Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Соловьев Дмитрий Александрович
Должность: ректор ФГБОУ ВО Вавиловский университет
Дата подписания: 19.10.2026 14:16:41
Уникальный программный ключ:
528682d78e671e566ab07f01fe1ed21217733a12

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,

вносимых в рабочие программы дисциплин (программы практик) по основной профессиональной образовательной программе высшего образования – программе бакалавриата по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль) – Технология и организация предприятий общественного 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 «Иностранный язык (английский)»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Иностранный язык» 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	Агабекян, И. П. Английский для бакалавров : учебное пособие / И. П. Агабекян. — 384 с. — ISBN 978-5-222-45962-1. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2270305	Агабекян, И.П.	Ростов-на-Дону : Феникс, 2025.	Все разделы
2	Пузатых, А. Н. Деловой английский язык для бакалавров / А. Н. Пузатых. – Елец : Елецкий государственный университет им. И.А. Бунина, 2022. – 85 с. – ISBN 978-5-00151-317-9. – EDN ODDQEL. https://elibrary.ru/item.asp?id=49796964	Пузатых, А.Н.	Елец : Елецкий государственный университет им. И.А. Бунина, 2022.	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Иностранный язык» 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 (немецкий)»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Иностранный язык (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	Практическая грамматика немецкого языка [Электронный ресурс]https://znanium.ru/read?id=422088	М.М. Васильева, М.А. Васильева.	М: ИНФРА-М, 2024.	Все разделы
2	Немецкий язык: учебник [Электронный ресурс] https://znanium.com/catalog/product/1959268	И.Б. Акиншина, Л.Н. Мирошниченко	Москва: ИНФРА-М, 2023.	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	Иностранный язык в профессиональной деятельности (немецкий): учебно-методическое пособие [Электронный ресурс] https://reader.lanbook.com/book/416795	Л. А. Попутникова	Костромская государственная сельскохозяйственная академия, 2024	Все разделы
2	Иностранный язык (немецкий) в сфере профессиональных коммуникации [Электронный ресурс] https://reader.lanbook.com/book/332909	С. Ю. Дмитриева	Пензенский государственный аграрный университет, 2022	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Иностранный язык (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
«Питание как часть культуры народа»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Питание как часть культуры народа» 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

« Питание как часть культуры народа»

№ п/п	Темы рефератов
1.	Анализ рецептур и технологии приготовления блюд русской кухни
2.	Анализ рецептур и технологии приготовления блюд тувинской кухни
3.	Анализ рецептур и технологии приготовления блюд мордовской кухни
4.	Анализ рецептур и технологии приготовления блюд удмуртской кухни
5.	Анализ рецептур и технологии приготовления блюд татарской кухни
6.	Анализ рецептур и технологии приготовления блюд башкирской кухни
7.	Анализ рецептур и технологии приготовления блюд осетинской кухни
8.	Анализ рецептур и технологии приготовления блюд чеченской кухни
9.	Анализ рецептур и технологии приготовления блюд адыгейской кухни
10.	Анализ рецептур и технологии приготовления блюд чувашской кухни
11.	Анализ рецептур и технологии приготовления блюд карельской кухни
12.	Анализ рецептур и технологии приготовления блюд кубанской кухни
13.	Анализ рецептур и технологии приготовления блюд узбекской кухни
14.	Анализ рецептур и технологии приготовления блюд калмыцкой кухни
15.	Анализ рецептур и технологии приготовления блюд монгольской кухни
16.	Анализ рецептур и технологии приготовления блюд народов Поволжья
17.	Анализ рецептур и технологии приготовления блюд кухонь малых народов Крайнего Севера

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Питание как часть культуры народа» 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
«Философия»

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Философия» 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.	Практикум по философии: учебно-методическое пособие https://znanium.ru/read?id=477924	Жиляева, Е. И.	Москва: ИНФРА-М, 2026	Все разделы
2.	Философия: учебник https://znanium.ru/catalog/product/2222661	под общ. ред. Н.А. Ореховской	Москва: ИНФРА-М, 2026	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Философия» 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
«Менеджмент»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Менеджмент» 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	Менеджмент: теория и практика: учебное пособие https://znanium.ru/catalog/product/2217586	В.М. Федоров, М.А. Саньков.	Москва : ИНФРА-М, 2025. 267 с	Все разделы
2	Менеджмент : учебное https://znanium.ru/catalog/product/2221042	Резник С.Д., Игошина И.А., Сазыкина О.А	Москва : ИНФРА-М, 2026. — 363 с.	Все разделы
3	Менеджмент : учебник ttps://znanium.ru/catalog/product/2243220	О.С. Виханский, А.И. Наумов	2 Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2026. — 288 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	Менеджмент: теория и практика : учебное пособие https://znanium.ru/catalog/product/2217586	В.М. Федоров, М.А. Саньков	Москва : ИНФРА-М, 2025. 267 с.	Все разделы
2	Менеджмент организации: история, теория, практика : учебное пособие https://znanium.ru/catalog/product/2126321	О. Г. Тихомирова, Б. А. Варламов.	Москва : ИНФРА-М, 2024. 256 с	Все разделы
3	Основы менеджмента учебник /https://znanium.ru/catalog/product/2091889	А.П. Егоршин.	Москва : ИНФРА-М, 2024. 350 с.	Все разделы

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

Заведующий кафедрой _____ Колотырин К.П.

подпись

Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Математика (базовый уровень)»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины **«Математика (базовый уровень)»** 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	Высшая математика https://znanium.ru/read?id=432301	Шипачев Виктор Семенович	НИЦ ИНФРА-М, 2024.	Все разделы
2	Математический анализ. Учебное пособие https://znanium.ru/read?id=432201	Пантелеев Андрей Владимирович, Савостьянова Наталья Ивановна, Федорова Наталья Михайловна	НИЦ ИНФРА-М, 2023.	Все разделы.
3	Линейная алгебра и аналитическая геометрия. Практикум https://znanium.ru/read?id=432197	Бортаковский Александр Сергеевич, Пантелеев Андрей Владимирович	НИЦ ИНФРА-М, 2023.	Все разделы.
4	Математика. Учебник. https://znanium.ru/catalog/document?id=466268	Шевалдина Ольга Яковлевна, Кругликов Сергей Владимирович, и др	Издательство: ФЛИНТА, 2025	

Актуализированная рабочая программа дисциплины «**Математика (базовый уровень)**» 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
«Прикладная математика в технологии и организации предприятий общественного питания»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Прикладная математика в технологии и организации предприятий 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	Высшая математика https://znanium.ru/read?id=432301	Шипачев Виктор Семенович	НИЦ ИНФРА-М, 2024.	Все разделы
2	Математический анализ. Учебное пособие https://znanium.ru/read?id=432201	Пантелеев Андрей Владимирович, Савостьянова Наталья Ивановна, Федорова Наталья Михайловна	НИЦ ИНФРА-М, 2023.	Все разделы.
3	Линейная алгебра и аналитическая геометрия. Практикум https://znanium.ru/read?id=432197	Бортаковский Александр Сергеевич, Пантелеев Андрей Владимирович	НИЦ ИНФРА-М, 2023.	Все разделы.
4	Математика. Учебник. https://znanium.ru/catalog/document?id=466268	Шевалдина Ольга Яковлевна, Кругликов Сергей Владимирович, и др	Издательство: ФЛИНТА, 2025	

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Прикладная математика в технологии и организации предприятий общественного питания» 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 «Физика»

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

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

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 (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1.	Инженерная физика: учебное пособие. Режим доступа: http://192.168.7.252/ELBIB/2026/637.pdf	В.Н.Буйлов, А.А.Жиздюк, А.О.Везиров, Т.Г.Рябцева, Т.В.Овчинникова, Е.В.Рыжова	ФГБОУ ВО Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова. – Саратов: Амирит, 2024	Все разделы
2.	Физика : учебное пособие для вузов — Текст : электронный // URL: https://e.lanbook.com/book/520720 Режим доступа: для авториз. пользователей.	А. Д. Ивлиев	Санкт-Петербург : Лань, 2026.	Все разделы
3.	Физика. Режим доступа: http://192.168.7.252/ELBIB/2026/638.pdf	К.В. Кочелаевская, Е.В. Рыжова	ФГБОУ ВО Саратовский государственный университет генетики, биотехнологии и инженерии имени Н.И. Вавилова. – Саратов: Амирит, 2024	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	2	3	4	5
1.	Курс физики: учебное пособие для вузов Текст: электронный //— URL: https://e.lanbook.com/book/367019 Режим доступа: для авториз. пользователей.	Р. И. Грабовский	Санкт-Петербург: Лань, 2024	все разделы

1	2	3	4	5
2.	Курс физики: учебное пособие Текст : электронный // URL https://e.lanbook.com/book/301256 Режим доступа: для авториз. пользователей.	А. Н. Ларионов, В. П. Шацкий.	Воронеж : ВГАУ, 2022	все разделы
3.	Общий курс физики: Учебное пособие для вузов: В 5 томах Том 1: Механика. Текст : электронный // URL:http://znanium.com/bookread2.php?book=470189 Режим доступа: по подписке.	Д.В. Сивухин	М.:ФИЗМАТЛИТ, 2014	1
4.	Общий курс физики: Учебное пособие для вузов: В 5 томах Том 2: Термодинамика и молекулярная физика. Текст : электронный. – URL: http://znanium.com/bookread2.php?book=470190 Режим доступа: по подписке.	Д.В. Сивухин	М.:ФИЗМАТЛИТ, 2014	2
5.	Общий курс физики: Учебное пособие для вузов: В 5 томах Том 3: Электричество. Текст : электронный. – URL: http://znanium.com/bookread2.php?book=549781 Режим доступа: по подписке.	Д.В. Сивухин	М.:ФИЗМАТЛИТ, 2015	3
6.	Общий курс физики: Учебное пособие / Сивухин Д.В., - Текст : электронный. - URL:https://znanium.ru/catalog/product/944794 Режим доступа: по подписке.	Д.В. Сивухин	М.:ФИЗМАТЛИТ, 2002	4
7.	Общий курс физики: Учебное пособие / Сивухин Д.В. Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/944829 Режим доступа: по подписке.	Д.В. Сивухин	М.:ФИЗМАТЛИТ, 2008	4

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Физика» 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 «Информатика»

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Информатика» на 2026/2027.

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 (из п. 4, таб. 3)
1	Лопатин, В. М. Информатика для инженеров : учебное пособие для вузов / В. М. Лопатин. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 172 с. — ISBN 978-5-507-52847-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/460739	В. М. Лопатин	Санкт-Петербург : Лань, 2025	все
2	Никитина, Т. П. Программирование. Основы Python для инженеров : учебное пособие для вузов / Т. П. Никитина, Л. В. Королев. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 156 с. — ISBN 978-5-507-50668-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/454463 .	Т. П. Никитина, Л. В. Королев	Санкт-Петербург : Лань, 2025	все
3	Лопатин, В. М. Информатика : учебник для СПО / В. М. Лопатин, С. С. Кумков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 212 с. — ISBN 978-5-507-50479-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/440138	В.М. Лопатин,	Санкт-Петербург : Лань, 2025	все
4	Бурняшов, Б. А. Офисные пакеты «Мой Офис», «Р7-Офис». Практикум / Б. А. Бурняшов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 136 с. — ISBN 978-5-507-47335-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/362282	Б.А. Бурняшов	Санкт-Петербург : Лань, 2024	Текстовый редактор, электронные таблицы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Информатика» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Цифровое управление процессами в АПК» 21 августа 2026 года (протокол № 6).

