Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 19.10.2026 14:17:30
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ba21727133a1b

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова» (ФГБОУ ВО Вавиловский университет)

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ,

к основной профессиональной образовательной программе высшего образования – программе магистратуры
по направлению подготовки 19.04.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) – Технологии и проектирование предприятий индустрии питания
(форма обучения – очная, заочная)

№ п/п	Раздел рабочей программы дисциплины (программы практики), в который вносятся изменения и дополнения	Обоснование вносимых изменений и дополнений	Дата вступления изменений и дополнений в силу
1	п. 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины: **основная литература** (библиотека Вавиловского университета)	Актуализация	**01.09.2026**
2	п. 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины: **дополнительная литература**	Актуализация	**01.09.2026**
3	п. 10. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики: **основная литература** (библиотека Вавиловского университета)	Актуализация	**01.09.2026**
4	п. 10. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики: **дополнительная литература**	Актуализация	**01.09.2026**

Проректор по учебной работе С.А. Макаров

Директор института биотехнологии Н.В. Коник

Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Методология науки о питании»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Методология науки о питании» в 2026/2027 учебном году:

2) Считать актуальной следующую редакцию **Приложение 1 «Оценочные материалы» п. 3.2. Рефераты:**

Таблица 2

Темы рефератов, рекомендуемые к написанию при изучении дисциплины

« Методология науки о питании»

№ п/п	Темы рефератов
1.	Применение методов биоинформатики и Big Data для анализа рационов больших групп населения.
2.	Методологические подходы к развитию персонализированного питания в XXI веке.
3.	Нутригеномика и нутригенетика: новые методологические горизонты в изучении взаимодействия генома и пищи.
4.	Метаболомика и микробиомные исследования как инструменты доказательной нутрициологии.
5.	Методология оценки рисков и безопасности инновационных пищевых продуктов (ГМО, искусственное мясо, наноматериалы).
6.	Научные основы обогащения продуктов питания (фортификация) и создание функциональной пищи.
7.	Концепция органического питания: методологический анализ доказательной базы эффективности и безопасности.
8.	Этические стандарты и деонтология при проведении нутрициологических исследований с участием человека.
9.	Методология оценки влияния продовольственных систем на экологию и концепция «устойчивого питания» (Sustainable Nutrition).

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Методология науки о питании» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «31» августа 2026 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой _____ Г.Е. Рысмухамбетова
(подпись)

Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Иностранный язык в профессиональной деятельности (немецкий)»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности (немецкий)» в 2026/2027 учебном году:

1) Считать актуальной следующую редакцию **п. 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:**
а) основная литература (библиотека Вавиловского университета)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или количество экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	2	3	4	5
1.	Чигирин, Е. А. Немецкий язык (магистратура): учебное пособие [Электронный ресурс] https://reader.lanbook.com/book/306581	Е. А. Чигирин, М. В. Попова, Л. А. Хрячкова	Воронеж : ВГУИТ, 2022.	Все разделы
2.	Гриценко, С. А. Deutsche Berufswelt : учебно-методическое пособие [Электронный ресурс] https://e.lanbook.com/book/256616	С. А. Гриценко, И. Б. Молчанова, Е. В. Новосёлова.	Москва : РТУ МИРЭА, 2022.	Все разделы

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или количество экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	2	3	4	5
1.	Седова, О. В. Немецкий язык для магистрантов : учебное пособие [Электронный ресурс] https://e.lanbook.com/book/189944	О. В. Седова.	Елец : ЕГУ им. И.А. Бунина, 2019.	Все разделы
2.	Чеснокова, Е. В. Немецкий язык для студентов неязыковых специальностей: учебное пособие [Электронный ресурс] https://e.lanbook.com/book/520758	Е. В. Чеснокова, Н. А. Черкасова, Н. Д. Матарыкина	Липецк : Липецкий ГПУ, 2025.	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности (немецкий)» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Иностранные языки и культура речи» «31» августа 2026 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой _____ Э.Б. Калиниченко
(подпись)

Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Иностранный язык в профессиональной деятельности»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» на 2026/2027 учебный год:

1) Считать актуальной следующую редакцию **п. 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:**

а) основная литература (библиотека Вавиловского университета):

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или количество экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	Английский язык для магистрантов. Перевод научно-технической литературы :учебное пособие ISBN 978-5-7782-5287-5. — Текст :электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/514498	Сапченко, Н. А, Ю. В. Ридная.	Новосибирск НГТУ, 2024, 64 с.	Все разделы

б) дополнительная литература (библиотека Вавиловского университета):

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или количество экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	Английский язык для магистрантов : учебное пособие / Е. В. Волкова, О. В. Данчук, А. М. Кочерган, Е. В. Родионова ; ISBN 978-5-7621-1117-1.- Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/331295	Е. В. Волкова, О. В. Данчук, А. М. Кочерган, Е. В. Родионова.	Санкт-Петербург :СПбГУП, 2021, 92 с.	1,2,3

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Иностранный язык в профессиональной деятельности» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Иностранные языки и культура речи»» «31» августа 2026 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой _____ Э. Б.Калиниченко
(подпись)

Сканировано с CamScanner

Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Русский язык в деловой и научной коммуникации»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Русский язык в деловой и научной коммуникации» в 2026/2027 учебном году:

1) Считать актуальной следующую редакцию **п. 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:**

а) основная литература:

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или количество экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	Русский язык : учебное пособие [Электронный ресурс] https://e.lanbook.com/book/420701	М. Ю. Федосюк, Н. А. Николина	Москва : ФЛИНТА, 2024	Все разделы
2	Деловой русский язык в сфере профессиональной коммуникации : учебно-методическое пособие [Электронный ресурс] https://e.lanbook.com/book/492086	О. Р. Темиршина, Л. А. Апанасюк	Москва : РГСУ, 2025	Раздел -2

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или количество экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	Современный русский язык. Синтаксис сложного предложения : учебное пособие [Электронный ресурс] https://e.lanbook.com/book/521042	Р. М. Докучаева	Москва : ФЛИНТА, 2026	Разделы 1-2
2	Современный русский язык: лексика и фразеология : учебное пособие для вузов [Электронный ресурс] https://e.lanbook.com/book/505503	Т. П. Гайкова, Л. А. Милованова	Санкт-Петербург : Лань, 2025	Разделы 1-2

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Русский язык в деловой и научной коммуникации» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Иностранные языки и культура речи» «31» августа 2026 года (протокол №1).

