



ВІРТУАЛЬНА ВИСТАВКА НОВИХ НАДХОДЖЕНЬ

**до БІБЛІОТЕКИ
ЧТЕІ ДТЕУ
за III квартал
2024 р.**

**До уваги користувачів пропонується віртуальна
книжкова виставка нових надходжень
до бібліотеки ЧТЕІ ДТЕУ
за третій квартал 2024 р.**

**Література розміщена за алфавітом.
Ознайомитися з книгами можна у читальних
залах бібліотеки.**

**Запрошуємо до цікавого та
інформативного перегляду!**



Аверчев О. В. Страви з круп'яних та овочевих культур оздоровчого призначення / О. В. Аверчев, О. В. Дзюндзя, Н. В. Новікова. – Херсон : Олді-плюс, 2021. – 60 с.



Збірник рецептур страв з круп'яних культур оздоровчого призначення розроблений спеціалістами ДВНЗ Херсонського державного аграрно-економічного університету спільно з науковцями та практичними працівниками ресторанного господарства, як посібник для здобувачів вищої освіти, а також для спеціалістів і працівників ресторанного господарства та всіх, хто цікавиться раціональним харчуванням.

Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. / В. В. Архіпов. – 3-те вид. – Київ : ЦУЛ, 2019. – 382.



У навчальному посібнику подані характеристика продукції ресторанного господарства, вимоги до якості й безпеки сировини й готової продукції, особливості приготування ресторанної продукції, таварознавча характеристика продуктів харчування, питання керування якістю. Основна увага зосереджена на сучасних технологічних процесах готування блюд, напоїв, кулінарних і кондитерських виробів на підприємствах харчування готельних і ресторанных комплексів. Автори також наводять асортимент страв закордонної кухні, що допоможе в підготовці фахівців менеджерів готельно-ресторанного сервісу поглиблено вивчити питання асортиментів і приготування страв не тільки для вітчизняного споживача, але й для іноземних гостей. Для студентів, що навчаються за спеціальністю «Менеджер готельно-ресторанного бізнесу», а також керівників і фахівців, що працюють у ресторанах, кафе, готельних комплексах, учнів профільних коледжів та училищ.

Біла О. Г. Фінанси : навч. посіб. / О. Г. Біла, І. Р. Чуй. – Львів : Магнолія 2006, 2024. – 376 с.



Посібник підготовлено відповідно до стандарту вищої освіти за спеціальністю 072 «Фінанси, банківська справа та страхування» галузі знань 07 «Управління та адміністрування» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти та освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів галузі 07 «Управління та адміністрування» спеціальності 072 «Фінанси, банківська справа та страхування». В ньому представлено сучасні теоретичні підходи до вивчення сутності фінансів, становлення і розвитку фінансової науки, фінансової політики і фінансового права, податкової та бюджетної політики, фінансової безпеки держави, дано характеристику фінансів і фінансової системи країн з розвинутою ринковою економікою.

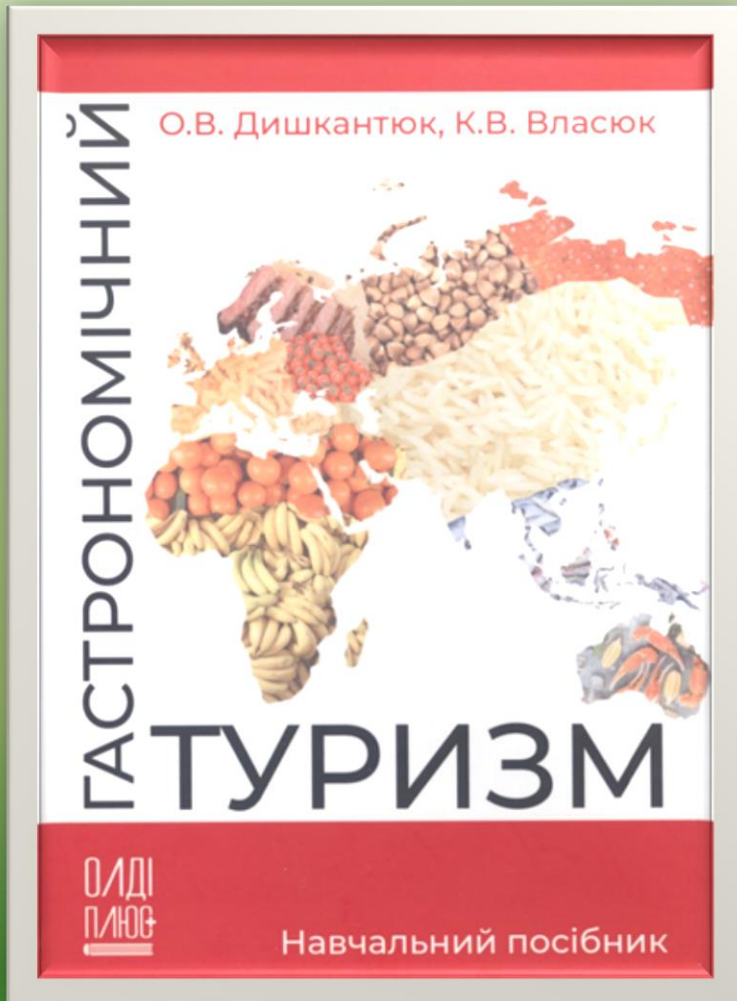
Посібник написано згідно з навчальною програмою дисципліни «Фінанси». Він рекомендується для студентів, аспірантів і викладачів вищих навчальних закладів та всіх тих, хто вивчає цей важливий і надзвичайно цікавий курс «Фінанси».

Горбач Л. М. Міжнародні фінанси : підруч. / Л. М. Горбач, О. В. Плотніков. – Київ : Кондор, 2019. – 528 с.



У підручнику розглядаються особливості функціонування та розвитку сучасних міжнародних фінансів. Акцентується увага на розкритті сутності здійснення операцій на фінансовому, валютному, кредитному ринках, а також деякі проблемні питання організації експортно-імпортних операцій у системі міжнародних фінансових відносин. Розглянуто закономірності розвитку світової валютно-фінансової системи, функціонування міжнародних фінансових ринків в умовах глобалізації, особливості міжнародного фінансового менеджменту, новітні тенденції розвитку міжнародних фінансів і міжнародного бізнесу.

Дишкантюк О. В. Гастрономічний туризм : навч. підруч. / О. В. Дишкантюк, К. В. Власюк. – Одеса : Олді-плюс, 2021. – 136 с.



У підручнику викладено науково-теоретичні та практичні питання розвитку гастрономічного туризму. Описано становлення, розвиток та понятійний апарат. Охарактеризовані об'єкти гастрономічного туризму, зокрема увага приділена етнічним кухням, концептуальним ресторанам, локальним харчовим системам, гастрономічним івентам. Описаний досвід розвитку гастрономічного туризму в країнах світу. Висвітлено особливості розвитку гастрономічного туризму в Україні.

Призначений для студентів, які навчаються за спеціальностями «Туризм», «Готельно-ресторанна справа», також може бути корисним спеціалістам і підприємцям сфери ресторанного та туристичного бізнесу.

Іванова О. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : підруч. / О. В. Іванова, Т. В. Капліна. – Херсон : Олді-плюс, 2023. – 399 с.



