

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

Дополнения и изменения к рабочей программе на 2026 / 2027 учебный год по дисциплине «**Основы технологии продукции общественного питания**»

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. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для вузов / В. П. Золин. – 4-е изд., стер. – Москва: Академия, 2025. – 416 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-4468-7890-1. – Текст: электронный. – URL: <https://academia-moscow.ru/catalogue/2025/7890/>

3. Корячкина, С. Я. Технология хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебное пособие для вузов / С. Я. Корячкина, Е. В. Хмелева. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2024. – 688 с. – ISBN 978-5-98879-245-6. – Текст: электронный // E-Lanbook [сайт]. – URL: <https://e.lanbook.com/book/285476>

4. Лутошкина, Г. Г. Товароведение и экспертиза качества пищевых продуктов: учебник для СПО / Г. Г. Лутошкина, Н. В. Верещагина. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Юрайт, 2026. – 328 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-18974-2. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/590156>

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. 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>

7. Щеглов, Н. Г. Технология кулинарной продукции за рубежом: учебное пособие для вузов / Н. Г. Щеглов, Т. А. Шарова. – Москва: ИНФРА-М, 2025. – 312 с. – (Высшее образование – Бакалавриат). – ISBN 978-5-16-017623-4. – Текст: электронный. – URL: <https://infra-m.ru/catalog/17623>

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