

**ЛИСТ ОБНОВЛЕНИЯ (АКТУАЛИЗАЦИИ)
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

Дополнения и изменения к рабочей программе на 2026-2027 учебный год по дисциплине Б1.В.ДВ.02.01 «Физико-химические основы кондитерского производства».

В рабочую программу дисциплины внесены следующие изменения:

1. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

- **ЭБС «Издательства Лань»**
Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»
ООО «Издательство Лань».
Государственный контракт № 002/2026-44ФЗ от 14.05.26 г сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>
 - **ЭБС «Издательства Лань». Коллекция «ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение». Общеобразовательные предметы»**
ООО «ЭБС Лань».
Договор № 153022 от 30.06.25 г сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>
 - **Сетевая электронная библиотека**
ООО «ЭБС ЛАНЬ»
Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный
<http://e.lanbook.com/>
<http://seb.e.lanbook.com/>
 - **ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть**
ООО «НексМедиа»
Государственный контракт № 57-04/2026 от 14.05.2026 г сроком на 1 год
<http://biblioclub.ru>
 - **ЭБС «ЮРАЙТ» Пакет СПО**
ООО «Электронное издательство Юрайт»
Лицензионный договор № 7360 от 26.08.2025 г. сроком на 1 год
<https://urait.ru/>
 - **Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)**
ООО Научная электронная библиотека.
Лицензионный договор № SIO-2114/2026 от 15.05.2026 сроком на 1 год
<http://elibrary.ru>
 - **Сертификат ИТС ПО САБ ИРБИС64+**
ООО «Эй Ви Ди - Систем»
Договор № А-12933 от 12.04.2024 г.
 - **Антиплагиат.ВУЗ 5.0**
Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»
АО «Антиплагиат»
Государственный контракт № 12305 от 14.05.2026 г. сроком на 1 год
- 2) Учебники, учебные пособия**

1. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур: учебное пособие для вузов / З. Г. Скобельская. - 6-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2026. - 84 с.
2. Цыбикова, Г. Ц. Основы технологии производства продуктов питания из растительного сырья. Лабораторный практикум: учебное пособие для вузов / Г. Ц. Цыбикова. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2026. - 92 с.

- 3.Лукина, С. И. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья. Лабораторный практикум: учебное пособие для вузов / С. И. Лукина, Е. И. Пономарева, Н. Н. Алехина. - Санкт-Петербург : Лань, 2026. -112 с.
- 4.Исайчев, В. А. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья: методические указания по прохождению производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля для студентов, обучающихся по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья : методические указания / В. А. Исайчев, Н. Н. Андреев. - Ульяновск : УлГАУ имени П. А. Столыпина, 2025. - 35 с
- 5.Лобосова, Л. А. Методы исследования свойств сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в производстве хлебобулочных и кондитерских изделий. Теория и практика: учебное пособие для вузов / Л. А. Лобосова, Т. Н. Малютина, С. И. Лукина. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2025. - 120 с.

Преподаватель, доцент



/Ж.М. Кунашева/

Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины рассмотрены и утверждены на заседании кафедры Протокол № 10 от «25» мая 2026 г.

Заведующий кафедрой

д.т.н., профессор  А.С. Джабоева