

ЛИСТ ОБНОВЛЕНИЯ (АКТУАЛИЗАЦИИ) РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дополнения и изменения к рабочей программе на 2026 / 2027 учебный год по дисциплине «Современное кондитерское производство в ресторанах»

В рабочую программу дисциплины внесены следующие изменения:

1. Перечень современных 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 14.05.26г 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 «Некс Медиа»

Государственный контракт № 57-04/2026 от 14.05.26г 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.

***Антиплагиат.ВУЗ 5.0**

Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»

АО «Антиплагиат»

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

***Консультант Плюс по КБР**

Контракт №304 - 26/030 от 12.01.2026 г. сроком до 31.12.2026 г.

2) Учебники, учебные пособия

1. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. – Саратов: Профобразование, 2024. – 334 с. – ISBN 978-5-4488-1068-8. – Текст: электронный.

2. Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий + eПриложение: учебник для СПО / А. Т. Васюкова. – Москва: КноРус, 2024. – 247 с. – ISBN 978-5-406-12865-7. – Текст: электронный.

3. Васюкова, А. Т. Охрана труда для специальности Поварское и кондитерское дело: учебник для СПО / А. Т. Васюкова. – Москва: КноРус, 2025. – ISBN 978-5-406-15017-7. – Текст: электронный.

4. Кольман, О. Я. Современные технологии в производстве хлебобулочных и кондитерских изделий с заданными составом и свойствами: учебно-методическое пособие / О. Я. Кольман, Г. А. Губаненко; Сибирский федеральный университет. – Красноярск: СФУ, 2025. – 70 с. – Текст: электронный.

5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Юрайт, 2025. – 220 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-17180-8. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/562294>

6. Ткачева, Г. В. Кондитер. Основы профессиональной деятельности: учебно-практическое пособие / Г. В. Ткачева, Р. В. Жернова, Е. В. Синенко, О. А. Шагеева. – Москва: КноРус, 2024. – 196 с. – ISBN 978-5-406-13066-7. – Текст: электронный // [Book.ru](https://book.ru) [сайт]. – URL: <https://book.ru/book/955743>

7. Ткачева, Г. В. Пекарь. Основы профессиональной деятельности: учебно-практическое пособие / Г. В. Ткачева, Н. И. Селина, Н. В. Шестакова. – Москва: КноРус, 2024. – 302 с. – ISBN 978-5-406-13440-5. – Текст: электронный // [Book.ru](https://book.ru) [сайт]. – URL: <https://book.ru/book/954635>

8. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. – 3-е изд., испр. и доп. – Москва: Юрайт, 2026. – 251 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-14562-5. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/584604>

Доцент



А.А. Назарова

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

Зав. кафедрой, профессор



А.С. Джабоева