Заведующий кафедрой _____ Э.Б. Калиниченко
(подпись)

Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Микробиология и эпидемиология в области питания»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Микробиология и эпидемиология в области питания» в 2026/2027 учебном году:

1) Считать актуальной следующую редакцию **п. 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:**

а) основная литература (библиотека Вавиловского университета):

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	Микробиология и эпидемиология в общественном питании: учебник.—Текст: электронный //Лань: электронно-библиотечная система. URL: https://e.1anbook.com/book/428771	Дерюшева О.В.	Вологда : Инфра-Инженерия, 2024. — 136 с. — ISBN 978-5-9729-1632-0.	Все разделы
2	Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие / — 2-е изд., испр. —Текст : электронный //Лань : электронно-библиотечная система. URL: https://e.lanbook.coш/book/206942	Сахарова О.В., Сахарова Т.Г.	Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-3798-6.	Все разделы
3	Микробиология и иммунология: учебник.— 2-е изд. —Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/523458	Маннапова Р. Т.	Москва: Проспект, 2026. — 456 с. — ISBN 978-5-392-43668-2.	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Микробиология и эпидемиология в области питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Микробиология и биотехнология» «31» августа 2026 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой _____ Я.Б. Древко
(подпись)

Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Современные проблемы науки в сфере общественного питания»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины **«Современные проблемы науки в сфере общественного питания»** в 2026/2027 учебном году:

1) Считать актуальной следующую редакцию **п. 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:**

а) основная литература (библиотека Вавиловского университета):

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или количество экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	Современные тренды развития рынка услуг в сфере туризма и гостеприимства : монография	И. Г. Генералов, М. В. Ефремова, О. В. Чкалова [и др.].	Нижний Новгород : НГИЭУ, 2023. — 202 с.	Все разделы
1	The Basics of Nutrition Science and Food Processing: Основы науки о питании и обработки продуктов : учебное пособие https://e.lanbook.com/book/216380	Н. А. Смакотина, А. А. Телегуз, Л. И. Толстоброва, М. В. Гордиенко	Новосибирск : НГТУ, 2021. — 115 с.	Все разделы
2	Современное состояние отрасли : учебное пособие https://e.lanbook.com/book/117801	Н. С. Родионова, Е. А. Климова, Т. А. Разинкова.	Воронеж : ВГУИТ, 2021. — 171 с.	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины **«Современные проблемы науки в сфере общественного питания»** рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «31» августа 2026 года (протокол №1).

Заведующий кафедрой _____ Г.Е. Рысмухамбетова

Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Прикладные технологии в индустрии питания»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «**Прикладные технологии в индустрии питания»** в 2026/2027 учебном году:

1) Считать актуальной следующую редакцию **п. 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:**

а) основная литература (библиотека Вавиловского университета):

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или количество экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие https://znanium.ru/read?id=483224	О. В. Мацикова	Минск : РИПО, 2026. - 264 с.	Все разделы
2	Технология специальных видов питания : учебник https://znanium.ru/read?id=475936	А.Т. Васюкова	Москва : ИНФРА-М, 2026. — 286 с.	Все разделы
3	Пищевые системы: специализированные продукты питания, новые технологии, эффективность применения : монография https://znanium.ru/read?id=442333	В. М. Позняковский, Б. Тохириён, О. А. Толмачёв	Санкт-Петербург : ГИОРД, 2023. - 240 с..	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «**Прикладные технологии в индустрии питания**» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «31» августа 2026 года (протокол №1).

Заведующий кафедрой _____ Г.Е. Рысмухамбетова

Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Стратегический менеджмент»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Стратегический менеджмент» в 2026/2027 учебном году:

1) Считать актуальной следующую редакцию **п. 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:**

а) основная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
11	Стратегии организаций: учебник https://znanium.ru/read?id=434605	Г. Д. Антонов, О. П. Иванова, В. М. Тумин и др.]	Москва : ИНФРА-М, 2024	Все разделы
22	Стратегический менеджмент: учебное пособие https://znanium.ru/catalog/product/2054993	Ю.Н. Лапыгин	Москва : ИНФРА-М, 2024	Все разделы
34	Современный стратегический анализ: учебник https://znanium.ru/read?id=482812	Басовский Л. Е	Москва: ИНФРА-М, 2026	Все разделы

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	Стратегическое управление изменениями : учебник https://znanium.ru/read?id=434334	Кожевина, О. В.	Москва : ИНФРА-М, 2024	4
2	Конкурентоспособность предприятия (фирмы): Учебное пособие https://znanium.com/read?id=276123	Круглик В. М.	НИЦ ИНФРА-М М, 2013	4, 5
3	Стратегический менеджмент: понятия, концепции, инструменты принятия решений: Справочное пособие https://znanium.com/read?id=11190	Маркова В. Д.	НИЦ ИНФРА-М М, 2014	Все разделы
4	Производственная стратегия агропромышленного предприятия: учебное пособие https://znanium.com/read?id=295288	Панов А. А.	Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2016	Все разделы