Заведующий кафедрой ЦУПвАПК  А.В.Ключиков

(подпись)

Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Безопасность жизнедеятельности»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» 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.	Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие. URL: https://znanium.ru/catalog/product/2116672	Халилов, Ш.А.	Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2025.	Все разделы
2.	Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие. URL: https://e.lanbook.com/book/511527	Орлова, М.А.	Самара : СамГАУ, 2025.	Все разделы
3.	Безопасность жизнедеятельности и управление рисками: учебное пособие. URL:https://znanium.ru/catalog/document?id=437197&ysclid=mcqmd5s2ce292427854	Каменская, Е.Н.	Москва : РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2024.	3-10

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Безопасность жизнедеятельности» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Техносферная безопасность и транспортно-технологические машины» «31» августа 2026 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой _____ А. В. Русинов
(подпись)

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

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Экология» 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	Экология : учебник для вузов URL: https://e.lanbook.com/book/462269	Васюкова А. Т., Славянский А. А., Ярошева А. И.	Санкт-Петербург : Лань, 2025	Все разделы
2	Экология : учебное пособие URL: https://e.lanbook.com/book/462332	Зеленская Т. Г., Степаненко Е. Е., Халикова В. А.	Ставрополь : СтГАУ, 2024	Все разделы
3	Сельскохозяйственная экология : учебное пособие для вузов URL: https://e.lanbook.com/book/482840	Ерофеева Т. В., Фадькин Г. Н., ЧуриловаВ. В.	Санкт-Петербург : Лань, 2025.	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Экология» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Морфология, патология животных и биология» «31» августа 2026 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой _____ Н. А. Пудовкин
(подпись)

Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Неорганическая и аналитическая химия»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Неорганическая и аналитическая химия» 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	Неорганическая химия: учебное пособие для вузов https://e.lanbook.com/book/448709	Гельфман М.И., Юстратов В.П.	Санкт-Петербург: Лань, 2025.	1-22
2	Неорганическая химия: учебное пособие https://e.lanbook.com/book/481874	Сибирцева И.А., Ищенко А.В.	Донецк: ДонНУЭТ имени Туган-Барановского, 2025	1-22
3	Аналитическая химия: учебник для вузов https://e.lanbook.com/book/526250	Вершинин В.И., Власова И.В., Никифорова И.А.	Санкт-Петербург: Лань, 2025	23-30

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Неорганическая и аналитическая химия» 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
«Органическая и коллоидная химия»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Органическая и коллоидная химия» 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	Физическая и коллоидная химия : учебно-методическое пособие. —— Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/330551	Т. Р. Якупов, Ф. Ф. Зиннатов	Казань : КГАВМ им. Баумана, 2023. — 88 с.	Все разделы
2	Органическая химия : учебное пособие для вузов —Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/386420	Д. Г. Кузнецов	Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 556 с.	Все разделы
3	Органическая, физическая и коллоидная химия — ISBN 978-5-507-44562-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/260669	Т. Ц. Жамсуева, Л. П. Ильина, Ц. Д. Батомункуева.	Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 228 с.	Все разделы
	Органическая химия : учебник для вузов /. — 2-е изд., стер. — ISBN 978-5-507-55319-8. —Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/524069	А. П. Нечаев, В. М. Болотов, Е. В. Комарова, П. Н. Саввин	Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 700 с.	

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Органическая и коллоидная химия» 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
«Биохимия»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Биохимия» 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	Биологическая химия: учебное пособие для вузов https://e.lanbook.com/book/504403	Клопов М. И.	Санкт-Петербург: Лань, 2025.	Все разделы
2	Биохимия питания: учебное пособие для https://e.lanbook.com/book/512366	Лобанов В. Г., Капрельянц Л. В.,. Литвяк В. В [и др.].	Санкт-Петербург : Лань, 2026.	Все разделы
3	Основы биохимии: учебник https://znanium.ru/catalog/product/2241183	Суслянок Г. М.	Москва: ИНФРА-М, 2026.	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Биохимия» 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
«Микробиология пищевых продуктов»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «**Микробиология пищевых продуктов**» на 2026/2027 учебный год:

1) Считать актуальной следующую редакцию **подпункта (а) 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	Микробиология : учебник /— — Текст : электронный // URL: https://e.lanbook.com/book/453389 (дата обращения: 28.08.2025)	А. П. Дуктов, Н. А. Садомов, А. А. Бахарев [и др.].	Тюмень : Лань : электронно-библиотечная система. — ГАУ Северного Зауралья, 2024. — 442 с. — ISBN 978-5-4266-0230-4.	Все разделы
2	Санитарная микробиология пищевых продуктов : учебное пособие / — 2-е изд., испр. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211853 (дата обращения: 28.08.2025)	Р. Г. Госманов, Н. М. Колычев, Г. Ф. Кабиров, А. К. Галиуллин.	Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1737-7.	Все разделы
3	Микробиология молока и молочных продуктов /. — 5-е изд., стер. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/262502 (дата обращения: 28.08.2025)	С. А. Рябцева, В. И. Ганина, Н. М. Панова	Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 192 с. — ISBN 978-5-507-45229-3. —	Все разделы
4	Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие /— Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206942 (дата обращения: 28.08.2025)	О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова.	2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-3798-6. —	Все разделы
5	Долганова, Н. В. Микробиология рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие /— Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211016 (дата обращения: 28.08.2025).	Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова.	2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-1371-3. —	Все разделы
6	Медицинская микробиология. Общий курс : учебное пособие / —/	М. Р. Карпова, Л. С.	Томск : СибГМУ, 2023.	Все разделы

	система. — URL: https://e.lanbook.com/book/369062 (дата обращения: 28.08.2025)	О. П. Бочкарева [и др.] ; под редакцией Л. С. Муштоватовой.	Текст : электронный /	
7	Санитарная микробиология : учебное пособие для вузов./— Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/515185 (дата обращения: 26.08.2026).	Н. А. Ожередова, А. Ф. Дмитриев, В. Ю. Морозов [и др.].	Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 176 с. — ISBN 978-5-507-56323-4	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «**Микробиология пищевых продуктов**» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Микробиологии и биотехнологии» «31» августа 2026 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой _____ Я.Б. Древко

(подпись)

Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Тепло-и хладотехника»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Тепло-и хладотехника» 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 (из п.4, таб.3)
1	2	3	4	5
1	Техническая термодинамика : учебное пособие для вузов URL: https://e.lanbook.com/book/447362 .	Н. М. Цирельман.	Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 352 с. —	Все разделы
2	Теплотехника. Практический курс : учебное пособие для вузов / — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/247577	Г. А. Круглов, Р. И. Булгакова, Е. С. Круглова.	— 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 192 с.	1-6, 8
3	Холодильная техника и технологии: учебное пособие— Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/257900	А. А. Сергеев, Н. Ю. Касаткина	/— Ижевск: Ижевская ГСХА, 2021. — 163 с.	7, 9-19
4	Теплотехника : учебное пособие / ил. — (Высшее образование). - - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2223617	В.А. Кудинов, Э.М. Карташов, Е.В. Стефанюк.	— Москва : КУРС : ИНФРА-М, 2026. — 424 с. :	1-6, 8

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Тепло-и хладотехника» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «31» августа 2026 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой _____ А.В. Молчанов
(подпись)

Лист изменений и дополнений,

вносимых в рабочую программу дисциплины
«Процессы и аппараты пищевых производств»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» 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	Алексеев, Г. В. Виртуальный лабораторный практикум по курсу «Процессы и аппараты пищевых систем» : учебное пособие для вузов /— 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 296 с. — ISBN 978-5-507-50789-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/464291	Алексеев Г. В. И др	Санкт-Петербург : Лань, 2025	Все разделы
2	Колбина, А. Ю. Процессы и аппараты пищевых производств: практикум : учебное пособие / А. Ю. Колбина, Н. С. Керге, К. С. Напреев. - Кемерово : КемГУ, 2025. - 99 с. - ISBN 978-5-8353-3410-0. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/514171	Колбина, А. Ю. и др.	Кемерово : КемГУ, 2025	Все разделы
3	Процессы и аппараты. Технологический процесс и расчет сортировочных ситовых машин и просеивателей: учебно-методические указания для выполнения практических и самостоятельных работ по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения Профиль Технология мяса и мясных продуктов: учебно-методическое пособие/ С. Х. Исаев, А. И. Купреенко, Х. М. Исаев, В. Е. Гапонова. — Брянск : Брянский ГАУ, 2025. - 39 с. - Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/513258	Брасалин, С. Н. и др.	Санкт-Петербург : Лань, 2026	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Процессы и аппараты пищевых производств» 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
«Санитария и гигиена питания»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «**Санитария и гигиена 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	Санитария и гигиена питания: учебник https://znanium.ru/read?id=432239	Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова	Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 544	Все разделы
2	Гигиена питания и здоровье населения : учебное пособие	В. И. Попов, Е. П. Мелихова, Т. Е. Фертикова [и др.]	Ростов-на-Дону : Феникс, 2023. - 190 с.	Все разделы
3	Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли : учебное пособие https://znanium.ru/read?id=401002	В. А. Доценко	Санкт-Петербург : ГИОРД, 2021. - 872 с	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «**Санитария и гигиена 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
«Физиология питания»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Физиология 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

« Физиология питания»

№ п/п	Темы рефератов
1.	Роль белкового обмена в поддержании жизнедеятельности организма.
2.	Энергетический баланс и методы определения энергозатрат человека.
3.	Физиологическое значение углеводов и жиров в питании.
4.	Витамины и их коферментные функции в метаболизме.
5.	Роль макро- и микроэлементов в водно-солевом обмене
6.	Процессы пищеварения и всасывания в различных отделах желудочно-кишечного тракта.
7.	Роль ферментных систем в расщеплении пищевых веществ.
8.	Влияние микробиоты кишечника на усвоение пищи и здоровье человека.
9.	Физиологические основы чувства голода, аппетита и насыщения.
10.	Пищевой статус: определение и сущность
11.	Нутрициология: развитие, пути и факторы влияющие на нее