О.В. Іванова Т.В. Капліна

САНІТАРІЯ ТА ГІГІЄНА
ЗАКЛАДІВ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Підручник



У підручнику висвітлено широке коло питань щодо організації раціонального санітарного режиму закладів ресторанного господарства, ситуаційних фахових завдань, пов'язаних з науково обґрунтованими санітарно-гігієнічними вимогами до технологічного процесу виробництва, реалізації готової кулінарної продукції, заходів профілактики харчових отруєнь, оцінки якості харчових продуктів.

Для студентів вищих навчальних закладів кваліфікаційного рівня «бакалавр» напряму підготовки 6.091711 «Харчова технологія та інженерія» професійного спрямування «Технологія харчування» і 6.14010 «Готельно-ресторанна справа».

Інжиніринг у ресторанному бізнесі : навч. посіб. / О. В. Кузьмін, О. В. Чемакіна, О. О. Акімов, А. О. Кузьмін. – Херсон : Олді-плюс, 2020. – 488 с.

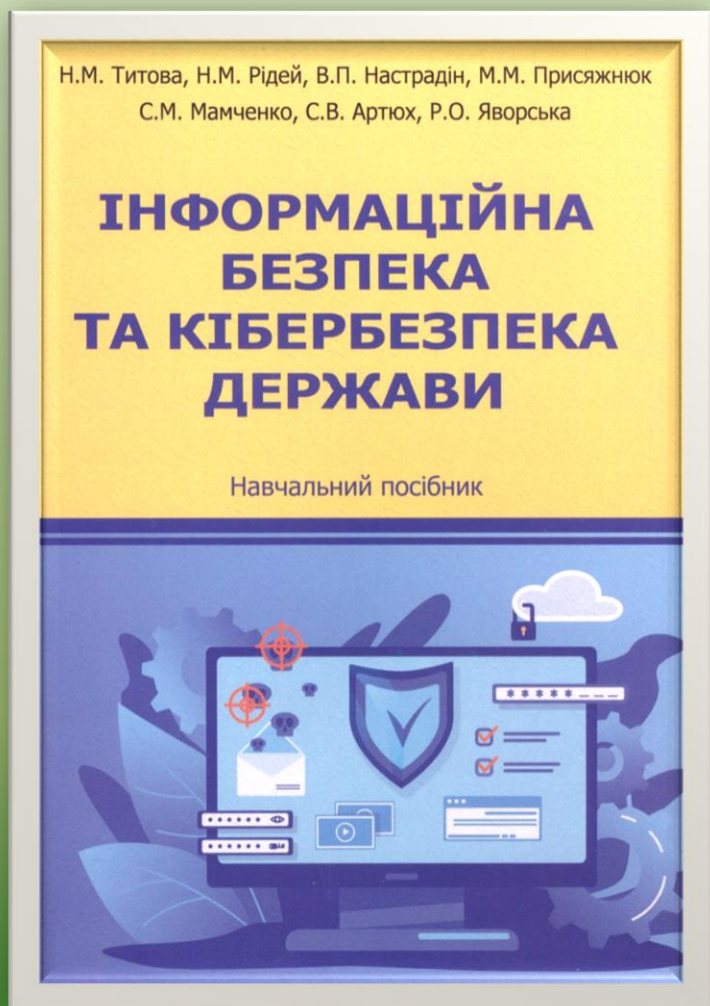


У навчальному посібнику викладені науково-теоретичні та методичні основи інжинірингу у ресторанному бізнесі, що дозволяє здобувачам кваліфіковано приймати рішення, управляти командою проекту згідно графіку виконання робіт, координувати людськими, матеріальними, фінансовими потоками в межах бюджету.

У навчальному посібнику представлено сучасні тенденції інжинірингу при проектуванні інженерних систем: мережі і споруди водопостачання і каналізації, санітарно-технічні системи будівель, основи формування теплового режиму і вимоги до повітряного середовища приміщень, системи опалення, вентиляції, кондиціонування, інженерне обладнання закладів ресторанного господарства на основі сучасних наукових підходів.

Навчальний посібник призначений для підготовки здобувачів спеціальності 181 «Харчові технології». Навчальний посібник може бути корисний для інженерно-технічних працівників при підготовці і просуванні інженерно-будівельних проектів закладів ресторанного господарства.

Інформаційна безпека та кібербезпека держави : навч. посіб. / Н. М. Титова та ін. – Київ : Ліра-К, 2024. – 224с.



Навчальний посібник рекомендовано для викладання навчальних дисциплін «Інформаційна безпека» та «Кібербезпека». Він містить теоретичні матеріали та правові основи з діяльності по забезпеченню інформаційної безпеки та кібербезпеки держави, значна увага приділена місцю медіа у проведенні інформаційної політики та спеціальних інформаційних операцій (інформаційно-психологічних операцій).

Посібник призначений для забезпечення навчального процесу з підготовки здобувачів вищої освіти за названими дисциплінами. Він розрахований на студентів, слухачів і викладачів вищих закладів гуманітарної спрямованості. Це видання також буде корисним для аспірантів, науковців, представників спецслужб та інших силових відомств.

Інформаційна та кібернетична безпека підприємства : підруч. / Г. М. Гулак та ін. – Львів : Магнолія 2006, 2024. – 370 с.



Широке використання в процесі інформатизації суспільства сучасних технологій автоматизованої обробки інформації та управління технологічними процесами створило не тільки об'єктивні передумови підвищення ефективності всіх видів діяльності особи, суспільства та держави, але і ряд проблем захисту інформації. Складність вирішення цих проблем обумовлена необхідністю створення систем захисту інформації в умовах обмежених фінансових, матеріальних, людських та часових ресурсів.

В цих умовах розуміння потенціалу різних методів та технологій захисту, їх взаємного зв'язку та взаємного доповнення, глибоке знання принципів та методів управління організаційно-технічними системами створюють надійне підґрунтя ефективного розв'язання згаданих проблем керівниками та виконавцями служб захисту інформації, практиками та дослідниками протягом всього життєвого циклу автоматизованих систем обробки даних.

Для студентів, що навчаються за спеціальністю 125 «Кібербезпека», аспірантів, науковців та практиків.

Карлін М. І. Комплексне забезпечення фінансово-економічної безпеки держави : навч. посіб. / М. І. Карлін. – Київ : Кондор, 2020. – 416 с.

