

ЛИСТ ОБНОВЛЕНИЯ (АКТУАЛИЗАЦИИ) РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Дополнения и изменения к рабочей программе на 2026 / 2027 учебный год по
дисциплине «История кулинарного искусства»

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. Боев, В. С. История кулинарного искусства: учебно-методическое пособие / В. С. Боев, Д. А. Черемных; Сибирский федеральный университет, Институт торговли и сферы услуг. – Красноярск: СФУ, 2026. – 56 с. – Текст: электронный.

2. Донченко, Л. В. Национальные кулинарные традиции: история продуктов питания: учебник для вузов / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. – Москва: Юрайт, 2025. – 349 с. – (Высшее образование). – ISBN 978-5-534-15335-4. – Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/562089>

2. 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. Ковалев, Н. И. История русской кухни: учебное пособие / Н. И. Ковалев. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Академия, 2024. – 416 с. – ISBN 978-5-4468-6543-7. – Текст: электронный.

5. Похлебкин, В. В. Кулинарный словарь: история продуктов и блюд / В. В. Похлебкин. – Москва: Центрполиграф, 2024. – 640 с. – ISBN 978-5-227-10234-8. – Текст: электронный.

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