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Физиология 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
«Товароведение продовольственных товаров»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «**Товароведение продовольственных товаров»** 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	Экспертиза и товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник для вузов https://znanium.ru/read?id=492180	Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова [и др.]	Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2026. - 886 с	Все разделы
2	Основы товароведения продовольственных товаров : учебное пособие https://znanium.ru/read?id=476617	Т.С. Павлова	Москва : ИНФРА-М, 2026. — 221 с	Все разделы
3	Товароведение продовольственных товаров : учебное пособие https://znanium.ru/read?id=399381	Н. В. Коник	Москва : ИНФРА-М, 2022. - 416 с	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «**Товароведение продовольственных товаров»** 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
«Правоведение»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Правоведение» 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	Правоведение : учебник / М.Б. Смоленский.— DOI: https://doi.org/10.29039/01893-4. - ISBN 978-5-369-01893-4. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/read?id=442560	Смоленский, М. Б.	4-е изд. — Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2023. — 421 с. — (Высшее образование).	Все разделы
2	Правоведение : учебник DOI 10.12737/1212235. - ISBN 978-5-16-021475-7. - Текст : электронный. https://znanium.ru/read?id=470165	под общ. ред. С.В. Корнаковой, Е.В. Чигриной.	Москва : ИНФРА-М, 2026. — 428 с. — (Высшее образование).	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Правоведение» 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
«Физическая культура и спорт»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Физическая культура и спорт» 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.	Физическая культура и спорт. Базовый курс : учебное пособие https://reader.lanbook.com/book/498875#2	Ю. О. Бороева, В. А. Осонов, В. М. Харитонова [и др.].	Улан-Удэ : БГУ, 2025	Все разделы
2.	Физическая культура и спорт (базовое высшее образование) : учебное пособие https://reader.lanbook.com/book/501377#3	Е. Д. Грязева, В. Н. Егоров, Е. О. Кашмина, Х. М. Ляшенко	Тула : ТулГУ, 2025	Все разделы
3.	«Физическая культура и спорт» в системе физического воспитания аграрного вуза : учебное пособие https://e.lanbook.com/book/498632	Ю.В. Стрелецкая	Великие Луки: Великолукская ГСХА, 2025	Все разделы

а) 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.	Физическая культура и спорт : учебное пособие https://e.lanbook.com/book/385634	М. А. Петраков	Брянск : Брянский ГАУ, 2023	Все разделы
2.	Теоретический раздел учебной дисциплины «Физическая культура и спорт» (базовый уровень высшего образования) : учебное пособие— https://reader.lanbook.com/book/391313#1	В. Н. Егоров, Х. М. Ляшенко	Тула : ТулГУ, 2023	Все разделы
3.	Методика оценки состояния здоровья студентов в условиях занятий физической культурой в вузах : учебно-методическое пособие https://reader.lanbook.com/book/426539#2	Н.А.Каравацкая, А. А. Щепелев, Е.Е. Пастушенко	Москва : МГИК, 2024	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Физическая культура и спорт» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Физическая культура» «28» августа 2026 года (протокол № 1).

И.о. заведующего кафедрой _____ Я.Ю. Правкина
(подпись)

Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Экономическая культура»

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

1) Считать актуальной следующую редакцию **подпункта (а) 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	Экономическая теория : учебник для вузов https://znanium.ru/read?id=461405	Купрещенко Н.П.	Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2025	Все разделы
2	Экономическая теория : учебник https://znanium.ru/catalog/document?pid=2265109#bib	И. П. Николаева	Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2026	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	Экономическая теория : учебник для вузов https://znanium.ru/catalog/document?pid=2265108#bib	Войтов, А. Г.	Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2026.	все разделы
2	Экономическая теория: рабочая тетрадь https://znanium.ru/catalog/document?id=428054#bib	В. Г. Слагода.	Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2023.	все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Экономическая культура» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Экономика агропромышленного комплекса» «28» августа 2026 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой  И.А. Родионова

Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Организация работы в малых группах»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Организация работы в малых группах» 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	Психология. https://e.lanbook.com/book/506640	Кибыш, А. И.	Санкт-Петербург : СПбГАУ, 2025. — 204 с. — ISBN 978-5-00217-525-3.	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Организация работы в малых группах» 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
«Методы исследования сырья и пищевых продуктов»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «**Методы исследования сырья и пищевых продуктов»** 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	Методы исследования свойств сырья и продуктов питания : учебное пособие https://znanium.ru/catalog/document?id=440572#bib	И. П. Ковалева, И. М. Титова, О. П. Чернега	Санкт-Петербург : Проспект науки, 2024. - 152 с	Все разделы
2	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

Актуализированная рабочая программа дисциплины «**Методы исследования сырья и пищевых продуктов»** 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
«Теоретическая технология»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «**Теоретическая технология»** 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	Пищевая химия : учебник https://znanium.ru/read?id=442336	А. П. Нечаев, А. А. Кочеткова, В. В. Колпакова [и др.]	Санкт-Петербург : ГИОРД, 2024. - 688 с.	Все разделы
1	Химия пищевых продуктов : учебное пособие https://znanium.ru/read?id=452597	Н. В. Сырчина	Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2024. - 300 с	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «**Теоретическая технология»** 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
«Русский язык и культура речи»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Русский язык и культура речи» 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 и культура речи: краткий курс лекций : учебное пособие для вузов [Электронный ресурс] https://e.lanbook.com/book/506915	Е. Ю. Позднякова	Санкт-Петербург : Лань, 2025	Все разделы
2	Русский язык и культура речи : учебное пособие [Электронный ресурс] https://e.lanbook.com/book/436781	Н. Н. Федорова	Москва : ФЛИНТА, 2024	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	Русский язык и культура речи: учебное пособие [Электронный ресурс] https://e.lanbook.com/book/516186	Т. Ю. Уша	Санкт-Петербург : СПбГИКиТ, 2025	Разделы 1-2
2	Русский язык и культура речи. Пособие для студентов технических направлений подготовки : учебное пособие [Электронный ресурс] https://e.lanbook.com/book/420908	Э. Ф. Ульянова, А. Н. Ефалова, Е. В. Иванова	Москва : РТУ МИРЭА, 2024	Разделы 2-3

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Русский язык и культура речи» 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
«Деловой этикет»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «**Деловой этикет»** 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	Деловая этика, профессиональная культура и этикет: учебник https://znanium.ru/read?id=374725	Ю. М. Беспалова	Москва : Флинта, 2021. - 386 с.	Все разделы
2	Деловая культура (культура, управление, этикет) : учебное пособие https://znanium.ru/read?id=483088	А.Д. Барышева	Москва : ИНФРА-М, 2026. — 173 с.	Все разделы
3	Деловой этикет : учебное пособие https://znanium.ru/read?id=442333	И.Н. Кузнецов	Москва : ИНФРА-М, 2026. — 348 с.	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «**Деловой этикет»** 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/программу практики
«Социология»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Социология» 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	Социология управления [Электронный ресурс]: Учебное пособие http://www.iprbookshop.ru/8235	Белозор Ф.И.	Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2025	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Социология» 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
«Цифровые технологии и искусственный интеллект в технологии и организации предприятий общественного питания»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Цифровые технологии и искусственный интеллект в технологии и организации предприятий общественного питания» в 2026/2027 учебном году:

1. Считать актуальной следующую редакцию таблицы 3 «Структура и содержание дисциплины»:

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
3 семестр								
1	**Лекция 1. Цифровизация сферы общественного питания: тенденции, бизнес-модели, цифровая экосистема предприятия**	1	Л	В	2		ТК	УО
2	Лаб. 1 (часть 1). Word — аналитическая справка «Цифровой ресторан: примеры внедрения в России»	1	ЛЗ	Т	2	2	ВК	ТЗ (ВК)
3	Лаб. 1 (часть 2). Продолжение работы, оформление и защита результатов.	2	ЛЗ	М	2	2	ТК	ЛР
4	**Лекция 2. Современные системы автоматизации предприятий общественного питания: POS, ERP, CRM и складской учёт**	3	Л	В	2		ТК	УО
5	Лаб. 2 (часть 1). Excel — моделирование кассового журнала и карточки складского учёта	3	ЛЗ	Т	2	2	ТК	ЛР
6	Лаб. 2 (часть 2). Продолжение работы, оформление и защита результатов.	4	ЛЗ	М	2	2	ТК	ПО
7	**Лекция 3. Компьютерное зрение в технологии общественного питания. Контроль качества продукции и идентификация ингредиентов**	5	Л	В	2		ТК	УО
8	Лаб. 3 (часть 1). Teachable Machine (браузер) — обучение модели распознавания блюд по фото	5	ЛЗ	Т	2	2	ТК	ЛР
9	Лаб. 3 (часть 2). Продолжение работы, оформление и защита результатов.	6	ЛЗ	М	2	2	ТК	ДС
10	**Лекция 4. Машинное обучение в технологии и организации предприятий общественного питания**	7	Л	В	2		ТК	УО
11	Лаб. 4 (часть 1). Прогнозирование спроса и оптимизация меню по данным продаж. Excel — прогнозный график продаж, скользящее среднее, сезонность	7	ЛЗ	Т	2	2	ТК	ЛР
12	Лаб. 4 (часть 2). Продолжение работы, оформление и защита результатов.	8	ЛЗ	М	2	2	ТК	ПО
13	**Лекция 5. Прогнозная аналитика и принятие управленческих решений на основе искусственного интеллекта**	9	Л	В	2		ТК	УО
14	Лаб. 5 (часть 1). Управление запасами: ABC-анализ ассортимента, расчёт точки заказа, минимизация списаний. Excel — ABC/XYZ-анализ, расчёт страхового запаса и точки заказа	9	ЛЗ	Т	2	2	ТК	ЛР
15	Лаб. 5 (часть 2). Продолжение работы, оформление и защита результатов.	10	ЛЗ	М	2	2	РК	ПО
16	**Лекция 6. Генеративный искусственный интеллект в технологии и организации предприятий общественного питания**	11	Л	В	2		ТК	УО

№ п/п	Тема занятия. Содержание	Неделя семестра	Контактная работа			Самостоятельная работа	Контроль знаний	
			Вид занятия	Форма проведения	Количество часов		Вид	Форма
1	2	3	4	5	6	7	8	9
17	Лаб. 6 (часть 1). Разработка производственной и маркетинговой документации предприятия общественного питания с использованием генеративного искусственного интеллекта	11	ЛЗ	Т	2	2	ТК	ЛР
18	Лаб. 6 (часть 2). Продолжение работы, оформление и защита результатов.	12	ЛЗ	М	2	2	ТК	ПО
19	**Лекция 7. Цифровые двойники, интернет вещей и цифровые платформы в технологии и организации предприятий общественного питания**	13	Л	В	2		ТК	УО
20	Лаб. 7 (часть 1). Онлайн-заказы, агрегаторы доставки, QR-меню. Аналитика отзывов и управление репутацией. Разработка цифрового меню с QR-кодом для кафе	13	ЛЗ	Т	2	2	ТК	ЛР
21	Лаб. 7 (часть 2). Продолжение работы, оформление и защита результатов.	14	ЛЗ	М	2	2	ТК	ДС
22	**Лекция 8. BI-аналитика и визуализация KPI ресторана: выручка, средний чек, топ-блюда, загрузка**	15	Л	В	2		ТК	УО
23	Лаб. 8 (часть 1). Дашборд на основе таблицы Excel/Google Sheets	15	ЛЗ	Т	2	2	ТК	ЛР
24	Лаб. 8 (часть 2). Продолжение работы, оформление и защита результатов.	16	ЛЗ	М	2	2	ТК	ДС
25	**Лекция 9. Экономическая эффективность цифровой трансформации предприятий общественного питания. Оценка инвестиций, рисков и перспектив внедрения искусственного интеллекта**	17	Л	В	2		ТК	УО
26	Лаб. 9. Оценка экономической эффективности цифрового решения предприятия общественного питания с использованием Microsoft Excel	17	ЛЗ	В	2	2	ТК	УО
27	Итоговое занятие. Обобщение по курсу.	18	ЛЗ	Т	2	2	РК	ЛР
	Выходной контроль				0,2	17,8	Вых К	Э
	Итого за 3 семестр				**54,2**	**53,8**		