5	Лидерство, основанное на принципах https://znanium.com/read?id=85526	Кови С.	- М, Альпина Паблишер., 2016	Все разделы
6	На одной волне. Как управлять эмоциональным климатом в коллективе: Учебное пособие https://znanium.com/read?id=201385	Макки Э., Бояцис Р.	М., Альпина Паблишер 2016	13-18
7	Развитие лидеров: Как понять свой стиль управления и эффективно общаться с носителями иных стилей https://znanium.com/read?id=13356	Адизес И.К.	М., Альпина Паблишер 2016	4-10
8	Виртуозное лидерство: как создать собственный репертуар лидерских стилей: https://znanium.com/read?id=344574	Мейер Р, Майерс Р.,	Дело РАНХиГС М, 2018	4 - 10
9	Психология лидерства : практическое руководство. https://znanium.ru/read?id=473568	Серия «Harvard Business Review: 10 лучших статей»	Москва : Альпина Паблишер, 2026	Все разделы
10	Лидерство и руководство. Развитие управленческих компетенций: практическое руководство https://znanium.com/read?id=380258	Богач А., Новикова Г.	Санкт-Петербург : БХВ-Петербург, 2016	Все разделы
11	Вместе сильнее: От традиционного лидерства к командной работе https://znanium.ru/read?id=474838	Феррацци, К.	Москва : Альпина Паблишер, 2026	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Лидерство и управление командой» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Проектный менеджмент и внешнеэкономическая деятельность в АПК» 31 августа 2026 года (протокол №1).

Заведующий кафедрой _____ К.П. Колотырин
(подпись)

Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Управление проектами»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Управление проектами» в 2026/2027 учебном году:

1) Считать актуальной следующую редакцию **п. 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:**

а) основная литература (библиотека Вавиловского университета):

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или количество экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	Управление проектами. Учебник https://znanium.ru/read?id=486719	Базилевич А. И., Денисенко В.И., Захаров П.Н.	Москва: Издательство ИНФРА-М, 2026.	Все разделы
2	Управление проектами. Учебник https://znanium.ru/read?id=485796	Фомичев А.Н.	Москва: Издательство «Дашков и К», 2026.	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины/программа практики «Управление проектами» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Проектный менеджмент и внешнеэкономическая деятельность в АПК» «31» августа 2026 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой _____ К.П. Колотырин
(подпись)

Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Философские проблемы науки и техники»

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Философские проблемы науки и техники» на 2026/2027 учебный год:

1) Считать актуальной следующую редакцию **п. 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:**

а) основная литература (библиотека Вавиловского университета):

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	2	3	4	5
1.	История и философия науки: учебное пособие https://e.lanbook.com/book/461675	Бряник, Н. В. и др.	Москва: ФЛИНТА, 2025	Все разделы
2.	История и философия науки: учебник https://e.lanbook.com/book/513995	Савельев, В. Н.	Москва: Дашков и К, 2026	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Философские проблемы науки и техники» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Социально-гуманитарные науки» «31» августа 2026 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой _____ Н.В. Шалаева
(подпись)

Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Математическое моделирование и анализ данных»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины **«Математическое моделирование и анализ данных»** в 2026/2027 учебном году:

1) Считать актуальной следующую редакцию **п. 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:**

а) основная литература (библиотека Вавиловского университета):

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или количество экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	Математическое моделирование и планирование эксперимента. Учебное пособие https://znanium.ru/catalog/document?id=470059	Шляхова Елена Альбертовна, Питерский Альберт Михайлович	Инфра-Инженерия, 2025.	Все разделы
2	Математическое моделирование в научных исследованиях . Практикум https://znanium.ru/catalog/document?id=461770	Федорян Алексей Валерьевич	Директ-Медиа, 2024.	Все разделы.
3	Математическое моделирование и проектирование. Учебное пособие https://znanium.ru/read?id=435937	Коломейченко Алла Сергеевна, Кравченко Игорь Николаевич, Ставцев Александр Николаевич, Полухин Андрей Александрович	НИЦ ИНФРА-М, 2024	Все разделы.

Актуализированная рабочая программа дисциплины «**Математическое моделирование и анализ данных»** рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Общеобразовательные дисциплины» «17» августа 2026 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой _____ В.Н. Буйлов
(подпись)

Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Профессиональная этика предприятий индустрии питания»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Профессиональная этика предприятий индустрии питания» в 2026/2027 учебном году:

1) Считать актуальной следующую редакцию п. 3.2 Доклад (доклад – презентация) Приложения 1 Оценочные материалы.

3.2 Доклад (доклад – презентация)

Таблица 5

Темы докладов (докладов – презентаций), рекомендуемые к написанию при изучении дисциплины «Профессиональная этика предприятий индустрии питания»

№ п/п	Темы докладов
1	Профессиональная этика в индустрии питания: сущность, принципы, значение.
2	Кодекс профессиональной этики работника предприятия питания.
3	Этика общения с гостем: приветствие, диалог, прощание.
4	Культура речи и речевой этикет в обслуживании.
5	Внешний вид и личная гигиена как элементы профессиональной этики.
6	Этичные нормы поведения официанта и бармена.
7	Этичные нормы поведения повара и работников производства.
8	Этика руководителя и стиль управления в предприятии питания.
9	Этика взаимоотношений в трудовом коллективе.
10	Конфликты в индустрии питания: причины, этичные способы разрешения.
11	Этика работы с жалобами и претензиями гостей.
12	Этические аспекты работы с аллергиками и особыми запросами гостей.
13	Этика обслуживания VIP-гостей и постоянных гостей.
14	Этика в цифровой среде: общение в мессенджерах, ответы на отзывы.
15	Этические аспекты устойчивого развития и социальной ответственности предприятий питания.

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Профессиональная этика предприятий индустрии питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «Технологии продуктов питания» «31» августа 2026 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой _____ Г.Е. Рысмухамбетова
(подпись)

Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Инновации в организации производства и обслуживания на предприятиях питания»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Инновации в организации производства и обслуживания на предприятиях питания» в 2026/2027 учебном году:

1) Считать актуальной следующую редакцию п. 3.2 Доклад (доклад – презентация) Приложения 1 Оценочные материалы.

