



Агролісомеліорація : підручник / Юхновський, В.Ю., Дударець, С. М., Малюга, В. М. – К.: Кондор, 2012. - 372с.

Підручник написаний відповідно до типових навчальних планів і програм за напрямом підготовки 6.090101 "Агрономія". На основі висвітлення загальних положень лісівництва, дендрології, лісової таксації, лісовпорядкування та лісорозведення у підручнику викладено питання щодо створення і використання агролісомеліоративних насаджень (агролісомеліоративне і протиерозійне районування, меліоративний вплив насаджень на прилеглі угіддя, принципи розміщення лісових смуг та їх конструкції, технології створення, агротехніка вирощування). У системному ключі висвітлено особливості систем захисту ґрунтів від ерозії, основною компонентою яких є лісомеліоративні протиерозійні заходи. Розкрито питання меліорації піщаних земель, рекультивації техногенних ландшафтів, озеленення населених місць. Показано організаційно-правові аспекти лісовпорядкування та інвентаризації агролісомеліоративних насаджень. Наведено типові задачі, алгоритм їх виконання та необхідні нормативно-довідкові матеріали. Розрахований на студентів, магістрів і аспірантів вищих навчальних закладів, науковців і фахівців агролісомеліоративної, аграрної, агроекологічної та природоохоронної галузей, а також інших суміжних секторів економіки.



Балабанова, Л. В. Маркетинг підприємства: навч. посібник. - К.: Центр учбової літератури, 2012. – 612 с.

Робота з представленим навчальним посібником ставить своєю метою забезпечення теоретичної, методичної і практичної підготовки студентів економічних спеціальностей до здійснення маркетингової діяльності в підприємствах.

Зміст навчального посібника складається з чотирьох частин і 11 розділів.

Навчальний посібник призначений для студентів, викладачів вищих навчальних закладів економічних спеціальностей, керівників та спеціалістів підприємства, яких цікавлять актуальні питання сучасного маркетингу.



Харчова хімія: Навчальний посібник
/Євлаш В.В., Торяник О.І., Кузнєцова Т.О.
[та ін.] – Х. : Світ книг, 2012.- 504с.

В навчальному посібнику наведено дані щодо будови, фізико-хімічних та функціонально-технологічних властивостей основних компонентів сировини та харчових продуктів — білків, ліпідів, вуглеводів мінеральних речовин, вітамінів, та їх

перетворення у технологічному потоці. Наведено характеристику основних функціональних класів харчових добавок, їх технологічні властивості, місце у сучасному раціоні харчування людини, гігієнічне регламентування у продуктах харчування.

Приділено увагу безпечності сировини та харчових продуктів. Навчальний посібник призначений для студентів вищих навчальних закладів напрямів підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія», 6.030510

«Товарознавство і торговельне підприємництво» та 140101 «Готельно-

ресторанна справа». Крім того, посібник може бути рекомендований аспірантам та науковим співробітникам.



**МЕТОДИ
КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ
ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ**

навчальний посібник



**Методи контролю якості харчової продукції : навчальний посібник /
О. І. Черевко, Л. М. Крайнюк, Л. О. Касілова . – Суми : Університетська
книга, 2012.- 512с.**

У посібнику висвітлено загальні підходи та правову базу контролю якості харчової продукції, охарактеризовано нормативні показники та методи їх вимірювання, описано методологію добору проб харчової продукції під час контролю. Для студентів ВНЗ, які навчаються за напрямком підготовки “Харчова технологія та інженерія” спеціальностей 7.091711 “Технологія харчування”, 7.091707 “Технологія зберігання, консервування та переробки м’яса”, 7.091709 “Технологія зберігання, консервування та переробки молока” і 7.130201 «Зооінженерія», аспірантів і викладачів вищої школи, а також фахівців підприємств ресторанного господарства, м’ясної і молочної промисловості.



**Непочатенко, О. О. Фінанси
підприємств : підручник /**

О. О. Непочатенко. - К.: Центр учбової літератури, 2013.- 504 с.

Посібник підготовлено відповідно до програми з нормативної навчальної дисципліни «Фінанси підприємств», яку включено до навчального плану підготовки бакалаврів з економіки й підприємництва. У ньому висвітлено питання сутності й організації фінансів підприємств, організації готівкових та безготівкових розрахунків, формування і розподілу прибутку, оподаткування підприємств, організації оборотних коштів і кредитування підприємств, фінансування відтворення основних фондів, фінансового планування, бюджетування та контролінгу, методики аналізу фінансового стану, проведення фінансової санації підприємств. Для студентів, аспірантів, викладачів, практичних працівників у сфері фінансів.



Мостенська, Т. Л. Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості / Мостенська Т.Л., Бойко І.А., Болотіна І.М. і ін. - К.: Кондор, 2012.- 492с.