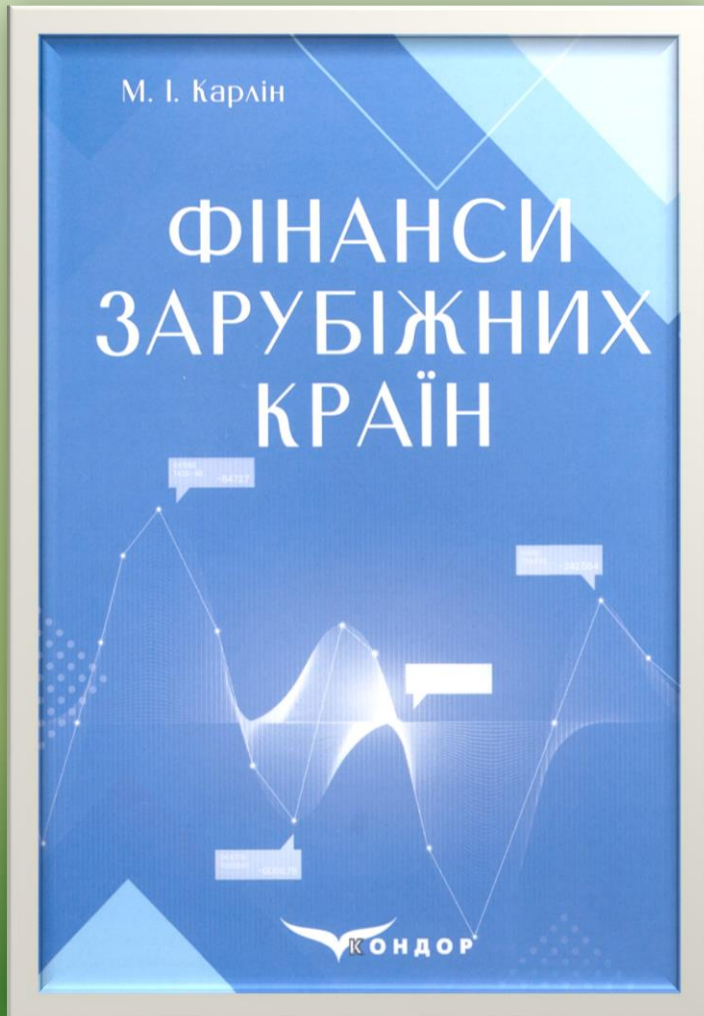


У навчальному посібнику аналізуються теоретичні й практичні засади комплексного забезпечення фінансово-економічної безпеки держави загалом та України зокрема; розкриваються особливості досягнення бюджетної, боргової, податкової, грошово-кредитної, валютної та інших складових фінансово-економічної безпеки країни.

Значна увага у посібнику приділяється висвітленню особливостей функціонування офшорів та заходам обмеження виведення коштів до них, а також заходам щодо боротьби з «відмиванням брудних грошей».

Для студентів закладів вищої освіти та закладів перепідготовки державних службовців та працівників органів місцевого самоврядування.

Карлін М. І. Фінанси зарубіжних країн : навч. посіб., 2-ге вид., доп. / М. І. Карлін. – Київ : Кондор, 2021. – 364 с.



У посібнику розкрито теоретичні основи формування і використання фінансових ресурсів у провідних країнах світу. Значну увагу приділено особливостям фінансів у демократичних країнах, в постсоціалістичних країнах та країнах, що розвиваються, а також в офшорних країнах.

Посібник стане в нагоді студентам-економістам, а також міжнародникам, правникам, історикам, політологам, соціологам, всім тим, хто зацікавлений у вивченні досвіду інших країн з реформування їхніх фінансових систем.

Когут Ю. Кібербезпека та ризики цифрової трансформації компаній / Ю. Когут. – Київ : Сідкон, 2022. – 372 с.



В посібнику вперше системно проаналізовано загрози безпеці держави, суспільства, бізнесу та особистості у кіберпросторі в епоху глобальної цифровізації, в т.ч. кіберзлочини як окремий вид кіберзагроз, та запропоновані технології протидії та боротьби з ними. Практичний посібник підготовлено експертом з більш ніж 20-ти річним практичним досвідом в сфері кібербезпеки та корпоративної безпеки бізнесу, та є першим українським виданням, в якому акумульовані теоретичні знання та практичний досвід, системно розкриті питання та технології забезпечення кібербезпеки на рівнях держави, суспільства, бізнесу та особистості в епоху цифрової економіки.

Посібник рекомендується до використання як практикам – власникам та керівникам бізнесу, керівникам відповідних підрозділів підприємств, компаній та банків, спеціалістам сфери цифрової трансформації, інформаційної безпеки та кібербезпеки, державним посадовцям, що працюють у секторі діджиталізації, так і науковцям у сфері кібербезпеки, докторантам, аспірантам та студентам вищих навчальних закладів спеціальностей 12.125 «Кібербезпека», 12.121 «Інженерія програмного забезпечення», 12.122 «Комп'ютерні науки та інформаційні технології» та інших спеціальностей у сфері інформаційних технологій.

Когут Ю. Корпоративна безпека : практ. посіб. / Ю. Когут. – Київ : Сідкон, 2021. – 460 с.



У посібнику з позицій системного підходу розглядаються концептуальні положення, основні напрями та практичні рекомендації щодо забезпечення корпоративної безпеки в сучасних умовах.

Розкрито сутність і сучасний стан інформаційної, економічної та корпоративної безпеки України.

Кордзая Н. Р. Продовольча безпека. Якість та безпечність харчової продукції : монографія / Н. Р. Кордзая, Б. В. Єгоров. – Херсон : Олді-плюс, 2019. – 160 с.



В монографії зроблена спроба узагальнення знань щодо управління якістю та безпечністю харчової продукції в Україні та світі. Розглянуто особливості функціонування міжнародної та вітчизняної систем стандартизації. Проведено аналіз структури бази державних стандартів на харчову продукцію, сировину та напої. Встановлено, що сьогодні Україна потребує розробки комплексного підходу до формування системи нормативної документації на продовольство. Адже визначення якісних показників стандартизованими методами є гарантією контрольованої якості та високої конкурентоспроможності вітчизняної харчової продукції та як наслідок підвищений рівень продовольчої безпеки України.

Видання може бути корисним науковцям у галузі стандартизації й управління якістю та безпечністю харчової продукції, законодавчій та виконавчій владі, керівникам промислових підприємств, студентам магістратури і аспірантам з товарознавства, маркетингу, фінансово-економічної безпеки, харчових технологій та широкому колу читачів.

Мельник О. Ю. Харчові технології : навч. посіб. у 2 ч. Ч. 1. Інновації в харчовій галузі / О. Ю. Мельник, М. Ю. Савченко-Перерва, Т. М. Степанова ; за заг. ред. О. Ю. Мельник. – Херсон : Олді-плюс, 2024. – 136 с.



Підручник розроблений для підготовки аспірантів у вищих навчальних закладах на здобуття наукового ступеня доктора філософії за спеціальністю 181 «Харчові технології» (галузь знань 18 «Виробництво та технології»). У підручнику представлено пріоритетні напрямки інновацій у сфері харчової промисловості, шляхи проектування широкого асортименту якісно нових продуктів із спрямованою зміною хімічного складу, використання функціональної сировини та утилізації відходів. Розглянуто сучасні інструментальні методи та спеціалізоване обладнання для дослідження та контролю якості харчових систем під час технологічного процесу.

Методологія наукових досліджень : навч. посіб. для студ. і аспірантів спец. 181 «Харчові технології» / В. І. Ладика, Л. З. Шильман, Ф. В. Перцевой та ін. ; за ред. В. І. Ладика ; СНАУ. – Херсон : Олді-плюс, 2022. – 222 с.



Уперше в Україні підготовлено посібник із виконання наукової роботи з технології харчової продукції. У ньому містяться методологічні основи наукової роботи та сучасні методи дослідження харчових речовин і продуктів.

Посібник розроблений колективом авторів – провідних науковців галузі – під керівництвом академіка В. І. Ладика і буде корисним студентам та аспірантам під час підготовки випускних робіт.