3.2 Доклад (доклад – презентация)

Таблица 5

Темы докладов (докладов – презентаций), рекомендуемые к написанию при изучении дисциплины «Инновации в организации производства и обслуживания на предприятиях питания»

№ п/п	Темы докладов
1	Инновации в организации производства: сущность, виды, значение для предприятий питания.
2	Современные технологии кухни: су-вид, молекулярная кухня, шоковая заморозка.
3	Инновационное оборудование для тепловой обработки: пароконвектоматы, индукция, ИК-обработка.
4	Автоматизация и роботизация производства на предприятиях питания.
5	Цифровизация: электронные технологические карты, планшеты, сенсорные системы.
6	Инновации в системе ХАССП: цифровой контроль и прослеживаемость.
7	Smart-технологии в обслуживании гостей: QR-меню, электронный заказ, оплата.
8	Инновации в бронировании и работе с гостем: CRM, приложения, чат-боты.
9	Инновационные форматы обслуживания: фуд-холлы, dark kitchen, ghost kitchen.
10	Инновации в доставке и упаковке: умная упаковка, термобоксы, дроны.
11	Инновации в кейтеринге и выездном обслуживании.
12	Инновации в организации труда и обучении персонала: VR, онлайн-платформы.
13	Инновации в управлении предприятием: аналитика данных, предиктивные системы.
14	Инновации в устойчивом развитии: безотходные технологии, «зелёные» решения.
15	Перспективы инноваций в индустрии питания: ИИ, 3D-печать, персонализированное питание.

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Инновации в организации производства и обслуживания на предприятиях питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «Технологии продуктов питания» «31» августа 2026 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой _____ Г.Е. Рысмухамбетова
(подпись)

Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Технологические и функциональные свойства кулинарной продукции»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «**Технологические и функциональные свойства кулинарной продукции»** в 2026/2027 учебном году:

1) Считать актуальной следующую редакцию **п. 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:**

а) основная литература (библиотека Вавиловского университета):

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или количество экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	Современные методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингридиентов, технологических добавок и пищевой продукции: учебное пособие https://znanium.ru/read?id=432911	Наймушина, Л. В.	Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2023. - 116 с.	Все разделы
2	Пищевые системы: специализированные продукты питания, новые технологии, эффективность применения : монография https://znanium.ru/read?id=442333	В. М. Позняковский, Б. Тохириён, О. А. Толмачёв	Санкт-Петербург : ГИОРД, 2023. - 240 с	Все разделы
3	Современные технологии и инновации в сфере общественного питания : учебное пособие https://znanium.ru/read?id=483224	О. В. Мацикова	Минск : РИПО, 2026. - 264 с	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «**Технологические и функциональные свойства кулинарной продукции»** рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «31» августа 2026 года (протокол №1).

Заведующий кафедрой _____ Г.Е. Рысмухамбетова

Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Документооборот и нормирование деятельности на предприятиях индустрии питания»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Документооборот и нормирование деятельности на предприятиях индустрии питания» в 2026/2027 учебном году:

1) Считать актуальной следующую редакцию **Приложение 1 «Оценочные материалы» п. 3.2. Рефераты:**

Таблица 2

Темы рефератов, рекомендуемые к написанию при изучении дисциплины

« Документооборот и нормирование деятельности на предприятиях индустрии питания»

№ п/п	Темы рефератов
1.	Проектирование рациональной системы документооборота на предприятиях индустрии питания разного типа (ресторан, кафе, столовая).
2.	Особенности составления и оформления локальных нормативных актов.
3.	Организация архивного хранения документов и порядок их уничтожения в ресторанном бизнесе.
4.	Внедрение систем электронного документооборота (СЭДО) в общественном питании: преимущества, риски и эффективность.
5.	Разработка и утверждение технико-технологических карт (ТТК) на новые и фирменные блюда.
6.	Нормативно-техническая база как основа обеспечения качества и безопасности продукции общественного питания (ГОСТы, СанПиНы).
7.	Документальное оформление системы ХАССП (HACCP) на предприятиях индустрии питания.
8.	Порядок разработки и ведения технологических журналов (бракеражный журнал, журнал учета температурного режима и др.).
9.	Документальное оформление и порядок проведения инвентаризации продуктов, товаров и материальных ценностей.
10.	Нормирование расхода сырья и технологических потерь при холодной и тепловой обработке продуктов.
11.	Разработка графиков выхода на работу и учет рабочего времени на предприятиях питания при сменном режиме.

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Документооборот и нормирование деятельности на предприятиях индустрии питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «31» августа 2026 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой _____ Г.Е. Рысмухамбетова
(подпись)

Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Высокотехнологичные производства продуктов питания»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «**Высокотехнологичные производства продуктов питания»** в 2026/2027 учебном году:

1) Считать актуальной следующую редакцию **п. 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:**

а) основная литература (библиотека Вавиловского университета):

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или количество экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: учебное пособие https://znanium.ru/read?id=483224	О. В. Мацикова	Минск : РИПО, 2026. - 264 с.	Все разделы
2	Технология специальных видов питания : учебник https://znanium.ru/read?id=475936	А.Т. Васюкова	Москва : ИНФРА-М, 2026. — 286 с.	Все разделы
3	Пищевые системы: специализированные продукты питания, новые технологии, эффективность применения : монография https://znanium.ru/read?id=442333	В. М. Позняковский, Б. Тохириён, О. А. Толмачёв	Санкт-Петербург : ГИОРД, 2023. - 240 с..	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «**Высокотехнологичные производства продуктов питания**» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «31» августа 2026 года (протокол №1).

Заведующий кафедрой _____ Г.Е. Рысмухамбетова

Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Производственный контроль и безопасность технологических процессов на предприятиях индустрии»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «**Производственный контроль и безопасность технологических процессов на предприятиях индустрии»** в 2026/2027 учебном году:

1) Считать актуальной следующую редакцию **п. 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:**

а) основная литература (библиотека Вавиловского университета):

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или количество экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств: учебник https://znanium.ru/read?id=431816	Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов, В. Н. Сысоев	Москва : Дашков и К, 2022. - 518 с.	Все разделы
1	The Basics of Nutrition Science and Food Processing: Основы науки о питании и обработки продуктов : учебное пособие https://e.lanbook.com/book/216380	Н. А. Смакотина, А. А. Телегуз, Л. И. Толстоброва, М. В. Гордиенко	Новосибирск : НГТУ, 2021. — 115 с.	Все разделы
2	Контроль деятельности предприятий общественного питания : учебное пособие	Н. К. Романова, Е. С. Селю, О. А. Решетник	Казань : КНИТУ, 2021. - 156 с.	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «**Производственный контроль и безопасность технологических процессов на предприятиях индустрии»** рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «31» августа 2026 года (протокол №1).