2. Считать актуальной следующую редакцию п. 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

а) Основная литература (Вавиловский университет)

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или количество экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении и разделов (из п. 4, таб. 3)
1	Коломейченко, А. С. Информационные технологии : учебное пособие для СПО / А. С. Коломейченко, Н. В. Польшакова, О. В. Чеха. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 212 с. — ISBN 978-5-507-51015-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://lanbook.com/catalog/informatika/informatsionnye-tekhnologii2	А. С. Коломейченко, Н. В. Польшакова, О. В. Чеха	Санкт-Петербург : Лань, 2025	Все разделы
2	Баланов, А. Н. Машинное обучение и искусственный интеллект : учебное пособие для вузов / А. Н. Баланов. — 2-е изд., стер. — Санкт-	А. Н. Баланов	Санкт-Петербург : Лань, 2025	Все разделы

№ п/п	Наименование, ссылка для электронного доступа или количество экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении и разделов (из п. 4, таб. 3)
	Петербург : Лань, 2025. — 172 с. — ISBN 978-5-507-52891-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/462248			

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Цифровые технологии и искусственный интеллект в технологии и организации предприятий общественного питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Цифровое управление процессами в АПК» 21 августа 2026 года (протокол № 6).

Заведующий кафедрой «Цифровое управление процессами в АПК» _____ А.В. Ключиков
(подпись)

Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«История России»

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «История России» 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 России IX — начала XXI века: учебное пособие https://znanium.ru/catalog/product/2249503	Воейков, Е. В.	Москва: ИНФРА-М, 2026	Все разделы
2.	История России IX-XVI веков: учебно-методическое пособие https://znanium.ru/read?id=489240	Харина, Н. С.	Москва: ИНФРА-М, 2026	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «История России» 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
«Статистические методы обработки данных в технологии продукции и организации общественного питания»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Статистические методы обработки данных в технологии продукции и организации 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	Технологии работы с информацией : учебное пособие. Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/product/2170892	Бобонова Е. Н.	Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2024. 92 с.	Все разделы
2	Статистика : учебник. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/491012	Лукьяненко И.С.	Санкт-Петербург : Лань, 2025. 200 с.	Все разделы
3	Статистика : учебное пособие Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/product/184359	Шумак О. А.	Москва : РИОР : ИНФРА-М, 2025. — 311 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	Статистика : учебное пособие. Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/448754	Труфанова С.В.	Иркутск : Иркутский ГАУ, 2024. 190 с.	Все разделы
2	Методы и средства комплексного статистического анализа данных : учебное пособие. Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/product/2155997	Кулаичев А. П.	Москва : ИНФРА-М, 2025. 484 с.	Все разделы
	Статистический анализ данных в MS Excel : учебное пособие. Режим доступа: https://znanium.ru/catalog/product/2252527	Козлов А. Ю.	Москва : ИНФРА-М, 2026. — 320 с.	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Статистические методы обработки данных в технологии продукции и организации общественного питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Бухгалтерский учет и статистика» «31» августа 2026 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой _____ С.И. Ткачев
(подпись)

Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Специальная педагогика и специальная психология»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Специальная педагогика и специальная психология» 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	Психология. https://e.lanbook.com/book/506640	Кибыш, А. И.	Санкт-Петербург : СПбГАУ, 2025. — 204 с. — ISBN 978-5-00217-525-3.	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Специальная педагогика и специальная психология» 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
«Моделирование процессов в сфере общественного питания»

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Моделирование процессов 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	Математическое и имитационное моделирование: учебное пособие https://znanium.ru/read?id=454763	Безруков А. И., Алексенцева О.Н.	Москва : ИНФРА-М, 2025. — 227 с.	Все разделы
2	Экономико-математическое моделирование в управлении бизнесом: учебник https://znanium.ru/catalog/document?id=489512#bib	Бережная Е.В., Бережной В.И., Бережная О.В.	Москва: ИНФРА-М, 2027. — 456 с.	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	2	3	4	5
1.	Экономико-математические методы и модели: компьютерное моделирование https://znanium.ru/read?id=430073	Орлова И.В., Половников В.А.	Москва: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2024. — 389 с.	все разделы
2.	Экономико-математическое моделирование. Практическое пособие по решению задач в Excel и R https://znanium.ru/catalog/document?id=485818#bib	Орлова И.В., Бич М.Г.	Москва: Вузовский учебник: ИНФРА-М, 2027. - 190 с.	все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Моделирование процессов в сфере общественного питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Бухгалтерский учет и статистика» «31» августа 2026 года (протокол № 1).

(подпись)

Заведующий кафедрой С.И. Ткачев

Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного питания»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Нормативное и метрологическое обеспечение услуг 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	Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: учебник URL: https://znanium.ru/catalog/product/2237205	М.А. Николаева, Л.В. Карташова	Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2026	Все разделы
2	Метрология, стандартизация и сертификация: учебник для вузов URL: https://e.lanbook.com/book/508975	Ю. В. Пухаренко, В. А. Норин	Санкт-Петербург : Лань, 2026	Все разделы
3	Метрология, стандартизация и сертификация : учебное пособие URL: https://znanium.ru/catalog/product/2239134	В.Е. Эрастов	Москва : ИНФРА-М, 2026	Все разделы
4	Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия : учебник URL: https://znanium.ru/catalog/product/2198694	Б.П. Боларев	Москва : ИНФРА-М, 2025	Все разделы
5	Стандартизация, взаимозаменяемость, метрология и сертификация. Базовый уровень : учебное пособие URL: https://znanium.ru/catalog/product/2226899	Ю. В. Димов	Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2025	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Нормативное и метрологическое обеспечение услуг общественного 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
«Электротехника»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Электротехника» 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 кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1.	Общая электротехника и электроника: учебник для вузов / — 4-е изд., стер. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/485120	В. А. Скорняков, В. Я. Фролов	Санкт-Петербург: Лань, 2025. — 176 с.	Все разделы
2.	Электротехника и основы электроники : учебник для вузов / — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/394682	И. И. Иванов, Г. И. Соловьев, В. Я. Фролов.	Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 736 с.	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. 4.3)
1	2	3	4	5
1.	Электротехника и промышленная электроника : учебное пособие / — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/306215	В. В. Богданов, О. Б. Давыденко, Е. Г. Касаткина [и др.]	Новосибирск: НГТУ, 2022. — 220 с.	Все разделы
2.	Электротехника и электроника: практикум : учебное пособие / — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/32863 1	Н. В. Шаврина, С. В. Шлыков	Тольятти: ТГУ, 2023. — 103 с.	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Электротехника» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Электрооборудование, энергоснабжение и роботизация» «31» августа 2026 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой _____ (подпись) С. В. Бахтеев

Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Основы военной подготовки»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Основы военной подготовки» 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	Основы военной подготовки: учебно-методическое пособие https://reader.lanbook.com/book/505165#1	Божескул Ю. Д., Трофимов Б. С.	Сибирский государственный автомобильно-дорожный университет, 2025, 206	Все разделы
2	Общая военная подготовка: учебное пособие https://reader/lanbook.com/book/493052	Новиков А. В., Лозинский А.Г., Марусов Д. В., Смагин О.В.	Балтийский государственный университет «Военмех» имени Д.Ф. Устинова, 2023, 135 с.	Все разделы
3	Военная топография: учебное пособие https://reader/lanbook.com/book/35837	Денисенко С.Н, Хрусталев А.М., Штеренберг И.Г.	Санкт-Петербургский Государственный технологический институт (технический университет), 2023, 131 с.	9
4	Военно-инженерная подготовка https://reader.lanbook.com/book/180310	Лепешинский И.Ю., Кутепов В.А., Глебов В.В.	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2023, 443 с.	4-6
5	Основы военной службы: строевая, огневая и тактическая подготовка, военная топография https://znanium.ru/read?id=439116	Микрюков В.Ю.	М.: Изд-во ФОРУМ, 2023, 384 с.	1-3,9
6	Радиационная, химическая и биологическая защита https://znanium.ru/read?id=451229	Лепешинский И.Ю., Кутепов В.А., Погодаев В.П.	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2023, 242 с.	7
7	Положение о порядке прохождения военной службы https://znanium.ru/read?id=433417	-	М.: НИЦ ИНФРА-М, 2023, 104 с.	1-3

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Основы военной подготовки» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Техносферная безопасность и транспортно-технологические машины «31» августа 2026 года (протокол № 1)

.

Заведующий кафедрой _____ А.В. Русинов

(подпись)

Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Основы российской государственности»

Дополнения и изменения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Основы российской государственности» 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.	Основы российской государственности: учебное пособие https://znanium.ru/catalog/product/2221699	Панищев А. Л.	Москва: ИНФРА-М, 2026.	Все разделы
2.	Основы Российской государственности: учебник https://znanium.ru/catalog/product/2256314	Гуляков А. Д. и др.	Москва: РИОР, ИНФРА-М, 2026	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Основы российской государственности» 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
«Автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания» в 2025/2026 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 (из п.4, таб.3)
1	2	3	4	5
1	Автоматизация технологических процессов : методические указания и рекомендации. – URL: https://e.lanbook.com/book/278996	М.А. Канаев	Самара : Сам-ГАУ, 2022. – 35 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система	Все разделы
2	Автоматизация технологических процессов : учебное пособие. – URL: https://e.lanbook.com/book/523010	В. В. Куцин, К. Е. Нестеров, А. В. Кириллов	Екатеринбург : УрФУ, 2024. - 140 с.	Все разделы
3	Автоматизация технологических процессов : учебное пособие. – URL: https://e.lanbook.com/book/478985	О. В. Антонов, Е. Ф. Райкова	Астрахань : АГТУ, 2024. - 148 с.	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Автоматизированные системы управления технологическими процессами на предприятиях общественного питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технология производства и переработки продукции животноводства» «1» сентября 2025 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой _____ А.В. Молчанов
(подпись)

Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Технические аспекты проектирования оборудования для производства продукции общественного питания»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технические аспекты проектирования оборудования для производства продукции 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 кол-во экземпляров в библиотеке	Автор(ы)	Место издания, издательство, год	Используется при изучении разделов (из п. 4, таб. 3)
1	2	3	4	5
1	Технические аспекты проектирования оборудования для производства продуктов питания. Часть 2 25 экз.	Анисимов А.В.	Саратов, ИЦ «Наука», 2018	все разделы дисциплины
2	Детали машин: Учебник для вузов https://e.lanbook.com/book/505349	Гулиа Н. В., Клоков В. Г. и др.	СПб.: Лань, 2025	все разделы дисциплины
3	Инженерная графика: Учебник для вузов https://e.lanbook.com/book/525751	Серга Г. В., Табачук И. И. и др.	СПб.: Лань, 2026	все разделы дисциплины

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технические аспекты проектирования оборудования для производства продукции общественного 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
«Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Научные основы разработки технологий и продукции общественного питания» в 2026/2027 учебном году:

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

3.1 Устный опрос
Вопросы устного опроса для Лабораторного занятия №8.