Міжнародний менеджмент : навч. посіб. / за ред. О. Б. Чернеги. – 2-е вид., оновл. і доп. – Львів : Магнолія 2006, 2024. – 592с.



У навчальному посібнику викладені основні питання стратегічного планування, прийняття рішень, організаційного розвитку міжнародних корпорацій, розглянуто особливості контролю і звітності фінансового менеджменту та соціальної відповідальності міжнародних корпорацій.

До кожного розділу дається резюме, контрольні запитання і практичні ситуації для обговорення, перелік літературних джерел.

Посібник розрахований на студентів економічних спеціальностей, викладачів вузів, слухачів системи додаткової професійної освіти, а також на тих, хто прагне самостійно вивчити проблеми управління на міжнародному рівні і всіх, хто цікавиться цими питаннями.

Мізюк Б. М. Стратегічний менеджмент : навч. посіб. / Б. М. Мізюк, І. І. Тучковська, І. В. Артищук. – Львів : Магнолія 2006, 2023. – 376 с.



У навчальному посібнику розглядаються концептуальні положення стратегічного менеджменту: поняття, етапи розвитку, класифікація та види стратегій, аналіз та прогнозування середовища, формування стратегії та планування, сегментація ринку та оцінка привабливості, реалізація стратегії та забезпечення процесу стратегічного управління. За усіма темами наводяться контрольні запитання та тести для самостійної роботи студентів, а також ситуаційні вправи та ділова гра.

Основи сенсорного аналізу харчових продуктів : навч. посіб. / О. Б. Ткаченко, Н. В. Каменева, О. О. Тітлова та ін. – Херсон : Олді-плюс, 2020. – 304 с.



У навчальному посібнику «Основи сенсорного аналізу харчових продуктів» наведено загальну класифікацію та характеристику органолептичних властивостей таких груп продуктів, як вина, соків та сік-містких напоїв, кави та чаю, хлібо-булочних виробів, м'ясних та рибних продуктів.

Крім того, розглянуто питання якості з точки зору органолептичних властивостей, впливу сировини на якість, правила дегустації та основи організації сенсорного аналізу харчових продуктів вищезазначених груп.

Основи хімії та методи аналізу харчової продукції : підручник / Н. К. Черно, О. О. Антіпіна, О. В. Малинка, С. І. Вікуль. – Одеса : ОНАХТ, 2018. – 280 с.

Черно Н.К., Антіпіна О.О.,
Малинка О.В., Вікуль С.І.

ОСНОВИ
ХІМІЇ
ТА МЕТОДИ
АНАЛІЗУ
ХАРЧОВОЇ
ПРОДУКЦІЇ

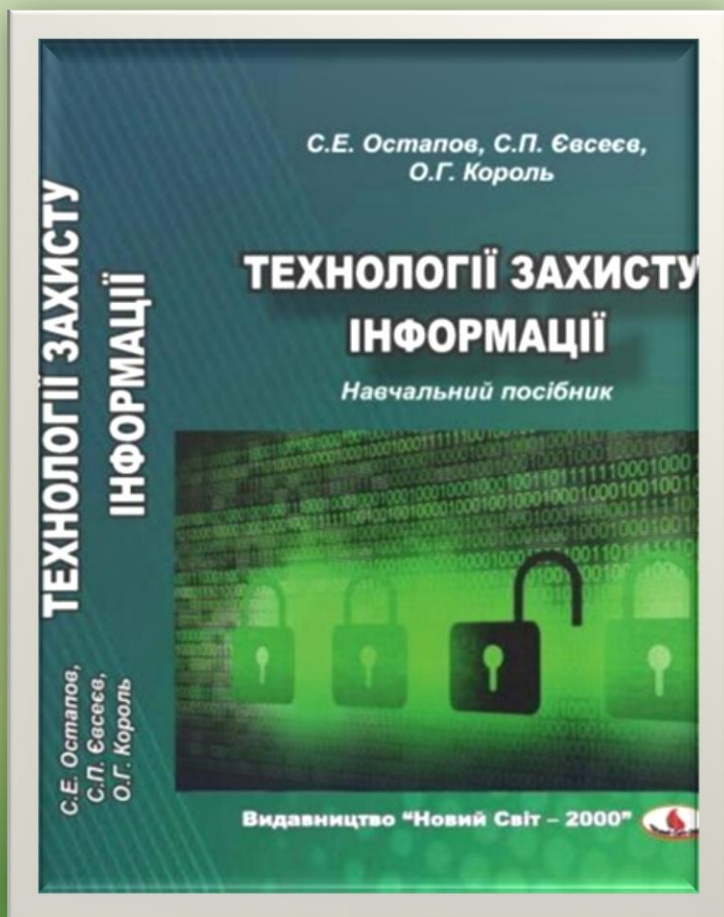


У підручнику представлені основні поняття й базові відомості з найважливіших розділів хімії: загальної та неорганічної, органічної, аналітичної, без яких неможливо опанування технологічних дисциплін виробництва харчових продуктів.

Розглянуті класифікація, головні властивості, способи добування неорганічних та органічних сполук, найважливіші представники кожного класу та їх застосування, а також методи якісного та кількісного аналізу, що використовуються у сучасних дослідженнях якості продукції та контролю виробництва.

Рекомендується для студентів ступеня «бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології», зокрема які навчаються за освітньою програмою «Технологічна експертиза та безпека харчових продуктів», а також спеціальності 162 «Біотехнології та біоінженерія».

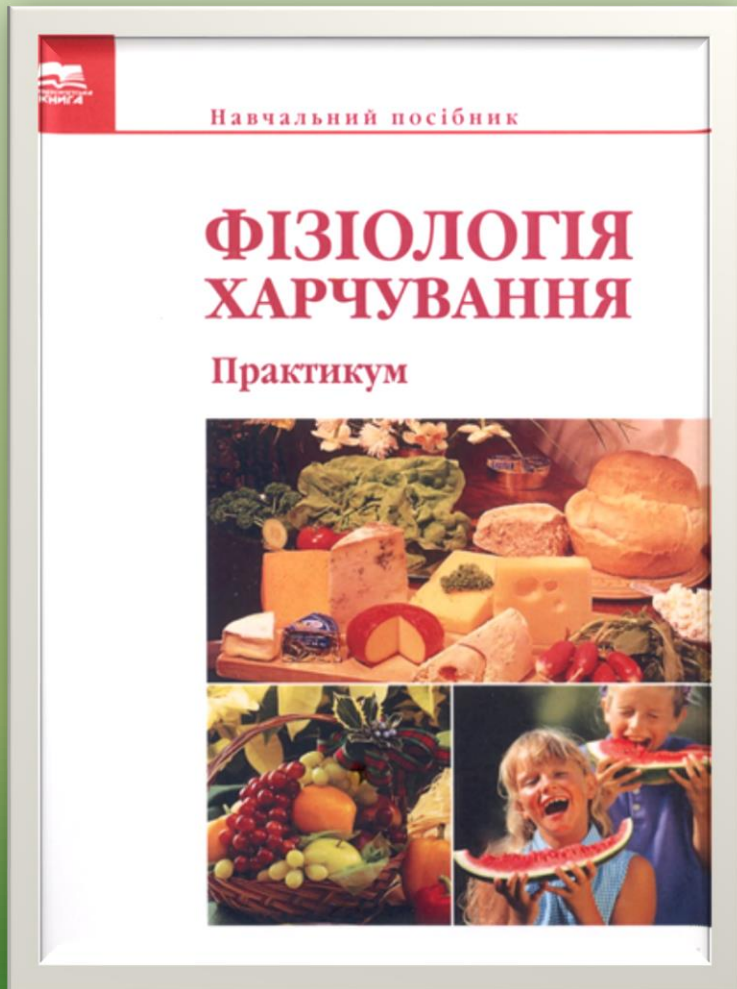
Остапов С. Е. Технології захисту інформації : навч. посіб. / С. Е. Остапов, С. П. Євсєєв, О. Г. Король. – Львів : Новий світ – 2000, 2024. – 678 с.