Заведующий кафедрой _____ Г.Е. Рысмухамбетова

Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Технологическое проектирование специализированных предприятий питания»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технологическое проектирование специализированных предприятий питания» в 2026/2027 учебном году:

6) Считать актуальной следующую редакцию **Приложение 1 «Оценочные материалы» п. 3.1. Входной контроль:**

Вопросы входного контроля

1. На чем основывается прогнозирование технологических процессов?
2. В зависимости от стадий технологического процесса перечислите виды материально-технического оснащения.
3. Дайте характеристику понятию «Вакуумирование».
4. Объясните какие 3 позиции входят в группу факторов «РРР»
5. Объясните какие 3 позиции входят в группу факторов «ТТТ»
6. Чем характеризуется идеальный технологический поток (процесс)?
7. Расскажите о классификации инноваций в общественном питании.
8. Перечислите инновационные методы организации производства.
9. Охарактеризуйте современные методы организации обслуживания.
10. Дайте определение понятию «Низкотемпературная тепловая обработка».
11. Дайте определение понятию «Технология Sous-vide».
12. Дайте определение понятию «Технология Cook&chill».
13. Дайте определение понятию «Технология CapKold».
14. Перечислите нормативную документацию, применяемую в сфере индустрии питания.
15. Каким образом требования системы ХАССП (HACCP) влияют на архитектурно-строительные решения и выбор отделочных материалов при проектировании производственных цехов?
16. В каких случаях при проектировании цехов необходимо предусматривать установку локальных очистных сооружений (жироуловителей, мезгоуловителей) на технологических линиях?

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технологическое проектирование специализированных предприятий питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «31» августа 2026 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой _____ Г.Е. Рысмухамбетова
(подпись)

Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Инновационные технологии производства продуктов рационального питания»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «**Инновационные технологии производства продуктов рационального питания**» в 2026/2027 учебном году:

1) Считать актуальной следующую редакцию **п. 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:**

а) основная литература (библиотека Вавиловского университета):

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или количество экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	Технология специальных видов питания.- учебник https://znanium.ru/read?id=475936	А.Т. Васюкова	Москва : ИНФРА-М, 2026. — 286 с.	Все разделы
2	Пищевые системы: специализированные продукты питания, новые технологии, эффективность применения : монография https://znanium.ru/read?id=442333	В. М. Позняковский, Б. Тохириён, О. А. Толмачёв	Санкт-Петербург : ГИОРД, 2023. - 240 с..	Все разделы
3	Компьютерные технологии и цифровизация проектирования продуктов питания заданного качества https://znanium.ru/catalog/document?id=442328#bib	О. Н. Красуля, А. В. Токарев, С. А. Грикшас [и др.]	Санкт-Петербург : ГИОРД, 2022. - 144 с.	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «**Инновационные технологии производства продуктов рационального питания**» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «31» августа 2026 года (протокол №1).

Заведующий кафедрой _____ Г.Е. Рысмухамбетова

Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Технологии продуктов для специальных видов питания»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технологии продуктов для специальных видов питания» в 2026/2027 учебном году:

4) Считать актуальной следующую редакцию **Приложение 1 «Оценочные материалы» п. 3.2. Рефераты:**

Таблица 2

Темы рефератов, рекомендуемые к написанию при изучении дисциплины

« Технологии продуктов для специальных видов питания»

№ п/п	Темы рефератов
1.	Технологии продуктов на молочной основе для детей первого года жизни.
2.	Использование растительного сырья в производстве гипоаллергенного детского питания.
3.	Разработка продуктов прикорма для детей с лактазной недостаточностью.
4.	Применение специализированных БАД в рационах питания спортсменов циклических видов спорта.
5.	Разработка специализированных продуктов для людей пожилого и преклонного возраста с учетом возрастных изменений обмена веществ.
6.	Технологии энтерального питания для тяжелобольных и послеоперационных пациентов.
7.	Разработка рационов и продуктов для диетического питания при сахарном диабете II типа.
8.	Безглютеновые продукты питания: технологии, сырье и методы контроля безопасности.
9.	Специализированные пищевые продукты для лиц, работающих во вредных условиях труда (профпатология).
10.	Использование пробиотиков и пребиотиков в технологиях продуктов специального назначения.
11.	Применение методов инкапсулирования для защиты микронутриентов в спецпитании.
12.	Растительные белки как альтернативная основа для специализированных продуктов.

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технологии продуктов для специальных видов питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «31» августа 2026 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой _____ Г.Е. Рысмухамбетова
(подпись)

Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Оптимизация технологических процессов на предприятиях индустрии питания»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Оптимизация технологических процессов на предприятиях индустрии питания» в 2026/2027 учебном году:

1) Считать актуальной следующую редакцию п. 3.1 Устный опрос Приложения 1 Оценочные материалы.

3.1 Входной контроль

Цель проведения входного контроля: установить уровень подготовки к дисциплине, уровень остаточных знаний.
Вопросы входного контроля
1. Что такое технологический процесс и технологическая операция?
2. Чем отличаются периодический и непрерывный процессы?
3. Что такое аппаратурно-технологическая схема?
4. Что такое поточность производства и производственный цикл?
5. Что такое технологический режим и его основные параметры?
6. Что такое активность воды (aw) и pH, как они влияют на процесс?
7. Что такое тепломассообмен и кинетика процесса?
8. Какие группы процессов выделяют в индустрии питания?
9. Какие виды оборудования применяют для тепловой обработки?
10. Что такое аппараты непрерывного и периодического действия?
11. Что такое производительность, мощность и КПД оборудования?
12. Что такое выход готовой продукции и потери сырья?
13. Что такое себестоимость, энергозатраты и материалоёмкость?
14. Что такое оптимизация, критерий оптимизации и целевая функция?
15. Что такое ограничения и управляемые параметры в задаче оптимизации?
16. Чем отличаются однокритериальная и многокритериальная оптимизация?
17. Что такое математическая модель процесса и её адекватность?
18. Какие методы оптимизации вы знаете (перебор, градиентный, симплекс, регрессия)?
19. Что такое АСУ ТП, SCADA и автоматическое регулирование?
20. Что такое ХАССП, критическая контрольная точка и прослеживаемость?