Лабораторное занятие № 8. Тема: Разработка блюда по выбору, оформление НИРс:

Блок 1. Теоретические основы разработки блюд

1. Что такое «разработка рецептуры» и чем она отличается от «унификации» и «совершенствования»?
2. Назовите этапы разработки нового блюда.
3. Что такое «контрольная проработка» и зачем она нужна?
4. Что такое «отработка рецептуры» и сколько раз её проводят?
5. Какие нормативные документы регулируют разработку новых блюд (ТУ, ТК, СТО)?
6. Что такое «акт контрольной проработки» и что в нём указывают?
8. Какие показатели обязательно определяют при разработке блюда?
9. Что такое НИРС и какие задачи она решает при разработке блюд?
10. Какие методы исследования применяют в общественном питании?
11. Что такое «биологическая ценность» и как её оценивают?
12. Что такое «функциональная направленность» блюда?
1. Как проводят статистическую обработку результатов дегустации?

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Научные основы разработки технологий и продукции общественного 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
«Основы технологии кулинарной продукции»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Основы технологии кулинарной продукции» 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

« Основы технологии кулинарной продукции»

№ п/п	Темы рефератов
1.	Питание населения России с 1917 по 2015 год
2.	Питание в условиях радиационного заражения
3.	Использование современных материалов для производства посуды и инвентаря в предприятии общественного питания
4.	Современные способы гидромеханической обработки продуктов
5.	Физико-химические изменения в мясе и птице при различных видах тепловой обработки
6.	Физико-химические изменения в рыбе и морепродуктах при различных видах тепловой обработки
7.	Физико-химические изменения в овощах при различных видах тепловой обработки
8.	Влияние жаркого климата на питание населения
9.	Влияние холодного климата на питание населения
10.	Современные способы выведения вредных веществ из организма
11.	Современные способы тепловой обработки продуктов
12.	Задачи гигиены и санитарии в общественном питании
13.	Личная гигиена работников предприятия общественного питания
14.	Источники патогенной микрофлоры на пищевом производстве
15.	Требования к содержанию производственных цехов предприятий общественного питания
16.	Профилактика пищевых отравлений
17.	Цели и задачи охраны труда на предприятиях общественного питания
18.	Санитарные требования к мойке столовой посуды на предприятиях общественного питания
19.	Санитарные требования к мойке кухонной посуды на предприятиях общественного питания
20.	Правила безопасности работы с электро-механическим оборудованием на предприятиях общественного питания
21.	Особенности питания детей и подростков

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Основы технологии 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
«Технохимический контроль продукции общественного питания»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «**Технохимический контроль продукции 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	Технохимический и лабораторный контроль на предприятиях общественного питания: учебное пособие https://znanium.ru/read?id=374725	Л. З. Габдукаева, Т. Ю. Гумеров, З. Ш. Мингалеева	Минобрнауки России, Казан. нац. исслед. технол. ун-т. - Казань : КНИТУ, 2023. - 176 с.	Все разделы
2	Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента https://znanium.ru/read?id=450451	Ю. С. Другов, А. А. Родин	Москва : Лаборатория знаний, 2024. - 442 с.	Все разделы
3	Методы исследований пищевых продуктов https://znanium.ru/read?id=358876		Ставрополь : Энтропос, 2020. - 252 с.	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «**Технохимический контроль продукции 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
«Охрана труда на предприятиях общественного питания»

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

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

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	Охрана труда : учебник - Текст : электронный- https://znanium.ru/catalog/product/2084656	Графкина, М. В.	Москва : ИНФРА-М, 2024.	3-4
2	Охрана труда на предприятиях общественного питания : учебное пособие	Андреева, Т. В.	Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2024.	6-9

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Охрана труда на предприятиях общественного питания» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Техносферная безопасность и транспортно-технологические машины» «31» августа 2026 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой _____ А. В. Русинов
(подпись)

Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Основы бизнес-планирования предприятий общественного питания»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Основы бизнес-планирования предприятий 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	Бизнес-планирование. Учебное пособие https://znanium.ru/read?id=477334	Волков А.С., Марченко А.А.	Москва: Издательство РИОР: ИНФРА-М, 2026.	Все разделы
2	Бизнес-планирование. Учебное пособие https://znanium.ru/read?id=476652	Романова М.В.	Москва: Издательство ИНФРА-М, 2026.	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Основы бизнес-планирования предприятий общественного питания» 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
«Производственный учёт в сфере общественного питания»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Производственный учёт в сфере общественного 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

« Производственный учёт в сфере общественного питания»

№ п/п	Темы рефератов
1.	Сущность и задачи производственного учета в общественном питании.
2.	Нормативно-правовое регулирование учета и калькуляции в сфере общепита.
3.	Принципы формирования затрат на производство продукции общественного питания.
4.	Организация документооборота по учету сырья и готовой продукции.
5.	Порядок составления калькуляционных карт и расчета цен на кулинарную продукцию
6.	Особенности учета поступления и движения продуктов на производстве
7.	Порядок оформления и учета планов-меню и требований-накладных
8.	Учет потерь, отходов и естественной убыли при обработке сырья
9.	Учет прямых расходов
10.	Учет и распределение косвенных расходов
11.	Инвентаризация товарно-материальных ценностей на предприятиях общественного питания: порядок и документальное оформление
12.	Нормирование, планирование отдельных видов расходов предприятия
13.	Методика составления нормативных и плановых калькуляций
14.	Автоматизация производственного и бухгалтерского учета на предприятиях общепита
15.	Стандарт-костинг: определение, сущность
16.	Директ-костинг: определение, сущность
17.	Нормативный метод калькулирования

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Производственный учёт 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
«Стандарт организации предприятий общественного питания»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Стандарт организации предприятий общественного 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 «Стандарт организации предприятий общественного питания»

№ п/п	Темы докладов
1	Разработка стандарта встречи и приветствия гостя.
2	Разработка стандарта приёма заказа и консультации по меню.
3	Разработка стандарта подачи блюд и напитков.
4	Разработка стандарта расчёта с гостем и прощания.
5	Разработка стандарта работы с жалобами и претензиями гостей.
6	Разработка стандарта телефонного общения и бронирования.
7	Разработка стандарта работы официанта в смене.
8	Разработка стандарта работы бармена.
9	Разработка стандарта внешнего вида и гигиены персонала.
10	Разработка стандарта открытия и закрытия смены.
11	Разработка стандарта приёмки и входного контроля сырья.
12	Разработка стандарта упаковки и сборки заказов для доставки.
13	Разработка стандарта обслуживания банкета и фуршета.
14	Разработка стандарта обучения и адаптации нового персонала.

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Стандарт организации предприятий общественного 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
«Технология продуктов функционального питания»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология продуктов функционального питания» в 2026/2027 учебном году:

1) Считать актуальной следующую редакцию п. 3.2 Ситуационные задачи Приложения 1 Оценочные материалы.

3.2 Ситуационные задачи. Примеры содержания ситуационных задач по дисциплине «Технология продуктов функционального питания»:

1. «Хлеб для диабетика»

Ситуация: Предприятие хочет выпустить функциональный хлеб для людей с сахарным диабетом 2 типа. Есть сырьё: пшеничная мука в/с, ржаная мука, отруби, инулин, стевиозид, семена льна.

Задание:

1. Обоснуйте выбор функциональных ингредиентов.
2. Предложите рецептуру (соотношение компонентов).
3. Какие технологические параметры (температура, время брожения, влажность) нужно скорректировать?
4. Как подтвердить функциональность готового продукта?

2. «Напиток для спортсменов»

Ситуация: Нужно разработать изотонический функциональный напиток для восстановления после тренировок. Бюджет ограничен, сырьё: сывороточный белок, мальтодекстрин, соли натрия и калия, витамины С и группы В, экстракт стевии.

Задание:

1. Какие ингредиенты обязательны, а какие можно исключить при ограниченном бюджете?
2. Рассчитайте осмоляльность (ориентировочно) и объясните, почему это важно.
3. Предложите способ маскировки белкового привкуса.
4. Какие показатели включить в ТУ?

Задача 3. «Каша для пожилых»

Ситуация: Требуется функциональный продукт для людей старше 60 лет: легкоусвояемый, с кальцием, витамином D, пищевыми волокнами, без добавленного сахара.

Задание:

1. Выберите зерновую основу и обоснуйте.
2. Какие ингредиенты добавите для кальция и витамина D?
3. Как решить проблему снижения вкусовой чувствительности у пожилых?
4. Предложите формат упаковки и способ приготовления.

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология продуктов функционального 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
«Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий 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	Организация производства и управление предприятием. Учебник 3-е издание https://znanium.ru/read?id=484243	Туровец О.Г., Родионова В.Н., Попов В.Н. и др.	Москва: Издательство ИНФРА-М, 2026	Все разделы
2	Организация производства, экономика и управление в промышленности. Учебник https://znanium.ru/read?id=431695	Голов Р.С., Агарков А.П., Мыльник А.В.	Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2023	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Организация и планирование производственной и сбытовой деятельности предприятий общественного питания» 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
«Проектирование предприятий общественного питания»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» в 2026/2027 учебном году:

1) Считать актуальной следующую редакцию **Приложение 1 «Оценочные материалы» п. 3.3. Курсовое проектирование:**

Таблица 5

Темы курсовых проектов, рекомендуемые к написанию при изучении дисциплины

« Проектирование предприятий общественного питания»