У пропонованому виданні викладені основи сучасного захисту інформації в комп'ютерних системах, не пов'язаних з державною таємницею. Посібник складається з теоретичного матеріалу та лабораторного практикуму. У теоретичній частині висвітлено основні поняття й подані визначення, які стосуються захисту інформації. Формування політики безпеки. Розглянуто критерії оцінки захищеності комп'ютерних систем, основи криптографічного захисту інформації, захист інформації від несанкціонованого доступу в сучасних операційних системах, описано комплексні системи захисту в корпоративних інформаційних системах.

Посібник складається з теоретичного матеріалу та лабораторного практикуму. У теоретичній частині висвітлено основні поняття й подані визначення, які стосуються захисту інформації, формування політики безпеки. Розглянуто критерії оцінки захищеності комп'ютерних систем, основи криптографічного захисту інформації, захист інформації від несанкціонованого доступу в сучасних операційних системах, описано комплексні системи захисту в корпоративних інформаційних системах.

Павлоцька Л. Ф. Фізіологія харчування. Практикум : навч. посіб. / Л. Ф. Павлоцька, Н. В. Дуденко, Є. Левітін. – Херсон : Олді-плюс, 2023. – 152 с.



Практикум містить детальний опис 4-х лабораторних робіт та 8-ми лабораторно-практичних занять. Виконання лабораторних робіт передбачає експериментальні дослідження будови та механізму функціонування основних систем організму, зокрема травної системи, системи кровообігу, дихання, виділення тощо). Метою практичних робіт є опанування методиками складання раціонів харчування різних груп населення залежно від віку, характеру діяльності, наявності різних захворювань.

Для студентів інженерно-технологічних та інженерно-педагогічних спеціальностей 6.01010420 «Професійна освіта. Технологія харчової промисловості та організація громадського харчування».

Пустовойтенко В. П. Енергоефективні технології в харчовій промисловості : підруч. / В. П. Пустовойтенко, О. О. Серьогін, В. Б. Кисельов. – Херсон : Олді-плюс, 2022. – 548 с.



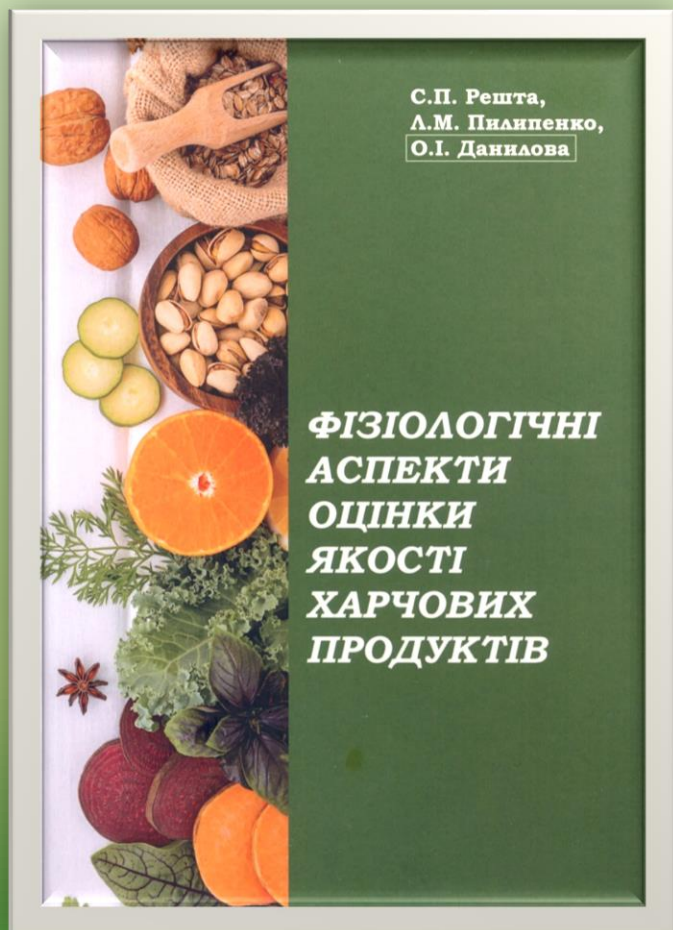
У підручнику викладено теоретичні основи використання вторинної сировини та відходів у галузях харчової промисловості в ролі основної сировини для енергоефективних інноваційних технологій.

Наведено приклади реальних ресурсозберігаючих технологій на підприємствах дослідженням енергоефективних ресурсозберігаючих технологій харчової промисловості та в умовах агропромислових комплексів.

Охарактеризована їхня роль в аспекті загальнодержавної політики екологізації, енергетичної незалежності та економічного розвитку.

Підручник призначений для студентів закладів вищої освіти, інженерних працівників, що займаються вивченням харчової промисловості.

Решта С. П. Фізіологічні аспекти оцінки якості харчових продуктів : навч. посіб. / С. П. Решта, Л. М. Пилипенко, О. І. Данилова ; за ред. Л. М. Пилипенко. – Херсон : Олді-плюс, 2021. – 334 с.

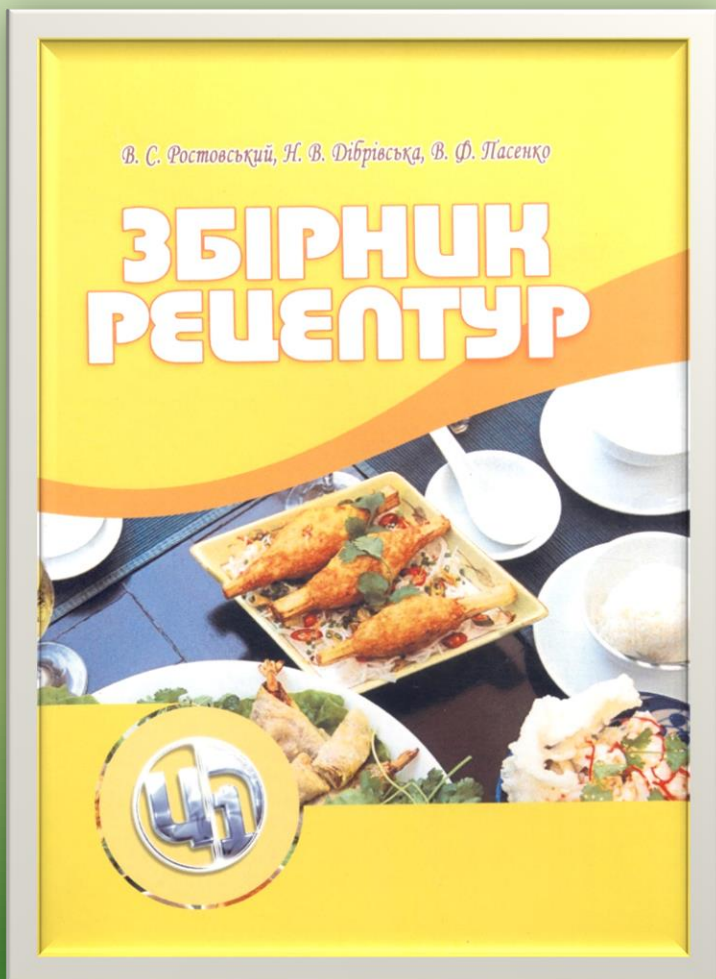


Навчальний посібник містить сучасні матеріали щодо теоретичних основ харчування, біологічної дії їжі на організм та її ролі у харчуванні сучасної людини, відомості про основні забруднювачі, харчові добавки і їх вплив на фізіологічну цінність і якість харчових продуктів, особливості складу та фізіологічну цінність нутрієнтів різних груп і видів харчової сировини.