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Оптимизация технологических процессов на предприятиях индустрии питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «Технологии продуктов питания» «31» августа 2026 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой _____ Г.Е. Рысмухамбетова
(подпись)

Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Технологические аспекты диетического питания»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «**Технологические аспекты диетического питания**» в 2026/2027 учебном году:

1) Считать актуальной следующую редакцию **п. 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:**

а) основная литература (библиотека Вавиловского университета):

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или количество экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	Детское и диетическое питание : учебное пособие URL: https://e.lanbook.com/book/516105	Н. В. Присухина, Е. В. Мельникова, Н. Н. Типсина	Красноярск : КрасГАУ, 2024	Все разделы
2	Технология специальных видов питания: учебник URL:https://znanium.ru/catalog/product/2214931	А.Т. Васюкова.	Москва : ИНФРА-М, 2026.	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технологические аспекты диетического питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «31» августа 2026 года (протокол №1).

Заведующий кафедрой _____ Г.Е. Рысмухамбетова

Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Технологические аспекты профилактики алиментарно-зависимых заболеваний»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «**Технологические аспекты профилактики алиментарно-зависимых заболеваний**» в 2026/2027 учебном году:

1) Считать актуальной следующую редакцию **п. 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:**

а) основная литература (библиотека Вавиловского университета):

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или количество экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	Детское и диетическое питание : учебное пособие URL: https://e.lanbook.com/book/516105	Н. В. Присухина, Е. В. Мельникова, Н. Н. Типсина	Красноярск : КрасГАУ, 2024	Все разделы
2	Технология специальных видов питания: учебник URL:https://znanium.ru/catalog/product/2214931	А.Т. Васюкова.	Москва : ИНФРА-М, 2026.	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технологические аспекты профилактики алиментарно-зависимых заболеваний» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «31» августа 2026 года (протокол №1).

Заведующий кафедрой _____ Г.Е. Рысмухамбетова

Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Нутрициология и технология современных продуктов питания»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Нутрициология и технология современных продуктов питания» в 2026/2027 учебном году:

1) Считать актуальной следующую редакцию **Приложение 1 «Оценочные материалы» п. 3.2. Рефераты:**

Таблица 2

Темы рефератов, рекомендуемые к написанию при изучении дисциплины

« Нутрициология и технология современных продуктов питания»

№ п/п	Темы рефератов
1.	Российские приоритеты в сфере здорового питания
2.	Роль макро- и микронутриентов в поддержании здоровья человека.
3.	Функциональные продукты питания: определение, классификация и значение для профилактики заболеваний.
4.	Биологически активные добавки (БАД) в рационе современного человека: польза и потенциальные риски.
5.	Антиоксиданты в пище: источники, механизмы действия и влияние на старение организма.
6.	Нутригеномика: как пища влияет на экспрессию генов.
7.	Использование вторичных ресурсов пищевой промышленности (безотходное производство).
8.	Безглютеновые и безлактозные продукты: особенности технологии и целесообразность для здоровых людей
9.	Производство продуктов питания для специализированных групп населения (спортсмены, пожилые люди, космонавты).
10.	Мегатренды в нутрициологии
11.	Развитие системы оценки безопасности продуктов, полученных с применением новых биотехнологий

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Нутрициология и технология современных продуктов питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «31» августа 2026 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой _____ Г.Е. Рысмухамбетова

Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Глобальные технологии современных продуктов питания»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «**Глобальные технологии современных продуктов питания**» в 2026/2027 учебном году:

1) Считать актуальной следующую редакцию **п. 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:**

а) основная литература (библиотека Вавиловского университета):

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или количество экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	Компьютерные технологии и цифровизация проектирования продуктов питания заданного качества : учебное пособие https://znanium.ru/read?id=442328	О. Н. Красуля, А. В. Токарев, С. А. Грикшас [и др.]	Санкт-Петербург : ГИОРД, 2022. - 144 с	Все разделы
2	Пищевые системы: специализированные продукты питания, новые технологии, эффективность применения : монография https://znanium.ru/read?id=442333	В. М. Позняковский, Б. Тохириён, О. А. Толмачёв	Санкт-Петербург : ГИОРД, 2023. - 240 с	Все разделы
3	Современные технологии и инновации в сфере общественного питания : учебное пособие https://znanium.ru/read?id=483224	О. В. Мацикова	Минск : РИПО, 2026. - 264 с	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «**Глобальные технологии современных продуктов питания**» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «31» августа 2026 года (протокол №1).

Заведующий кафедрой _____ Г.Е. Рысмухамбетова

Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу практики
«Технологическая практика»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу практики «**Технологическая практика»** в 2026/2027 учебном году:

1) Считать актуальной следующую редакцию **п. 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:**

а) основная литература (библиотека Вавиловского университета):

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или количество экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	Современные технологии и инновации в сфере общественного питания : учебное пособие https://znanium.ru/read?id=483224	О. В. Мацикова.	2-е изд., испр. и доп. - Минск : РИПО, 2026. - 264 с.	Все разделы
2	Современные технологии управления персоналом : учебник https://znanium.ru/read?id=437494	Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов, В. Н. Сысоев	Москва : Дашков и К, 2022. - 518 с.	Все разделы
3	Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств : учебник https://znanium.ru/read?id=431816	Е.Б. Мрыхина.	Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2026. — 176 с	Все разделы
4	Пищевые системы: специализированные продукты питания, новые технологии, эффективность применения : монография https://znanium.ru/read?id=442333	В. М. Позняковский, Б. Тохириён, О. А. Толмачёв ;	Санкт-Петербург : ГИОРД, 2023. - 240 с.	Все разделы
5	Пищевые ингредиенты и биологически активные добавки : учебник https://znanium.ru/read?id=492180	В.М. Позняковский, О.В. Чугунова, М.Ю. Тамова	Москва : ИНФРА-М, 2026. — 143 с	Все разделы
6.	Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие	В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко	Москва : ИНФРА-М, 2026. — 373 с	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «**Технологическая практика»** рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «31» августа 2026 года (протокол №1).

