Н.,  
Сагинова О. В.,  
Федюнин Д. В.

*Учеб. пособие: Допущено Минобразованием России 6-е изд., испр. 240 с., пер. № 7 бц*

В учебном пособии даны основные понятия о рекламе, ее видах, способах и средствах распространения. Изложены вопросы продвижения товаров на рынке, интегрированных маркетинговых коммуникаций, государственного регулирования рекламы, структуры рекламного рынка. Рассмотрены характеристики поведения человека, влияющие на его восприятие рекламы. Приведены основные этапы планирования рекламной кампании, особенности организации и проведения рекламной кампании, особенности организации и проведения рекламных кампаний торговых и промышленных предприятий.

Учебное пособие может быть использовано при освоении профессионального модуля ПМ.01 «Организация деятельности по работе с заказчиком» (МДК.01.01 «Организация рекламной деятельности») по профессии 031601.01 «Агент рекламный».

Для студентов учреждений среднего профессионального образования. Может быть рекомендовано специалистам рекламных агентств и отделов.



## Основы бухгалтерского учета на предприятиях торговли

Брыкова Н. В.

*Учебник: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО» 2-е изд., стер. 144 с., обл.*

Учебник создан в соответствии с ФГОС СПО по профессии «Продавец, контролер-кассир», ОП.02 «Основы бухгалтерского учета».

В учебнике рассмотрены основы теории и практики ведения бухгалтерского учета и особенности бухгалтерского учета на предприятиях торговли, а также вопросы ведения учета денежных средств в кассе и на расчетном счете.

Учебник написан в соответствии с Федеральным законом от 06.12.2011 № 402-ФЗ «О бухгалтерском учете» и Положением ЦБРФ от 12.10.2011 № 373-П «О порядке ведения кассовых операций с банкнотами и монетой Банка России на территории Российской Федерации».

Учебник создан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии «Продавец, контролер-кассир», ОП.02 «Основы бухгалтерского учета».

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.



**Основы бухгалтерского учета на предприятиях торговли: Практикум**

Брыкова Н. В.

*Учеб. пособие:*  
*Рекомендовано*  
*ФГАУ «ФИРО»*  
*128 с., пер. № 7 бц*

Учебник создан в соответствии с ФГОС СПО по профессии «Продавец, контролер-кассир», ОП.02 «Основы бухгалтерского учета».

Практикум предназначен для изучения предмета «Основы бухгалтерского учета» на предприятиях торговли. Рассмотрены вопросы практического ведения бухгалтерского учета и особенности ведения бухгалтерского учета на предприятиях торговли, а также вопросы ведения учета денежных средств в кассе и на расчетном счете.

Материал практикума разработан в соответствии с Федеральным законом от 06.12.2011 № 402-ФЗ «О бухгалтерском учете» и Положением ЦБ РФ от 12.10.2011 № 373-П «О порядке ведения кассовых операций с банкнотами и монетой Банка России на территории Российской Федерации».

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.



**Основы бухгалтерского учета на предприятиях торговли: Рабочая тетрадь**

Брыкова Н. В.

*Учеб. пособие:*  
*Рекомендовано*  
*ФГАУ «ФИРО»*  
*80 с., пер. № 7 бц*

Учебное пособие создано в соответствии с ФГОС СПО по профессии «Продавец, контролер-кассир», ОП.02 «Основы бухгалтерского учета».

Рабочая тетрадь предназначена для изучения предмета «Основы бухгалтерского учета» на предприятиях торговли. Рассмотрены основы практики ведения бухгалтерского учета и особенности ведения бухгалтерского учета на предприятиях торговли, а также вопросы ведения учета денежных средств в кассе и на расчетном счете.

Материал рабочей тетради разработан в соответствии с Федеральным законом от 06.12.2011 № 402-ФЗ «О бухгалтерском учете» и Положением ЦБ РФ от 12.10.2011 № 373-П «О порядке ведения кассовых операций с банкнотами и монетой Банка России на территории Российской Федерации».