Охарактеризовано методологічні основи органолептичних, фізичних, фізико-хімічних, біологічних методів оцінки якості та безпеки, регламентованих для контролю харчової сировини, рослинної, тваринної продукції та гідробіонтів.

В посібнику наведено відомості про зміну харчової та фізіологічної цінності продуктів при зберіганні, різних видах їх технологічної обробки, висвітлено сучасні напрями і шляхи розробки нових продуктів, надано рекомендації для фізіологічної корекції раціону харчування.

Ростовський В. С. Збірник рецептур / В. С. Ростовський, Н. В. Дібрівська, В. Ф. Пасенко. – Київ : ЦУЛ, 2023. – 320 с.



У книзі наводяться рецептури й технологія приготування принципово нових фірмових страв і кулінарних виробів, придуманих, розробленими й впроваджених кращими кулінарами, майстрами-кухарями й майстрами-кондитерами системи Укрпотребсоюзу всіх регіонів України. У створенні нових кулінарних виробів активну участь брали працівники Вінницької, Чернігівської, Івано-Франківської, Черкаської й інших областей України.

Стратегічний маркетинг : навч. посіб. / за ред. Я. С. Ларіної. – Херсон : Олді-плюс, 2019. – 364 с.



У навчальному посібнику розглядаються зміст та особливості стратегічного маркетингу, його сучасні концепції, завдання, принципи.

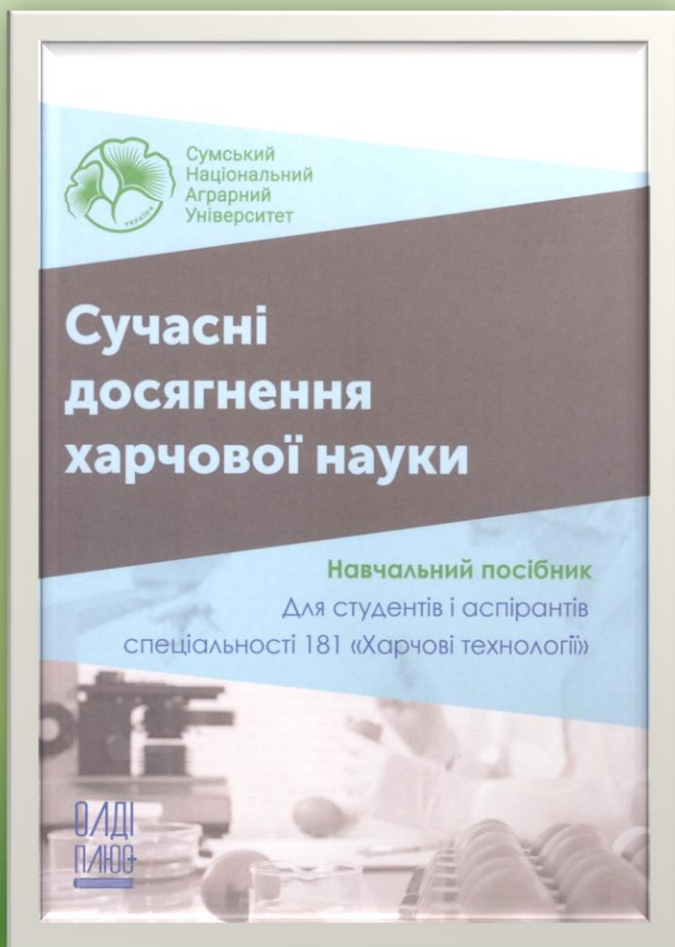
Висвітлено роль стратегічного маркетингу в управлінні підприємствами.

Розглянуто методи аналізу маркетингового середовища, методичні підходи щодо сегментування та вибору цільових ринків.

Представлені підходи до вибору маркетингових стратегій, використання можливостей новітніх маркетингових інструментів щодо диференціації й позиціонування, побудови конкурентних відносин. Розглянуто питання механізмів реалізації маркетингових стратегій.

Книга призначена для студентів, аспірантів економічних спеціальностей вищих навчальних закладів, буде корисна всім, хто цікавиться питаннями стратегічного маркетингу.

Сучасні досягнення харчової науки : навч. посіб. / В. І. Ладика, Л. З. Шильман, Ф. В. Перцевой та ін. ; СНАУ – Херсон : Олді-плюс, 2022. – 352 с.



Уперше в Україні підготовлено посібник із виконання наукової роботи з технології харчової продукції. У ньому наведено приклади проведення досліджень у різних видах харчової продукції.

Посібник розроблений колективом авторів – провідних науковців галузі, під керівництвом академіка В. І. Ладика.

Видання буде корисним студентам і аспірантам спеціальності 181 «Харчові технології» під час підготовки випускних робіт.

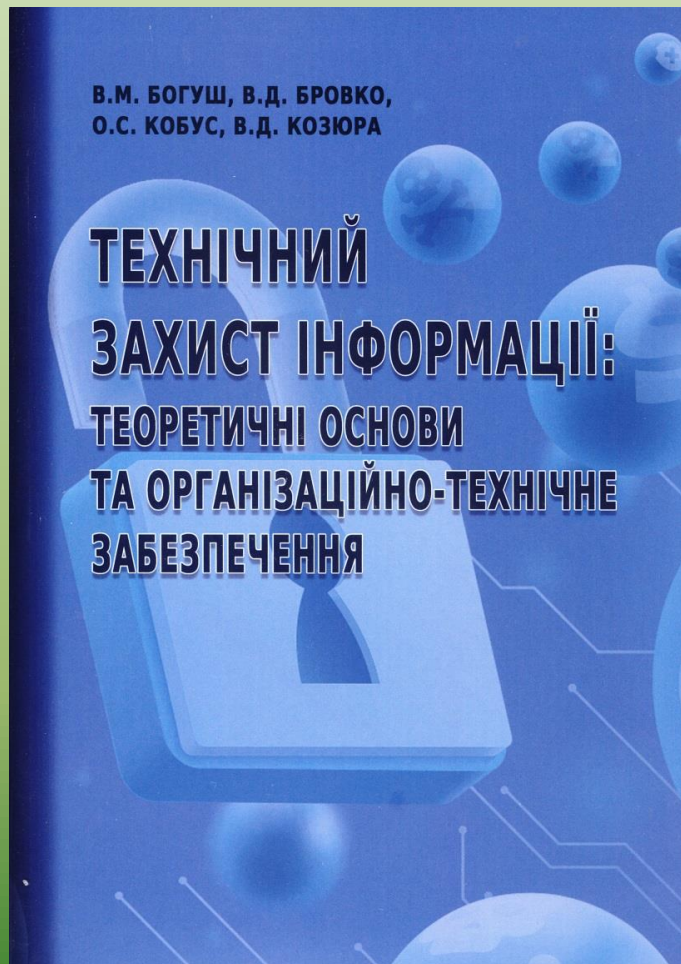
Тележенко Л. М. Здорове харчування: практичні рекомендації : монографія / Л. М. Тележенко, Н. А. Дзюба, М. А. Кашкано ; Одес. нац. акад. харч. технологій. – Херсон : Олді-плюс, 2024. – 200 с.