Заведующий кафедрой _____ Г.Е. Рысмухамбетова

Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу практики
«Преддипломная практика

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу практики «**Преддипломная практика»** в 2026/2027 учебном году:

1) Считать актуальной следующую редакцию **п. 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:**

а) основная литература (библиотека Вавиловского университета):

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или количество экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	Оптимизация функциональных продуктов для спортивного питания и здорового образа жизни : монография https://znanium.ru/read?id=472988	С. Н. Шлыков, Р. С. Омаров, О. В. Сычева [и др.].	Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2024. - 136 с.	Все разделы
2	Научные основы обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов : монография https://znanium.ru/read?id=400999	Л. П. Бессонова, Н. И. Дунченко, Л. В. Антипова	Санкт-Петербург : ГИОРД, 2021. - 392 с	Все разделы
3	Компьютерные технологии и цифровизация проектирования продуктов питания заданного качества : учебное пособие https://znanium.ru/read?id=442328	О. Н. Красуля, А. В. Токарев, С. А. Грикшас [и др.]	Санкт-Петербург : ГИОРД, 2022. - 144 с	Все разделы
4	Пищевые системы: специализированные продукты питания, новые технологии, эффективность применения : монография https://znanium.ru/read?id=442333	В. М. Позняковский, Б. Тохириён, О. А. Толмачёв	Санкт-Петербург : ГИОРД, 2023. - 240 с	Все разделы
5	Современные технологии и инновации в сфере общественного питания : учебное пособие https://znanium.ru/read?id=483224	О. В. Мацикова	Минск : РИПО, 2026. - 264 с	Все разделы
6.	Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие https://znanium.ru/read?id=453790	И. В. Литвина	Минск : РИПО, 2024. - 210 с	Все разделы
7	Технологическое проектирование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для бакалавров https://znanium.ru/read?id=426381	А. Т. Васюкова, В. А. Ермолаев	Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2023. - 150 с	Все разделы
8	Оптимизация функциональных продуктов для спортивного питания и здорового образа жизни : монография https://znanium.ru/read?id=472988	С. Н. Шлыков, Р. С. Омаров, О. В. Сычева [и др.].	Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный	Все разделы

			университет, 2024. - 136 с.	

Актуализированная рабочая программа дисциплины «**Преддипломная практика»** рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «31» августа 2026 года (протокол №1).

Заведующий кафедрой _____ Г.Е. Рысмухамбетова

Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу практики
«Организационно-управленческая практика»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу практики «**Организационно-управленческая практика**» в 2026/2027 учебном году:

1) Считать актуальной следующую редакцию **п. 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:**

а) основная литература (библиотека Вавиловского университета):

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или количество экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	Управленческая психология : учебник: учебник https://znanium.ru/read?id=466400	О. Д. Волкогонова, А. Т. Зуб.	Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2025. — 352 с.	Все разделы
2	Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : учебник https://znanium.ru/read?id=488931	Сурков, И. В.	Москва : ИНФРА-М, 2026. — 336 с.	Все разделы
3	Организация производства на предприятиях общественного питания : учебное пособие https://znanium.ru/read?id=483224	Е.Б. Мрыхина.	Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2026. — 176 с	Все разделы
4	Современные технологии и инновации в сфере общественного питания : учебное пособие	Мацикова, О. В.	Минск : РИПО, 2026. - 264 с.	Все разделы
5	Услуги общественного питания: организационно-экономические и креативные аспекты : учебное пособие https://znanium.ru/read?id=478020	В.Н. Курочкин	Москва : ИНФРА-М, 2025. — 125 с	Все разделы
6.	Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли : практикум https://znanium.ru/read?id=484930	Гайворонский, К. Я	Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2026. — 104 с	Все разделы
7	Комплексная механизация производственных процессов в общественном питании	В. Д. Ершов	Санкт-Петербург : ГИОРД, 2022. - 224 с.	Все разделы
8	Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие https://znanium.ru/read?id=468667	К.Я. Гайворонский	Москва : ИНФРА-М, 2026. — 169 с	Все разделы
9	Физико-химические основы технологии продуктов общественного питания : учебное пособие	М.В. Ксенз, Т.А. Джум, М.Ю. Тамова	Москва : Магистр : ИНФРА-М,	Все разделы

	https://znanium.ru/read?id=426453		2023. — 232 с.	

Актуализированная рабочая программа дисциплины «**Организационно-управленческая практика»** рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «31» августа 2026 года (протокол №1).