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.



Электронное учебное издание

**Основы бухгалтерского учета на предприятиях торговли**

*CD: Рекомендовано*  
*ФГАУ «ФИРО»*

Представлено 70 интерактивных мультимедийных модулей, помогающих изучить основы теории и практики ведения бухгалтерского учета на предприятиях торговли. Использование слайд-шоу и интерактивных схем позволяет доступно и наглядно изложить основные вопросы организации и ведения бухгалтерского учета: система счетов и документация, учет поступления и реализации товаров, операции на расчетном счете, денежных средств в кассе и др. Разнообразные практические задания, в частности в виде интерактивного «конструктора», учат составлять активные и пассивные счета, бухгалтерские проводки, товарные отчеты, проводить учет кассовых операций и т. д. Ко всем темам курса приведены контрольные модули с тестовыми заданиями разных типов.

Материал, представленный в электронном образовательном ресурсе, соответствует программе дисциплины ОП.02 «Основы бухгалтерского учета» и дополняет содержание учебных изданий.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по профессии «Продавец, контролер-кассир».



**Основы деловой культуры**

Шеламова Г. М.

*Учебник:*  
*Рекомендовано*  
*ФГАУ «ФИРО»*  
*112 с., обл.*

Учебник создан в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии «Продавец, контролер-кассир», ОП.02 «Основы деловой культуры».

В учебнике в систематизированном виде рассматриваются ряд вопросов, связанных с профессиональным общением продавца. Даны общие сведения об этической культуре, этике, психологических аспектах общения как основы профессиональной деятельности. Приводятся практические рекомендации по ведению телефонных переговоров, организации рабочего места, поддержанию благоприятного имиджа работника торговли и прочие, направленные на успешное установление деловых контактов.

К данному учебнику выпущен электронный образовательный ресурс «Основы деловой культуры».

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.



Электронное учебное издание

## Основы деловой культуры

*CD: Рекомендовано ФГАУ «ФИРО»*

Представлено 60 интерактивных мультимедийных модулей, позволяющих освоить теоретический материал, сформировать представление об этике профессиональной деятельности продавца и контролера-кассира. С помощью слайд-шоу, интерактивных схем и рисунков наглядно и доступно дана информация о нормах делового этикета, правилах делового общения в устной и письменной формах, о причинах возникновения конфликтов и способах их разрешения. Профессиональные компетенции обучающихся формируются в процессе выполнения большого количества практических заданий. Ко всем темам курса приведены контрольные модули с тестовыми заданиями разных типов.

Материал, представленный в электронном образовательном ресурсе, соответствует программе дисциплины ОП.01 «Основы деловой культуры» и дополняет содержание учебных изданий.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования, обучающихся по профессии «Продавец, контролер-кассир».



## Охрана труда на предприятиях торговли

Горохова С. С.,  
Косолапова Н. В.,  
Прокопенко Н. А.

*Учеб. пособие: Допущено Экспертным советом 64 с., обл. (Непрерывное профессиональное образование. Торговля)*

В учебном пособии предлагается применение компетентного подхода к подготовке продавца и контролера-кассира.

Рассмотрены основные положения законодательных актов Российской Федерации по охране труда, производственной санитарии и гигиены, требования техники безопасности и пожарной безопасности на предприятиях торговли, мероприятия по предупреждению производственного травматизма и профессиональных заболеваний работников торговли, обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий труда работников. Освещены права и обязанности работников в области охраны труда, права работников на возмещение ущерба, причиненного ему в результате травмы.

Для подготовки и переподготовки работников предприятий торговли по профессиям «Продавец» и «Контролер-кассир». Может быть использовано в образовательных учреждениях среднего профессионального образования.



## Производственное обучение коммерсантов: Образовательная технология «Учебная мини-фирма»: (+CD)

Мюллер Н. В., Зайцева Т. В.,  
Ямпольская О. П.