№ п/п	Темы курсовых проектов
1.	Проект складских помещений пироговой на 44 места
2.	Проект горячего цеха китайского бистро на 60 мест
3.	Проект холодного цеха и помещений для посетителей детского кафе на 80 мест с игровым залом
4.	Проект складских помещений кафе-пекарня на 77 мест
5.	Проект мясо-рыбного цеха бургерной «Прожарка» на 56 мест
6.	Проект складских помещений кино-кафе с винным баром общей вместимостью 80 мест
7.	Проект холодного цеха и помещений для посетителей «Вагон-ресторан» на 60 мест
8.	Проект цеха доготовки полуфабрикатов семейного кафе на 130 мест с банкетным баром на 36 мест
9.	Проект мучного цеха пышечной на 36 мест с экспресс-окном
10.	Проект овощного цеха общедоступной диетической столовой на 90 мест
11.	Проект горячего цеха музейного кафе на 68 мест
12.	Проект горячего цеха рыбной столовой на 84 места
13.	Проект складских помещений фермерского кафе на 78 мест
14.	Проект холодного цеха «Мягкого» ресторана на 80 мест с винным баром на 40 мест
15.	Проект горячего цеха рыбного ресторана на 140 мест с танцевальной площадкой
16.	Проект складских помещений ресторана со средиземноморской кухней на 120 мест с внедрением принципов eco-friendly
17.	Проект мучного цеха чебуречной на 40 мест с экспресс-окном
18.	Проект складских помещений японского бистро на 102 места
19.	Проект горячего цеха кафе быстрого обслуживания на 88 мест
20.	Проект отделения разделки и выпечки кофейни «Бисквитный двор» на 44 места с фирменным магазином
21.	Проект мясо-рыбного цеха шашлычной на 100 мест с беседками на 50 мест
22.	Проект овощного цеха кафе с вегетарианской кухней на 96 мест
23.	Проект цеха доготовки полуфабрикатов кафе осознанного питания на 64 места
24.	Проект мучного цеха пиццерии на 40 мест с бар-мороженое на 16 мест
25.	Проект овощного цеха свадебного кафе на 150 мест

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Проектирование предприятий 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
«Технология продуктов общественного питания»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология продуктов общественного питания» 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

« Технология продуктов общественного питания»

№ п/п	Темы рефератов
1.	Влияние гидротермической обработки на структуру и качество овощей и круп.
2.	Процессы диффузии и осмоса при варке и припускании продуктов.
3.	Физико-химические изменения витаминов и минеральных веществ в процессе приготовления блюд и пути снижения их потерь.
4.	Технологическое значение меланоидинообразования и карамелизации в общественном питании.
5.	Особенности использования пароконвектоматов в современных технологических процессах.
6.	Современные технологии производства полуфабрикатов из мяса и птицы для предприятий общественного питания.
7.	Особенности обработки и использование нерыбного водного сырья (морепродуктов) в общественном питании.
8.	Технологические свойства различных видов муки в производстве кондитерских и мучных кулинарных изделий.
9.	Использование структурообразователей (желатин, агар, пектин) в технологии сладких блюд и десертов.
10.	Развитие государственной политики в области здорового и безопасного питания населения.
11.	Особенности технологии приготовления блюд в диетическом (лечебном и профилактическом) питании.
12.	Проектирование рациона и технологии блюд для детского (школьного и дошкольного) питания.
13.	Использование растительных белков и нетрадиционного сырья для повышения пищевой ценности продукции.
14.	Технология приготовления блюд методом Sous-Vide (в вакууме): преимущества, режимы, безопасность.

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология продуктов 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
«Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного 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 «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

№ п/п	Темы докладов
1	Организация работы горячего цеха: структура, оснащение, разделение труда.
2	Организация работы холодного цеха: требования, оборудование, ассортимент.
3	Организация работы кондитерского цеха: участки, поточность, санитарные требования.
4	Организация работы заготовочного цеха и полуфабрикатного производства.
5	Организация снабжения предприятия: поставщики, приёмка, хранение сырья.
6	Организация складского хозяйства: виды складов, режимы хранения, учёт.
7	Организация работы раздаточной линии и отдачи готовых блюд.
8	Организация обслуживания в ресторане: этапы, методы, роль официанта.
9	Организация обслуживания в кафе и кофейне: специфика формата.
10	Организация обслуживания в столовой и предприятиях быстрого питания.
11	Организация банкетного обслуживания: виды банкетов, подготовка, проведение.
12	Организация кейтеринга и выездного обслуживания.
13	Организация доставки и обслуживания на вынос.
14	Организация труда и управление персоналом на предприятии питания.
15	Организация контроля качества продукции и обслуживания на предприятии.

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного 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
«Модуль. Оборудование предприятий общественного питания. Механическое, тепловое, торговое оборудование предприятий общественного питания»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Модуль. Оборудование предприятий общественного питания. Механическое, тепловое, торговое оборудование предприятий 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	Оборудование предприятий общественного питания : учебно-методическое пособие https://e.lanbook.com/book/498935	Ю. П. Кулакова	Тольятти : ТГУ, 2025	Все разделы
2	Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие https://znanium.ru/catalog/product/2217984	В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко	Москва : ИНФРА-М, 2026	Все разделы
3	Тепловое оборудование предприятий общественного питания : учебное https://e.lanbook.com/book/514496	Т. Г. Мартынова, Н. В. Перова	Новосибирск : НГТУ, 2024.	Раздел «Тепловое оборудование»

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Модуль. Оборудование предприятий общественного питания. Механическое, тепловое, торговое оборудование предприятий 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
«Технология барного сервиса на предприятии общественного питания»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология барного сервиса на предприятии общественного 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

« Технология барного сервиса на предприятии общественного питания»

№ п/п	Темы рефератов
1.	Водка: основные сорта, химический состав, технология производства
2.	Напитки горькие: основные сорта, химический состав, технология производства
3.	Особенности технологии производства бальзама, его разновидности
4.	Виски: основные сорта, химический состав, особенности технология производства
5.	Джин: основные сорта, химический состав, особенности технология производства
6.	Абсент: химический состав, особенности технология производства
7.	Текила и мескаль: основные сорта, химический состав, особенности технология производства
8.	Коньяк и бренди: основные сорта, химический состав, особенности технология производства. Виноградные, фруктово-ягодные бренди
9.	Виноградные вина: основные сорта, химический состав, пищевая ценность и вкусовое достоинство

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология барного сервиса на предприятии 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
«Строительное проектирование и техническое обеспечение
предприятий общественного питания»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «**Строительное проектирование и техническое обеспечение предприятий 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	Проектирование объектов общественного питания https://znanium.ru/read?id=210998	З. В. Василенко, О. В. Мацикова, Т. Н. Болашенко.	Минск : Вышэйшая школа, 2023. - 303 с	Все разделы
2	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
3	Комплексное проектирование предприятий индустрии питания: учебно-методическое пособие https://znanium.ru/read?id=396017	С. В. Габелко, О. В. Рогова	Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2023. - 88 с.	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «**Строительное проектирование и техническое обеспечение предприятий 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
«Технологические потоки производств на предприятиях
общественного питания»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «**Технологические потоки производств 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	Теория технологического потока : учебник https://znanium.ru/read?id=210998	В.А. Панфилов	Москва : ИНФРА-М, 2023. — 320 с.	Все разделы
2	Технология продукции общественного питания : учебник https://znanium.ru/read?id=466400	Б.А. Баранов, Л.П. Липатова, Т.В. Жубрева [и др.]	Москва : ИНФРА-М, 2026. — 303 с.	Все разделы
3	Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для бакалавров https://znanium.ru/read?id=396017	А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая	Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2026. - 416 с.	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «**Технологические потоки производств на предприятиях 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
«Структура пищевых систем кулинарной продукции»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Структура пищевых систем 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	Захарова, О. А. Реология пищевых продуктов : учебное пособие / О. А. Захарова, Д. Е. Кучер, О. В. Черкасов. — Рязань : РГАТУ, 2026. — 146 с	Захарова, О. А. и др.	Рязань : РГАТУ, 2026	Все разделы
2	Веляев, Ю. О. Физико-химические процессы, происходящие в процессе кулинарной обработки, и их влияние на свойства пищевых систем : учебное пособие/ Ю. О. Веляев. - Севастополь : СевГУ, 2025. - 197 с. URL: https://e.lanbook.com/book/508711	Веляев, Ю. О.	Севастополь : СевГУ, 2025	Все разделы
3	Пищевые белки: роль в питании и формировании качества кулинарной продукции : учебник для вузов / Л. В. Антипова, Н. С. Родионова, Е. С. Попов, З. Н. Хатко ; под редакцией Л. В. Антипова. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 284 с. URL: https://e.lanbook.com/book/488015	Антипова, Л. В. И др	Санкт-Петербург : Лань, 2025	Все разделы
4	Изучение характеристик материалов и процессов химической, пищевой и биотехнологии : учебное пособие / И. Ю. Алексанян, А. Х. Нугманов, Ю. А. Максименко, О. И. Коннова. — Астрахань : АГТУ, 2025. — 112 с. —URL: https://e.lanbook.com/book/519178	Алексанян, И. Ю.	Астрахань : АГТУ, 2025	Все разделы
5	Орлова, Т. В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья : учебное пособие для СПО / Т. В. Орлова, Е. А. Ольховатов, А. В. Степовой. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 208 с. URL: https://e.lanbook.com/book/522605	Орлова, Т. В. и др	Санкт-Петербург : Лань, 2026.	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Структура пищевых систем кулинарной продукции» 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
«Технология и организация детского питания»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология и организация детского 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	Организация питания детей и подростков https://e.lanbook.com/book/284105	М. Н. Куткина, Н. В. Барсукова, С. А. Елисеева, А. А. Смоленцева.	Санкт-Петербург : Лань, 2023.	Все разделы
2	Контроль безопасности и качества продуктов питания и товаров детского ассортимента : практическое руководство https://znanium.ru/catalog/product/2167327	Ю. С. Другов, А. А. Родин	Москва : Лаборатория знаний, 2024	Все разделы
	Детское и диетическое питание : учебное пособие https://e.lanbook.com/book/516105	Н. В. Присухина, Е. В. Мельникова, Н. Н. Типсина	Красноярск : КрасГАУ, 2024	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология и организация детского 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
«Технология и организация диетического питания»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология и организация 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 «Технология и организация 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
«Технология ресторанного сервиса»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология ресторанного сервиса» 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 «Технология ресторанного сервиса»

№ п/п	Темы докладов
1	Современные концепции ресторанного сервиса: от классики до авторских форматов.
2	Этапы организации банкетных мероприятий
3	Технология подачи блюд и напитков: температура, посуда.
4	Работа официанта на банкетных мероприятиях.
5	Технология подачи вина на банкетных мероприятиях.
6	Этапы организации банкетных мероприятий.
7	Технология фуршетного и коктейльного обслуживания.
8	Технология обслуживания VIP-гостей.
9	Технология работы с жалобами и конфликтными ситуациями в сервисе.
10	Технология приема заказа и работы менеджера банкетной службы.
11	Технология кейтеринга и выездного ресторанного обслуживания.
12	Технология контроля качества сервиса и стандартов обслуживания.

