

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

Дополнения и изменения к рабочей программе на 2026 / 2027 учебный год по дисциплине «**Организация производства и обслуживания в барах**»

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. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет: учебное пособие для СПО / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. – 2-е изд. – Москва: Юрайт, 2024. – 184 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-12555-9. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/544608>

2. Главчева, С. И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие для вузов / С. И. Главчева, Л. Е. Чередниченко. – 2-е изд., стереотипное. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2025. – 208 с. – ISBN 978-5-4377-0123-4. – Текст: электронный. – URL: <https://ibooks.ru/reading.php?short=1&productid=356279>

3. Любецкая, Т. Р. Организация и технология обслуживания в барах, буфетах: учебник / Т. Р. Любецкая, В. В. Бронникова. – Москва : КноРус, 2024. – 246 с. – ISBN 978-5-406-13506-8. – Текст: электронный // [Book.ru](http://Book.ru) [сайт]. – URL: <https://book.ru/book/954850>

4. Сологубова, Г. С. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для вузов / Г. С. Сологубова. – 4-е изд., испр. и доп. – Москва: Юрайт, 2026. – 396 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-15237-1. –

Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. –

URL: <https://urait.ru/bcode/584294>

5. Васюкова, А. Т. Ресторанное дело. Организация производства и обслуживания : учебник для СПО / А. Т. Васюкова, А. В. Мошкин ; под редакцией А. Т. Васюковой. – Москва: Юрайт, 2026. – 92 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-18238-5. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. –

URL: <https://urait.ru/bcode/590291>

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