

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

Дополнения и изменения к рабочей программе на 2026/2027 учебный год по учебной практике «Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)».

В рабочую программу по учебной практике внесены следующие изменения:

1. Лицензионное программное обеспечение:

• Антиплагиат. ВУЗ 5.0

Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»

АО «Антиплагиат»

Государственный контракт № 12305 от 14.05.2026 г. сроком на 1 год

2. Электронная библиотечная система:

• 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>

• 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.

3. Учебники и учебные пособие:

1. Белявская, И.Г. Технология хлеба и кондитерских изделий. Растительное сырье: учебник для среднего профессионального образования/ И. Г. Белявская, Т. Г. Богатырева. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 90 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18038-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/590326> (дата обращения: 11.03.2026). Серия Профессиональное образование

2. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции: учебник для вузов / Л.В. Донченко, В. Д. Надикта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. 452 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16705-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589289> (дата обращения: 11.03.2026).

3. Кошевой, Е. П. Технологическое оборудование производства растительных масел: учебник для среднего профессионального образования/ Е. П. Кошевой. — 2-е изд., испр. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2026. — 365 с.— (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04521-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/598769> (дата обращения: 11.03.2026).

4. 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. - ISBN 978-5-507-54313-7. - Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/507394> (дата обращения: 05.06.2026). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. 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. - ISBN 978-5-507-54080-8. - Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/515006> (дата обращения: 05.06.2026). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

Скопировать в буфер

6. 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.- Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/512841> (дата обращения: 05.06.2026). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. 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. - ISBN 978-5-507-53984-0. - Текст: электронный// Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/504407> (дата обращения: 05.06.2026). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

Преподаватель, доцент



/И.Б. Шогенова/

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

Зав. кафедрой, профессор



/А.С. Джабоева/