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология ресторанного сервиса» 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
«Технология блюд зарубежной кухни»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология блюд зарубежной кухни» 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	Сборник рецептур блюд зарубежной кухни URL: https://e.lanbook.com/book/277511	Васюкова, А. Т.	Москва : Дашков и К, 2026	Все разделы
2	Кухни народов мира : учебное пособие /. URL:https://znanium.ru/catalog/product/2173551 (дата обращения: 16.09.2026). – Режим доступа: по подписке.	О. Г. Дранкевич	Минск : РИПО, 2023	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология блюд зарубежной кухни» 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
«Продовольственная безопасность с основами нутрициологии»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «**Продовольственная безопасность с основами нутрициологии»** 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	Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник https://znanium.ru/read?id=492180	В.М. Позняковский	Москва : ИНФРА-М, 2026. — 269 с	Все разделы
2	Продовольственная безопасность, экология и здоровье нации : монография https://znanium.ru/read?id=485784	В. Г. Ларионов, А. Г. Златовратский, Г. В. Ларионов, В. В. Ларионов	Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2026. - 220 с	Все разделы
3	Основы продовольственной безопасности России и системы менеджмента качества в соответствии с требованиями национальных и международных стандартов : учебное пособие	И. Г. Серегин, Б. В. Уша	Санкт-Петербург : ООО «Квадро», 2022. - 412 с	Все разделы
4	Продовольственная безопасность : учебное пособие https://znanium.ru/read?id=471261	С. А. Бондарева	Волгоград : Изд-во Волгоградского института управления – филиала РАНХиГС, 2021. - 91 с	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «**Продовольственная безопасность с основами нутрициологии»** 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
«Пищевые добавки»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «**Пищевые добавки»** 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	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, 2027. — 143 с	Все разделы
2	Пищевые и биологически активные добавки к пище : учебное пособие https://znanium.ru/read?id=443138	И. Р. Смирнова, Л. П. Сатюкова, М. И. Шопинская	Санкт-Петербург : ООО «Квадро», 2024. - 112 с	Все разделы
3	Технологические добавки и улучшители в производстве продуктов питания : учебное пособие https://znanium.ru/read?id=399381	Ж.А. Кох, Д.А. Кох	Москва : ИНФРА-М, 2025. — 302 с	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «**Пищевые добавки»** 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
«Общая физическая подготовка»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Общая физическая подготовка» в 2026/2027учебном 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.	Проведение занятий по общей физической подготовке (ОФП) : учебно-методическое пособие https://e.lanbook.com/book/523223	В. Л. Комиссаров	Москва : РТУ МИРЭА, 2026	Все разделы
2.	Элективные курсы по физической культуре и спорту. Общая физическая подготовка. Развитие силовых качеств: методические указания и рекомендации https://e.lanbook.com/book/458714	О.А.Ишкина Д.А.Аксенов А.Ф.Башмак	Самара : СамГАУ, 2025	Все разделы
3.	Элективные курсы по физической культуре и спорту. Общая физическая подготовка. Развитие координационных способностей: методические указания https://e.lanbook.com/book/482414	В. А. Мезенцева, С. С.. Петрова, С. Н. Блинков	Самара : СамГАУ, 2025	Все разделы
4.	Теория физической культуры и спорта. Практические занятия https://e.lanbook.com/book/370211	В. П. Лукьяненко, Н. В. Лукьяненко	Санкт-Петербург : Лань, 2024	Все разделы

а) 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.	Методические основы дисциплины «Физическая культура»: учебное пособие https://e.lanbook.com/reader/book/136154/#1	Пягай, Л. П.	Омск : Омский ГАУ, 2020.	Все разделы
2.	Методика и организация проведения занятий по элективным дисциплинам по физической культуре и спорту в аграрном вузе (ОФП. 1 год обучения. Основная группа) : учебно-методическое пособие https://e.lanbook.com/book/331349	О. В. Антипов, А. М. Сурков, Е. Ю. Суханова, Н. Н. Штукин	Москва : МГАВМиБ им. К.И. Скрябина, 2022	Все разделы
3.	Методика оценки состояния здоровья студентов в условиях занятий физической культурой в вузах : учебно-методическое пособие https://reader.lanbook.com/book/426539#2	Н. А. Каравацкая, А. А. Щепелев, Е. Е. Пастушенко	Москва : МГИК, 2024	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Общая физическая подготовка» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Физическая культура» «28» августа 2026 года (протокол № 1).

И.о. заведующего кафедрой _____ Я.Ю. Правкина
(подпись)

Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Адаптивная физическая культура»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Адаптивная физическая культура» 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.	Теоретико-методологические аспекты организации и проведения занятий по адаптивной, оздоровительной и лечебной физической культуре в вузе : учебное пособие https://znanium.ru/catalog/product/2277150	М. С. Груза, О. В. Клычкова, Д. В. Мальцев [и др.]	Москва : Издательский дом «Дело» РАНХиГС, 2026	Все разделы
2.	Обучение двигательным действиям в адаптивной физической культуре : учебное пособие https://znanium.ru/catalog/product/2223103	З.С.Варфоломеева В.Ф. Воробьев, Н.И. Сапожников, С.Е. Шивринская	Москва : ФЛИНТА, 2025	Все разделы
3.	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту. Адаптивная физическая культура для студентов с нарушениями опорно-двигательного аппарата : учебно-методическое пособие https://e.lanbook.com/book/483896	В.П. Башмаков, А.В. Пономарева, А.С. Терещенко	Санкт-Петербург : СПбГИКиТ, 2024	Все разделы
4.	Адаптивная физическая культура: теоретический курс : учебное пособие https://e.lanbook.com/book/391358	Х. М. Ляшенко, И. С. Щадилова	Тула : ТулГУ, 2023.	Все разделы

а) 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.	Адаптивная физическая культура : учебно-методическое пособие https://e.lanbook.com/book/416774	О.Н. Токмакова	пос. Караваево : КГСХА, 2023	Все разделы
2.	Адаптивная физическая культура : учебное пособие https://e.lanbook.com/book/338423	И. В. Ветрова, Л. В. Захарова, Н. В. Люлина	Красноярск : КГПУ 2023.	Все разделы
3.	Лечебная физическая культура и массаж : учебное пособие https://e.lanbook.com/book/498884	М. В. Тапхаров, В. Б. Гармаев, Л. Д. Айсуев	Улан-Удэ : БГУ, 2025	Все разделы
4.	Методика оценки состояния здоровья студентов в условиях занятий физической культурой в вузах : учебно-методическое пособие https://reader.lanbook.com/book/426539	Н. А. Каравацкая, А. А. Щепелев, Е. Е. Пастушенко	Москва : МГИК, 2024	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Адаптивная физическая культура» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Физическая культура» «28» августа 2026 года (протокол № 1).

И.о. заведующего кафедрой _____ Я.Ю. Правкина
(подпись)

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

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Фитнес» 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.	Физическая культура в вузе для девушек. Оздоровительная гимнастика : учебное пособие для вузов https://e.lanbook.com/book/380663	Е. В. Смелкова, Г. Г. Шаламова	Санкт-Петербург : Лань, 2024	Все разделы
2.	Силовой фитнес в системе физического воспитания студентов в вузе : учебное пособие https://e.lanbook.com/book/513107	Д. В. Логинов, А. А. Лозовой, М. Г. Янова, О. Н. Муравьева	Красноярск : КГПУ им. В.П. Астафьева, 2025	Все разделы
3.	Технологии и методики фитнес-тренировки : учебное пособие https://znanium.ru/read?id=453567	А.И. Замогильнов, В.Е. Крылов, В.М. Якунина, А.И. Иванов.	Москва : ИНФРА-М, 2025	Все разделы
4.	Фитнес в вузе. Часть I. Классическая и силовая аэробика : учебное пособие https://znanium.ru/catalog/product/2221736	Т. И. Мельникова, Л. В. Морозова	Санкт-Петербург : ИПЦ СЗИУ РАНХиГС, 2023	Все разделы

а) 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.	Организационно-методические требования по фитнес-аэробике в вузе : учебно-методическое пособие https://e.lanbook.com/book/188952	М. В. Брызгалова, Э. Г. Бедрина, Л. А. Каймакчи	Самара : Самарский университет, 2020	Все разделы
2.	Методика оценки состояния здоровья студентов в условиях занятий физической культурой в вузах : учебно-методическое пособие https://reader.lanbook.com/book/426539#2	Н. А. Каравацкая, А. А. Щепелев, Е. Е. Пастушенко	Москва : МГИК, 2024	Все разделы
3.	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту: аэробика : учебное пособие https://e.lanbook.com/book/345035	Е. В. Токарь	Благовещенск : АмГУ, 2021	Все разделы
4.	Методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине «Элективные курсы по физической культуре и спорту» (фитнес) : учебно-методическое пособие https://reader.lanbook.com/book/339254#1	Т. Н. Власова, Т. Н. Козлова, О. С. Навальная, Е. А. Пажаева	Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2022	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Фитнес» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Физическая культура» «28» августа 2026 года (протокол № 1).

И.о. заведующего кафедрой _____ Я.Ю. Правкина
(подпись)

Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Спортивная борьба»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Спортивная борьба» 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.	Вольная борьба : учебное пособие https://znanium.ru/catalog/product/2258021	П.Ф. Матущак	Москва : ИНФРА-М, 2026	Все разделы
2.	Элективные дисциплины по физической культуре и спорту. Самооборона : учебное пособие https://e.lanbook.com/book/506613	М. П. Анисимов, Е. А. Пронин, И. А. Давиденко, В. М. Петров	Санкт-Петербург : СПбГАУ, 2025	Все разделы
3.	Средства развития специальных физических качеств в спортивной борьбе : учебно-методическое пособие https://e.lanbook.com/book/394370	Н. А. Варенников, С. С. Сандраков, М. С. Сандраков	Воронеж : ВГАС, 2023	Все разделы
4.	Спортивная борьба : учебно-методическое пособие https://e.lanbook.com/book/417926	Д. А. Чевычелов	Курск : КГУ, 2023	Все разделы

а) 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.	Основы методики обучения спортивной борьбе : учебно-методическое пособие https://reader.lanbook.com/book/301574#251	Н. А. Абрамов, С. М. Мугаллимов	Казань : Поволжский ГУФКСиТ, 2022	Все разделы
2.	100 уроков вольной борьбы : учебное пособие https://znanium.ru/catalog/product/2215441	П.Ф. Матущак	Москва : ИНФРА-М, 2026	Все разделы
3.	Спортивная борьба в программе элективных занятий студентов вузов железнодорожного транспорта : учебное пособие https://e.lanbook.com/book/179323	С. Н. Смоляр [и др.]	Хабаровск : ДВГУПС, 2021	Все разделы
4.	Особенности освоения борцовской техники в армейском рукопашном бое. Техника борьбы стоя и в партере : учебно-методическое пособие https://znanium.ru/catalog/product/2243354	В. И. Авилов, Д. В. Золотов, Р. А. Ливинцов [и др.]	Москва : Директ-Медиа, 2024	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Спортивная борьба» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Физическая культура» «28» августа 2026 года (протокол № 1).