*Учеб. пособие: Рекомендовано ФГУ «ФИРО» 320 с., пер. № 7 бц*

В учебном пособии представлена новая образовательная технология — «Учебная мини-фирма», позволяющая максимально приблизить теоретическое обучение к практике с помощью имитации деятельности торговой организации с реальными документами и документооборотом. На конкретном примере рассматривается полный цикл деятельности организации. Прилагаемый CD-диск содержит образцы документов, используемых в хозяйственной деятельности организации.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования. Может быть использовано для организации самостоятельной работы студентов и при освоении междисциплинарных курсов экономических специальностей.



## Учет и отчетность предприятий торговли

Каурова О. В.,  
Чхиквадзе Н. А.

*Учеб. пособие: Рекомендовано ФГУ «ФИРО» 3-е изд., стер. 64 с., обл. (Непрерывное профессиональное образование. Торговля)*

В учебном пособии рассмотрены объекты бухгалтерского учета в торговле, его нормативно-правовое регулирование, учет на предприятиях торговли, в том числе денежных средств и расчетов, товаров, торговой наценки, основных средств и нематериальных активов, капитала, фондов, резервов, издержек обращения, а также финансовых результатов и использования прибыли. Освещены концепция бухгалтерской (финансовой) отчетности в торговле, вопросы, касающиеся бухгалтерского баланса, отчета о прибыли и убытке.

Учебное пособие может быть использовано при изучении общепрофессиональной дисциплины ОП «Основы бухгалтерского учета» в соответствии с ФГОС СПО для профессии «Продавец, контролер-кассир».

Для подготовки, переподготовки и повышения квалификации работников торговли. Может быть использовано в образовательных учреждениях среднего профессионального образования.



### Торговые вычисления

Голубкина Т. С.

*Учебник: Рекомендовано  
ФГУ «ФИРО»  
8-е изд., стер.  
128 с., пер. № 7 бц*

Учебник является частью учебно-методического комплекта по профессии «Продавец, контролер-кассир».

Приведены сведения о простейших методах и средствах вычисления, применяемых в торговле. Даны понятия цены и товарооборота, рассмотрены способы их вычисления, а также основные виды используемых вычислительных машин. Приведены сведения по истории денежных знаков о введении в обращение Российской Федерации 5-тысячной денежной купюры и о платежеспособности монет.

Учебник может быть использован при освоении междисциплинарных курсов, входящих в профессиональный цикл профессии «Продавец, контролер-кассир» в соответствии с ФГОС СПО.

Для студентов учреждений среднего профессионального образования. Может быть полезен продавцам и контролерам-кассирам торговых предприятий.



### Торговые вычисления: Рабочая тетрадь

Измайлова С. С.

*Учеб. пособие:  
Рекомендовано  
ФГУ «ФИРО»  
3-е изд., стер.  
64 с., обл.*

Учебное пособие является частью учебно-методического комплекта по профессии «Продавец, контролер-кассир».

Приведены задания, контрольные вопросы, примеры, характерные для выполнения приемов вычисления стоимости покупок при устном счете, с использованием микрокалькулятора и других электронных устройств, нахождения средних величин, товарооборачиваемости и других товарных величин.

Для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования.



### Экономика торговли

Иванов Г. Г.

*Учеб. пособие:  
Рекомендовано  
ФГАУ «ФИРО»  
4-е изд., перераб. и доп.  
160 с., пер. № 7 бц*

Учебное пособие является частью учебно-методического комплекта по профессии «Продавец, контролер-кассир».

Рассмотрены особенности функционирования предприятий торговли в условиях формирования рыночных экономических отношений. Подробно изложены вопросы развития товарооборота, формирования товарных запасов, рационального использования трудовых ресурсов и материально-технической базы, получения максимальной прибыли. Дана характеристика основных налогов, уплачиваемых торговыми предприятиями.

Учебное пособие может быть использовано при освоении общепрофессиональной дисциплины ОП.03. «Организация и технология розничной торговли» в соответствии с ФГОС СПО для профессии «Продавец, контролер-кассир».

Для студентов учреждений среднего профессионального образования.