Підручник написаний відповідно до навчальної програми з дисципліни “Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості”, що передбачена галузевим стандартом вищої освіти України для підготовки бакалаврів з галузі знань “Харчова технологія та інженерія” та відповідно до навчальної програми з дисципліни “Організація виробництва на підприємствах харчової промисловості”, що передбачена галузевим стандартом вищої освіти України для підготовки бакалаврів з галузі знань “Економіка і підприємництво”. В ньому викладено теоретичні, практичні, організаційні основи та система забезпечення організації виробництва із врахуванням галузевої специфіки діяльності підприємств .



Організація, планування та управління на підприємствах лісового і садово-паркового господарств: Навч. посіб. Рекомендовано МОН / Сенько Є.І. — К., 2012. — 487 с., тв. пал.

У навчальному посібнику узагальнено і систематизовано теоретичні напрацювання та практичний досвід з організації, планування й управління на державних підприємствах лісового та комунальних підприємствах садово-паркового господарств. Подано характеристику цих підприємств, їх склад і структуру, організацію виробничого процесу. Висвітлено оперативне управління виробництвом, режим роботи, використання засобів праці, організацію технічного нормування як інструмента вдосконалення організації праці й планування виробництва. Чільне місце відведено дослідженню лісогосподарської діяльності та проблемам сталого лісокористування, організації лісокультурних робіт, охороні лісу, боротьбі зі шкідниками лісу, організації мисливських угідь, відпуску деревини на пні, організації рубань догляду та головного користування. Значна увага приділена організації садово-паркового господарства, зокрема плануванню, виконанню робіт з благоустрою території, організації утримання міських зелених насаджень, організації менеджменту та основ обліку.



Процеси і апарати харчових виробництв. Лабораторний практикум: навч. посібник / О. І. Черевко [та ін.]; Харк. держ. ун-т харчування та торгівлі. - Х. : Світ Книг, 2013. - 168 с.

Навчальний посібник «Процеси і апарати харчових виробництв: лабораторний практикум» написано як додаток до

підручника Черевка О. І., Поперечного А. М. «Процеси і апарати харчових виробництв». У засвоєнні матеріалу цього підручника вагому роль відіграють практичні заняття, на яких студенти за допомогою моделей і макетів вивчають технологічні процеси, будову і принципи дії апаратури, опановують навички розрахунку апаратів і пристроїв. У навчальному посібнику наявні всі основні розділи курсу «Процеси і апарати харчових виробництв», що вивчаються студентами, магістрами та спеціалістами кваліфікації «інженер-механік» та «інженер-технолог» підприємств харчування та харчових виробництв



Румянцев, А. П. Зовнішньоекономічна діяльність : навч. посіб. / 2-ге вид. перероб. і доп. К. - Центр учбової літератури, 2012 . – 296 с.

У пропонованому навчальному посібнику головна увага зосереджена на розгляді сутності, особливостей, нормативно правового забезпечення

зовнішньоекономічної діяльності. Розкриваються зміст, типи, види, структура міжнародних господарських контрактів, міжнародних розрахункових та кредитних відносин, іноземного інвестування, митного та валютного регулювання. Викладаються основні положення ділового спілкування та методики розрахунку ефективності зовнішньоекономічних операцій. Для студентів економічних спеціальностей вищих навчальних закладів та всіх, хто цікавиться питаннями зовнішньоекономічної діяльності.



Основи економічної теорії :
навчальний посібник / за ред. Козака
Ю. Г., ; Ю.Г. Козак, С.С. Шаповал, О.
С. Кіро [та ін.] - Центр учбової
літератури, 2012.- 264с.

Навчальний посібник містить
висвітлення стрижневих питань щодо
системи сучасної економічної теорії .

Особливий наголос в аналізі цієї системи робиться на розгляді таких її складових, як мікроекономіка, макроекономіка, міжнародна економіка. У навчальному посібнику представлені ключові поняття, запитання для самоконтролю, тести та задачі, що сприятиме активізації самостійної роботи над курсом. Посібник призначається для студентів вищих навчальних закладів.



Харчова хімія : навчальний посібник
/ Л. В. Дуленко, Ю. А. Горяйнова, А. В.
Полякова [та ін]. - Кондор, 2012.- 248с.

Навчальний посібник «Харчова хімія» рекомендовано студентам напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа», а також як додаткова література студентам спеціалізацій «Технологія харчування», «Товарознавство продовольчих товарів та

комерційна діяльність», «Товарознавство та експертиза в митній справі» денної форми навчання. В ньому представлені такі основні розділи курсу «Харчова хімія»: макро та мікроелементи, ферменти, розчини, основи аналізу та дослідження харчових систем, білки, жири, вуглеводи, вітаміни, харчові кислоти тощо, наведені контрольні питання та перелік рекомендованої літератури.