И.о. заведующего кафедрой _____ Я. Ю. Правкина
(подпись)

Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Организация кейтеринга»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Организация кейтеринга» 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

«Организация кейтеринга»

№ п/п	Темы рефератов
1.	История и эволюция кейтеринга: от придворных пиров Франсуа Вателя до современных форматных услуг.
2.	Классификация видов кейтеринга: обслуживание в помещении, на открытом воздухе, социальный и VIP-кейтеринг.
3.	Особенности организации выездного банкета и фуршета: специфика логистики, подбор инвентаря и посуды.
4.	Маркетинговая стратегия продвижения кейтеринговой компании на рынке.
5.	Санитарно-эпидемиологические требования и стандарты безопасности при транспортировке и приготовлении пищи вне стационарного предприятия.
6.	Составление планов развития для кейтеринговых компаний: организационного, производственного, финансово – инвестиционного и маркетингового
7.	Потенциальные риски в кейтеринг индустрии
8.	Роль персонала в кейтеринге: стандарты обучения официантов, поваров и менеджеров проектов.
9.	Особенности подбора технологического оборудования для кейтеринговых компаний

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Организация кейтеринга» 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
«Технология карвинга»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология карвинга» 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

« Технология карвинга»

№ п/п	Темы рефератов
1.	История возникновения и развития карвинга: от древних восточных традиций до современного кулинарного искусства.
2.	Правила композиции и колористки при создании банкетных овощных платформ
3.	Роль карвинга в культуре и праздниках стран Юго-Восточной Азии.
4.	Классификация овощей и фруктов, наиболее подходящих для карвинга, и специфика работы с ними
5.	Инструменты для карвинга
6.	История развития карвинга в Европе.
7.	История развития карвинга в России
8.	Тематический карвинг

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология карвинга» 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
«Рекламная деятельность предприятия общественного питания»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины **«Рекламная деятельность предприятия 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	Рекламная деятельность.: учебник. 2025. -282 с. https://znanium.rU/catalog/product/2169303	В.Д. Секерин.	Москва: ИНФРА-М	Все разделы
2	Организация рекламной деятельности в АПК: учебное пособие. 2024 - 88 с. https://znanium.ni/catalog/product/2134615	А. Р. Набиева	Санкт-Петербург : Проспект науки	Все разделы

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

Заведующий кафедрой _____ (подпись) К.П. Колотырин

Лист изменений и дополнений,
вносимых в рабочую программу дисциплины
«Рекламная деятельность и реклама в ресторанном бизнесе»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «**Рекламная деятельность и реклама в ресторанном бизнесе**» 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	Рекламная деятельность.: учебник. 2025. – 282 с. https://znanium.ru/catalog/product/2169303	В.Д. Секерин.	Москва: ИНФРА-М	Все разделы
2	Организация рекламной деятельности в АПК: учебное пособие. 2024.– 88 с. https://znanium.ru/catalog/product/2134615	А. Р. Набиева	Санкт-Петербург : Проспект науки	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «**Рекламная деятельность и реклама в ресторанном бизнесе**» 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
«Кондитерское производство»

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

1) Считать актуальной следующую редакцию **Приложение 1 «Кондитерское производство» п. 3.2. Рефераты:**

Таблица 2

Темы рефератов, рекомендуемые к написанию при изучении дисциплины

«Кондитерское производство»

№ п/п	Темы рефератов
1)	Технология переработки какао-бобов: от ферментации до получения какао-тертого и какао-масла.
2)	Физико-химические основы темперирования шоколада: модификации жиров и управление кристаллизацией.
3)	Технология изготовления начинок для конфет ассорти (помадные, пралиновые, кремовые).
4)	Технологические особенности производства карамели с различными типами начинок.
5)	Сравнительный анализ способов получения желейного мармелада на различных студнеобразователях (желатин, агар, пектин).
6)	Влияние качества и свойств пшеничной муки на технологический процесс производства печенья (затяжного, сахарного, сдобного).
7)	Особенности замеса и выпечки бисквитного полуфабриката в промышленном производстве.
8)	Разработка и технология слоеных кондитерских изделий длительного хранения.
9)	Современные направления в производстве пряников: сырцовый и заварной способы.
10)	Использование сахарозаменителей и подсластителей в технологии кондитерских изделий для диабетического питания.
11)	Обогащение кондитерских изделий функциональными ингредиентами (витамины, минералы, пищевые волокна).

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Физиология 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
«Технология мучных кондитерских изделий»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «**Технология мучных кондитерских изделий»** 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 мучных кондитерских изделий : учебное пособие https://e.lanbook.com/book/437759	Г. А. Сидоренко, В. П. Попов, Т. М. Крахмалева, А. Г. Белов	Оренбург : ОГУ, 2024. — 100 с.	Все разделы
2	Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие https://znanium.ru/read?id=390716	Т. К. Апет	Минск : РИПО, 2021. - 391 с	Все разделы
3	Технология различных видов теста для мучных кондитерских изделий : учебное пособие https://znanium.ru/read?id=469698	А. А. Кузнецова, Л. В. Кушнаренко, Н. Ю. Чеснокова, Л. В. Левочкин	Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2025. - 136 с	Все разделы
4	Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник	Т.В. Рензяева, И.Ю. Резниченко, Т.В. Савенкова, В.М. Позняковский	Москва : ИНФРА-М, 2024. — 274 с	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «**Технология мучных кондитерских изделий»** 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
«Учебная практика (ознакомительная)»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу практики «**Учебная практика (ознакомительная)»** 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 продукции общественного питания : учебник https://znanium.ru/read?id=466400	Б.А. Баранов, Л.П. Липатова, Т.В. Жубрева [и др.].	Москва : ИНФРА-М, 2026. — 303 с.	Все разделы
2	Технология продуктов общественного питания: сборник задач : учебное пособие https://znanium.ru/read?id=437494	А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова	Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 256 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.	Этика делового общения : учебное пособие https://znanium.ru/read?id=490082	И.С. Иванова	Москва : ИНФРА-М, 2026. — 168 с	Все разделы
5	Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие https://znanium.ru/read?id=453790	И. В. Литвина	Минск : РИПО, 2024. - 210 с	Все разделы

Актуализированная рабочая программа дисциплины «**Учебная практика (ознакомительная)»** 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
«Учебная практика (технологическая)»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу практики «**Учебная практика (технологическая)»** 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 продукции общественного питания : учебник https://znanium.ru/read?id=466400	Б.А. Баранов, Л.П. Липатова, Т.В. Жубрева [и др.].	Москва : ИНФРА-М, 2026. — 303 с.	Все разделы
2	Технология продуктов общественного питания: сборник задач : учебное пособие https://znanium.ru/read?id=437494	А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова	Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 256 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	Этика делового общения : учебное пособие https://znanium.ru/read?id=490082	И.С. Иванова	Москва : ИНФРА-М, 2026. — 168 с	Все разделы
5	Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие	В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко	Москва : ИНФРА-М, 2026. — 373 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

Актуализированная рабочая программа дисциплины «**Учебная практика (технологическая)»** 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: научно- исследовательская работа»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу практики «**Производственная практика: научно- исследовательская работа»** 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 продукции общественного питания : учебник https://znanium.ru/read?id=466400	Б.А. Баранов, Л.П. Липатова, Т.В. Жубрева [и др.].	Москва : ИНФРА-М, 2026. — 303 с.	Все разделы
2	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	Этика делового общения : учебное пособие https://znanium.ru/read?id=490082	И.С. Иванова	Москва : ИНФРА-М, 2026. — 168 с	Все разделы
5	Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие	В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко	Москва : ИНФРА-М, 2026. — 373 с	Все разделы
6	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
7	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

Актуализированная рабочая программа дисциплины «**Производственная практика: научно- исследовательская работа»** 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 (технологическая)»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу практики «**Производственная практика: научно- исследовательская работа»** 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 продукции общественного питания : учебник https://znanium.ru/read?id=466400	Б.А. Баранов, Л.П. Липатова, Т.В. Жубрева [и др.].	Москва : ИНФРА-М, 2026. — 303 с.	Все разделы
2	Технология продуктов общественного питания: сборник задач : учебное пособие https://znanium.ru/read?id=437494	А.С. Джабоева, М.Ю. Тамова	Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2024. — 256 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	Этика делового общения : учебное пособие https://znanium.ru/read?id=490082	И.С. Иванова	Москва : ИНФРА-М, 2026. — 168 с	Все разделы
5	Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие	В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко	Москва : ИНФРА-М, 2026. — 373 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

Актуализированная рабочая программа дисциплины «**Производственная практика (технологическая)»** 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	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
4	Технология продукции общественного питания : учебник https://znanium.ru/read?id=466400	Б.А. Баранов, Л.П. Липатова, Т.В. Жубрева [и др.].	Москва : ИНФРА-М, 2026. — 303 с.	Все разделы
5	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
6	Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие	В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко	Москва : ИНФРА-М, 2026. — 373 с	Все разделы
7	Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие https://znanium.ru/read?id=453790	И. В. Литвина	Минск : РИПО, 2024. - 210 с	Все разделы
8	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
9	Технологическое проектирование предприятий общественного питания.	А. Т. Васюкова, В. А. Ермолаев	Москва : Издательско-торговая	Все разделы

	Практикум : учебное пособие для бакалавров https://znanium.ru/read?id=426381		корпорация «Дашков и К°», 2023. - 150 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 дисциплины
«Винодельческая и алкогольная продукция стран мира»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Винодельческая и алкогольная продукция стран мира» 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

« Винодельческая и алкогольная продукция стран мира»

№ п/п	Темы рефератов
1.	Водка: основные сорта, химический состав, технология производства
2.	Напитки горькие: основные сорта, химический состав, технология производства
3.	Особенности технологии производства бальзама, его разновидности
4.	Виски: основные сорта, химический состав, особенности технология производства
5.	Джин: основные сорта, химический состав, особенности технология производства
6.	Абсент: химический состав, особенности технология производства
7.	Текила и мескаль: основные сорта, химический состав, особенности технология производства
8.	Коньяк и бренди: основные сорта, химический состав, особенности технология производства. Виноградные, фруктово-ягодные бренди
9.	Виноградные вина: основные сорта, химический состав, пищевая ценность и вкусовое достоинство
10.	Крепленые вина: основные сорта, химический состав, особенности технология производства

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Винодельческая и алкогольная продукция стран мира» 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
«Технология и техника работы бариста»

Изменения и дополнения, внесенные в рабочую программу дисциплины «Технология и техника работы бариста» 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

«Технология и техника работы бариста»

№ п/п	Темы рефератов
1.	Оборудование для приготовления кофе
2.	Особенности приготовления кофе «Эспрессо»
3.	Современные тенденции в «Латте-арт»
4.	Методы приготовления коктейлей на основе чая
5.	Особенности приготовления кофе «Капучино»
6.	Особенности приготовления кофе «Мокко»
7.	Технологии приготовления кофе Американо
8.	Технологии приготовления безалкогольных и алкогольных коктейлей на основе кофе
9.	Принцип работы современных кофемашин

Актуализированная рабочая программа дисциплины «Технология и техника работы бариста» рассмотрена и утверждена на заседании кафедры «Технологии продуктов питания» «31» августа 2026 года (протокол № 1).

Заведующий кафедрой _____ Г.Е. Рысмухамбетова
(подпись)