У монографії доступно й послідовно розкрито фізіолого-гігієнічні основи та роль харчування в забезпеченні процесів життєдіяльності людини, значення білків, жирів, вуглеводів, вітамінів та мінеральних речовин у харчуванні людини. Висвітлено наслідки нестачі та надлишку харчових речовин у раціонах, харчова та біологічна цінність продуктів, роль продуктів з функціональними властивостями.

За допомогою сучасних методів досліджень розроблено раціональне меню для жителів сучасного міста з врахуванням сезонності, режиму харчування та добової потреби у нутрієнтах. Складено комплекси для здорового харчування, що можуть бути реалізовані на сучасному підприємстві ресторанного господарства або у кейтеринговій компанії.

Технічний захист інформації: теоретичні основи та організаційне забезпечення : навч. посіб. / В. М. Богуш, В. Д. Бровко, О. С. Корбус, В. Д. Козюра. – Київ : Ліра-К, 2023. – 508 с.

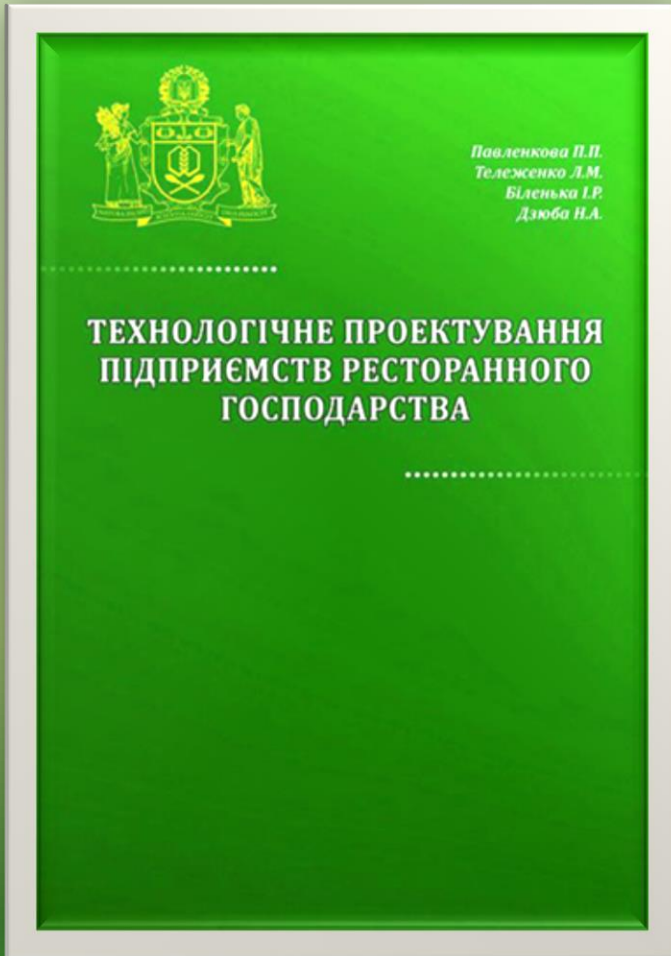


У навчальному посібнику наведена систематизована сукупність відомостей, що забезпечує з'ясування понять захисту інформації з обмеженим доступом, як однієї з найважливіших сфер діяльності держави, опанування основними термінами та категоріями технічного захисту інформації на рівні їх тлумачення і відтворення для практичного застосування та втілення у процесі фахової та професійної діяльності із забезпечення національної безпеки в інформаційній сфері та кіберпросторі.

Розрахований на курсантів, слухачів та студентів закладів вищої освіти, які навчаються за всіма освітніми програмами спеціальностей 125 «Кібербезпека та захист інформації» і 256 «Національна безпека» (за окремими сферами забезпечення і видами діяльності).

Може бути корисним широкому колу керівників і працівників служб безпеки державних та комерційних організацій.

Технологічне проектування підприємств ресторанного господарства : навч. посіб. / П. П. Павленкова, Л. М. Тележенко, І. Р. Біленька, Н. А. Дзюба ; Одес. нац. акад. харч. технологій. – Херсон : Олді-плюс, 2019. – 312 с.



Навчальний посібник містить методичні та практичні рекомендації з технологічного проектування підприємств ресторанного господарства. Теоретичні матеріали ґрунтуються на наукових дослідженнях, інноваційних технологіях, нормативних документах.

Призначено для студентів вищих навчальних закладів напряму підготовки «Харчові технології та інженерія», а також може бути корисним фахівцям, які займаються проектуванням підприємств харчування.

Управління якістю кулінарної продукції лікувального та дієтичного харчування : навч. посіб. / О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова та ін. – Херсон : Олді-плюс, 2023 – 288 с.

**УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ
КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ
ЛІКУВАЛЬНОГО
та ДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ**



Навчальний
посібник



У посібнику наведено загальні поняття про дієтичне, лікувальне та лікувально-профілактичне харчування відповідно до системного підходу до формування якості й безпечності дієтичної кулінарної продукції. Оптимізовано харчовий статус різних груп населення.

Навчальний посібник має інтегративний характер і є спробою реалізації міждисциплінарних зв'язків при вивченні низки навчальних дисциплін.

Для студентів ВНЗ, медичних працівників, робітників санаторіїв та лікувально-профілактичних закладів.

Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві : навч. посіб. / В. Ф. Доценко та ін. – Київ : Кондор, 2023. – 368 с.



У навчальному посібнику розглянуто сучасні підходи до управління якістю в контексті забезпечення конкурентоспроможності продукції та послуг підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Наведено відомості щодо найважливіших етапів розвитку, сучасного стану теорії та практики управління якістю, державної політики у сфері управління якістю. Досліджуються економічні поняття якості, методи аналізу витрат на якість, теоретичні та практичні принципи формування, забезпечення й управління якістю продукції та послуг підприємств сфери гостинності. Наведено вимоги нормативної документації до показників якості в готельно-ресторанному господарстві, характеристику та особливості системи управління якістю для готельних підприємств на основі стандартів ISO 9000.

Особлива увага приділяється питанню забезпечення якості та безпечності кулінарної продукції, основним принципам, особливостям розробки та впровадженню програм-передумов системи HACCP у закладах ресторанного господарства готельних підприємств.

Навчальний посібник призначений для студентів закладів вищої освіти, які навчаються за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа», а також буде корисним для викладачів, керівників і працівників сфери гостинності.