Заведующий кафедрой _____ Г.Е. Рысмухамбетова

Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу практики
«Производственная практрика:НИР»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу практики «**Производственная практрика:НИР»** в 2026/2027 учебном году:

1) Считать актуальной следующую редакцию **п. 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:**

а) основная литература (библиотека Вавиловского университета):

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или количество экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	Научные основы обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов : монография https://znanium.ru/read?id=400999	Л. П. Бессонова, Н. И. Дунченко, Л. В. Антипова	Санкт-Петербург : ГИОРД, 2021. - 392 с	Все разделы
2	Оптимизация функциональных продуктов для спортивного питания и здорового образа жизни : монография https://znanium.ru/read?id=472988	С. Н. Шлыков, Р. С. Омаров, О. В. Сычева [и др.].	Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2024. - 136 с.	Все разделы
3	Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие https://znanium.ru/read?id=453790	И. В. Литвина	Минск : РИПО, 2024. - 210 с	Все разделы
4	Современные методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингридиентов, технологических добавок и пищевой продукции : учебное пособие https://znanium.ru/read?id=432911	Л. В. Наймушина, И. Д. Зыкова	Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2023. - 116 с	Все разделы
5	Современные методы научных исследований: учебное пособие https://znanium.ru/read?id=488111	Н. Г. Пахомова, О. Н. Митрофанова	Изд-во Липецкого государственного техиического университета, 2022. - 87 с	Все разделы
6.	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания : учебное пособие	И. П. Ковалева, И. М. Титова, О. П. Чернега	Санкт-Петербург : Проспект науки, 2024. - 152 с	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «**Производственная практрика:НИР»** рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «31» августа 2026 года (протокол №1).

Заведующий кафедрой _____ Г.Е. Рысмухамбетова

Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу практики
«Производственная практика:НИР»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу практики «**Производственная практика:НИР»** в 2026/2027 учебном году:

1) Считать актуальной следующую редакцию **п. 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:**

а) основная литература (библиотека Вавиловского университета):

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или количество экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	Научные основы обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов : монография https://znanium.ru/read?id=400999	Л. П. Бессонова, Н. И. Дунченко, Л. В. Антипова	Санкт-Петербург : ГИОРД, 2021. - 392 с	Все разделы
2	Оптимизация функциональных продуктов для спортивного питания и здорового образа жизни : монография https://znanium.ru/read?id=472988	С. Н. Шлыков, Р. С. Омаров, О. В. Сычева [и др.].	Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет, 2024. - 136 с.	Все разделы
3	Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие https://znanium.ru/read?id=453790	И. В. Литвина	Минск : РИПО, 2024. - 210 с	Все разделы
4	Современные методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых макро- и микроингридиентов, технологических добавок и пищевой продукции : учебное пособие https://znanium.ru/read?id=432911	Л. В. Наймушина, И. Д. Зыкова	Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2023. - 116 с	Все разделы
5	Современные методы научных исследований: учебное пособие https://znanium.ru/read?id=488111	Н. Г. Пахомова, О. Н. Митрофанова	Изд-во Липецкого государственного техиического университета, 2022. - 87 с	Все разделы
6.	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания : учебное пособие	И. П. Ковалева, И. М. Титова, О. П. Чернега	Санкт-Петербург : Проспект науки, 2024. - 152 с	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «**Производственная практрика:НИР»** рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «31» августа 2026 года (протокол №1).

Заведующий кафедрой _____ Г.Е. Рысмухамбетова

Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Технологическое обеспечение проектирования специализированных предприятий индустрии питания»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технологическое обеспечение проектирования специализированных предприятий индустрии питания» в 2026/2027 учебном году:

5) Считать актуальной следующую редакцию **Приложение 1 «Оценочные материалы» п. 3.1. Входной контроль:**

Вопросы входного контроля

1. Назовите пути оптимизации технологических процессов?
2. Виды современных упаковок
1. Перечислите способы хранения пищевых продуктов
2. Перечислите виды инновационного технологического оборудования, применяемые в индустрии питания.
3. Назовите и кратко охарактеризуйте современные виды технологических приемов.
4. Какие виды инноваций в обслуживании сферы общественного питания Вы знаете?
5. Назовите и кратко охарактеризуйте инновационные методы организации производства индустрии питания.
6. Какими достоинствами и недостатками обладает технология вакуумиро-вания.
7. Перечислите достоинства и недостатки технологии низкотемпературной тепловой обработки.
8. В чем преимущество технологии «Sous-vide» по сравнению с традидион-ными способами.
9. В чем преимущество технологии «Cook&chill» по сравнению с традиди-онными способами.
10. В чем преимущество технологии «CapKold» по сравнению с траци-дионными способами.
11. В чем принципиальное различие в проектировании и организации потоков на «темных кухнях» (Dark Kitchen) по сравнению с традиционными ресторанами?
12. Каковы достоинства и недостатки применения технологии шоковой заморозки (Shock Freezing) на заготовочных предприятиях?
13. Как внедрение концепции «Zero Waste» (ноль отходов) влияет на проектирование цехов и подбор оборудования для утилизации органики?

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технологическое обеспечение проектирования специализированных предприятий индустрии питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «31» августа 2026 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой _____ Г.Е. Рысмухамбетова
(подпись)

Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Логистика на предприятиях общественного питания»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Логистика на предприятиях общественного питания» в 2026/2027 учебном году:

1) Считать актуальной следующую редакцию **п. 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:**

а) основная литература (библиотека Вавиловского университета):

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или количество экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	Логистика : учебник https://znanium.ru/catalog/product/2138109	С.В. Карпова, И.К. Захаренко, В.М. Комаров	Москва : ИНФРА-М, 2025. 292 с.	Все разделы
2	Логистика : учебник: https://znanium.ru/catalog/product/2221070	под ред. Б.А. Аникина.	Москва : ИНФРА-М, 2026. 320 с.	Все разделы

б) дополнительная литература

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или количество экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов
1	Логистика снабжения : учебное пособие - https://znanium.ru/catalog/product/2148542	Т. В. Новикова, Д. И. Васильев, Г. Г. Левкин.	Москва : Директ-Медиа, 2023. - 153 с.	Все разделы
2	Логистика в торговых бизнес-системах :: https://znanium.ru/catalog/product/2170305	Г. Г. Левкин	Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2024. - 228 с.	Все разделы
3	Логистика : учебник https://znanium.ru/catalog/product/2163287	М.В. Чараева, Н.Е. Муромец, Е.В. Ляпунцова, О.К. Минева	Москва : ИНФРА-М, 2025. 461 с.	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Логистика на предприятиях общественного питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Проектный менеджмент и внешнеэкономическая деятельность предприятия АПК» «31» августа 2026 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой _____ К.П. Колотырин
(подпись)