Фізіологія харчування : підруч. / Л. Ф. Павлоцька, Н. В. Дуденко, Є. Я. Левітін та ін. – Суми : Університетська книга, 2024. – 473 с.

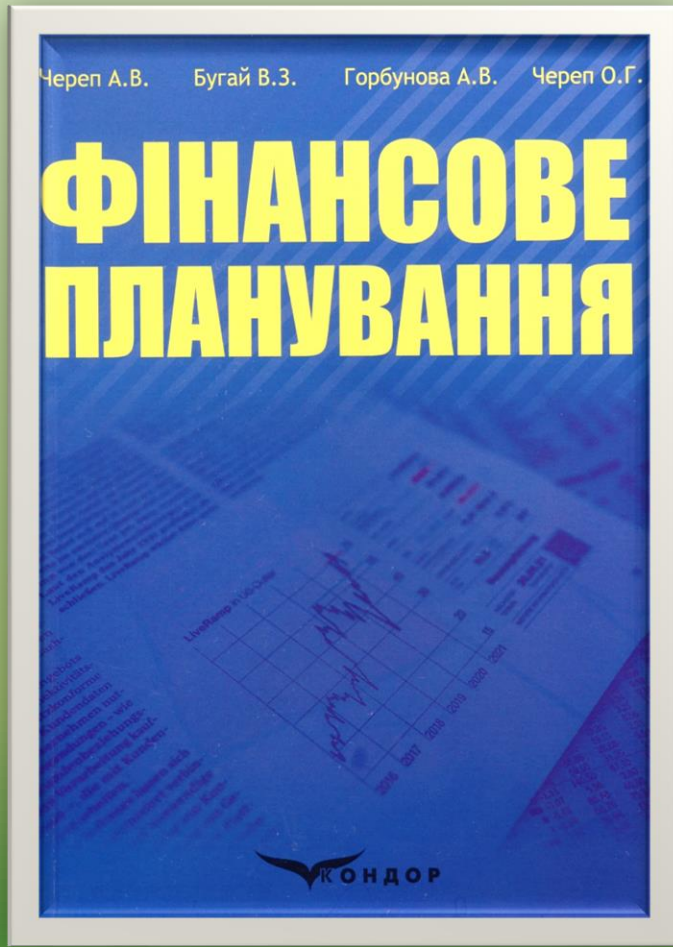


У підручнику наведено відомості про анатомію і фізіологію основних систем організму, значення різних компонентів їжі для людини відповідно до її віку, професії, умов життя й праці, особливості харчування різних верств населення.

Складається з чотирьох розділів, до кожного з яких додано перелік запитань для самостійної підготовки студентів до семінарських занять за відповідною темою; лабораторного практикуму і додатків.

Для студентів інженерно-технічних та інженерно-педагогічних спеціальностей.

Фінансове планування : практикум / А. В. Череп, В. З. Бугай, А. В. Горбунова, О. Г. Череп. – Київ : Кондор, 2023. – 196 с.



Кожна тема практикуму включає план заняття, ключові поняття, теоретичний матеріал, а також тестові завдання, задачі, питання для самоконтролю і термінологічний словник, у якому розкрито сутність основних понять курсу.

У навчальному виданні висвітлено сутність та основні завдання фінансового планування, розглянуто організаційні основи фінансового планування підприємств, розкрито питання щодо предмета, об'єктів та методів фінансового планування.

Практикум сприятиме формуванню у студентів базових компетенцій щодо фінансового планування підприємств. Спрямований на поглиблене опанування навчального матеріалу, на формування у студентів здатності самостійно мислити та діяти, на набуття практичних навичок фахівця з фінансів, банківської справи та страхування.

Видання призначене для здобувачів ступеня вищої освіти бакалавра спеціальності «Фінанси, банківська справа та страхування» освітньо-професійної програми «Фінанси і кредит».

Фінанси України : навч. посіб. / М. І. Карлін, О. А. Івашко, Н. В. Проць [та ін.] ; за ред. М. І. Карліна, О. А. Івашко. – Київ : Кондор, 2018. – 332 с.



У навчальному посібнику розкрито зміст і структуру фінансової системи України, особливості управління її складовими, шляхи вирішення існуючих проблем з урахуванням досвіду країн Європейського Союзу.

Для студентів, які вивчають курси «Фінанси», «Гроші і кредит», «Фінанси підприємств», «Банківська система», «Бюджетна система», «Податкова система», «Фінансовий ринок» та відповідні спецкурси, а також для аспірантів, викладачів економічних спеціальностей і фахівців фінансових установ.

**Цибульська Е. І. Фінансовий менеджмент : навч. посіб. / Е. І. Цибульська.
– Харків : Кондор, 2019. – 328 с.**



У навчальному посібнику висвітлено основні теоретичні та практичні аспекти фінансового менеджменту підприємств, розкриваються його сутність та механізм реалізації. Значна увага приділяється змісту основних політик, фінансовим методам і важелям, сучасному інформаційному забезпеченню управлінських фінансових рішень.

За змістом навчальний посібник відповідає програмі початкової дисципліни «Фінансовий менеджмент» для студентів економічних спеціальностей вищих навчальних закладів України.

Запропонований посібник допоможе в організації самостійної роботи студентів економічних спеціальностей, формуванні теоретичних та практичних основ їх професійних компетенцій.

Посібник розраховано на використання його студентами економічних спеціальностей учбових закладів вищої освіти, аспірантами, викладачами, науковими співробітниками, бізнесменами, топ-менеджерами, працівниками фінансово-економічних служб та менеджерами середньої ланки підприємств та всім, хто прагне опанувати основи фінансового менеджменту.

Череп А. В. Фінансовий аналіз : навч. посіб. / А. В. Череп, О. В. Гамова, І. А. Козачок. – Київ : Кондор, 2020. – 268 с.

А.В. ЧЕРЕП
О.В. ГАМОВА
І.А. КОЗАЧОК

ФІНАНСОВИЙ АНАЛІЗ



Навчальний посібник детально розкриває матеріал програми нормативних професійно-орієнтованих дисциплін. З метою оцінювання та практичного засвоєння матеріалу кожна тема навчального посібника містить запитання для самоперевірки, тестові завдання, задачі для самостійної роботи та рекомендовану літературу.

Навчальний посібник призначений для студентів, аспірантів та викладачів вищих навчальних закладів, практикуючих економістів, бухгалтерів, магістрів, фінансистів.

Черкасова С. В. Фінансовий ринок : навч. посіб. / С. В. Черкасова. – Львів : Магнолія 2006, 2024. – 336 с.



Навчальний посібник містить викладення теоретичного матеріалу, навчальні та тестові завдання, контрольні питання для перевірки знань, завдання для самостійної роботи студентів, термінологічний словник та список рекомендованої літератури.

Навчальний матеріал у посібнику розподілений на два змістовні модулі: «Основи функціонування фінансового ринку» та «Особливості функціонування сегментів фінансового ринку». Навчальний посібник містить викладення теоретичного матеріалу, навчальні та тестові завдання, контрольні питання для перевірки знань, завдання для самостійної роботи студентів, термінологічний словник та список рекомендованої літератури.

Навчальний матеріал у посібнику розподілений на два змістовні модулі: «Основи функціонування фінансового ринку» та «Особливості функціонування сегментів фінансового ринку».