

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Оренбургский государственный университет»

Кафедра технологии пищевых производств

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета пищевых биотехнологий и
инженерии

Коротков В.Г.

25 декабря 2015 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

ДИСЦИПЛИНЫ

«Б.1.Б.32 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
(код и наименование направления подготовки)

Общий профиль

(наименование направленности (профиля) образовательной программы)

Тип образовательной программы

Программа академического бакалавриата

Квалификация

Бакалавр

Форма обучения

Очная

Оренбург 2014

Рабочая программа дисциплины «Б.1.Б.32 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания» /сост.

Т. А. Никифорова, И. А. Хон - Оренбург: ОГУ, 2014

Рабочая программа предназначена студентам очной формы обучения по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

© Никифорова Т.А.,
Хон И. А., 2014
© ОГУ, 2014

Содержание

1 Цели и задачи освоения дисциплины	4
2 Место дисциплины в структуре образовательной программы	4
3 Требования к результатам обучения по дисциплине	5
4 Структура и содержание дисциплины	5
4.1 Структура дисциплины	5
4.2 Содержание разделов дисциплины	6
4.3 Лабораторные работы	7
5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины	7
5.1 Основная литература	7
5.2 Дополнительная литература	7
5.3 Периодические издания	8
5.4 Интернет-ресурсы	8
5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий	9
6 Материально-техническое обеспечение дисциплины	9
Лист согласования рабочей программы дисциплины	10
Дополнения и изменения в рабочей программе дисциплины	
Приложения:	
Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	
Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	

1 Цели и задачи освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины: овладеть теоретическими и практическими знаниями по вопросам организации производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

Задачи:

- овладеть методами управления технологическими процессами производства кулинарной продукции;
- изучить прогрессивных методы и формы организации труда и обслуживания посетителей;
- анализировать организационные формы и методы, реализация которых обеспечит эффективную деятельность предприятия общественного питания;
- совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, свойств полуфабрикатов и требований к качеству готовой продукции;
- овладеть основами организации производственной деятельности предприятия общественного питания
- при проектировании вновь строящихся, реконструируемых и действующих предприятий производить необходимые расчеты технологического процесса;
- обосновывать требования к ведению технологического процесса и контроля над качеством продукции, а также осуществлению подготовки специалистов, способных к самостоятельному решению задач, стоящих перед отраслью.

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина относится к базовой части блока 1 «Дисциплины (модули)»

Пререквизиты дисциплины: *Б.1.Б.20 Введение в специальность, Б.1.Б.26 Технология продукции общественного питания*

Требования к входным результатам обучения, необходимым для освоения дисциплины

Предварительные результаты обучения, которые должны быть сформированы у обучающегося до начала изучения дисциплины	Компетенции
<p>Знать: технологии производства продуктов питания.</p> <p>Уметь: способность изучать прогрессивные методы организации труда и обслуживания посетителей.</p> <p>Владеть: способностью к самоорганизации и самообразованию.</p>	ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
<p>Знать: основные технологические процессы производства продуктов питания.</p> <p>Уметь: разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания.</p> <p>Владеть: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания.</p>	ОПК-2 способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения
<p>Знать: методы технологического контроля продукции.</p> <p>Уметь: осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.</p> <p>Владеть: навыками технологий производства продуктов в соответствии установленным нормам.</p>	ОПК-3 способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
<p>Знать: научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт производства продуктов.</p> <p>Уметь: анализировать научно-техническую документацию.</p>	ПК-25 способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию,

Предварительные результаты обучения, которые должны быть сформированы у обучающегося до начала изучения дисциплины	Компетенции
Владеть: способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания.	отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания

Постреквизиты дисциплины: *Б.1.В.ОД.6 Организация производства в ресторанах*

3 Требования к результатам обучения по дисциплине

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих результатов обучения

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Формируемые компетенции
Знать: новые направления в производстве продуктов питания. Уметь: повышать уровень самоорганизации и самообразования. Владеть: способностью к самоорганизации и самообразованию.	ОК-7 способностью к самоорганизации и самообразованию
Знать: методы управления технологическими процессами. Уметь: участвовать во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов. Владеть: методами управления технологическими процессами производства кулинарной продукции.	ОПК-5 готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов
Знать: методы проведения исследований. Уметь: составлять обзоры, отчеты и научные публикации. Владеть: статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований.	ПК-26 способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

4 Структура и содержание дисциплины

4.1 Структура дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы (144 академических часа).

Вид работы	Трудоемкость, академических часов	
	6 семестр	всего
Общая трудоёмкость	144	144
Контактная работа:	35,25	35,25
Лекции (Л)	18	18
Лабораторные работы (ЛР)	16	16
Консультации	1	1

Вид работы	Трудоемкость, академических часов	
	6 семестр	всего
Промежуточная аттестация (зачет, экзамен)	0,25	0,25
Самостоятельная работа: - проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий; - - подготовка к лабораторным занятиям; - подготовка к рубежному контролю.	108,75 60 20 28,75	108,75 60 20 28,75
Вид итогового контроля (зачет, экзамен, дифференцированный зачет)	экзамен	-

Разделы дисциплины, изучаемые в 6 семестре

№ раздела	Наименование разделов	Количество часов				
		всего	аудиторная работа			внеауд. работа
			Л	ПЗ	ЛР	
1	Основы организации предприятий общественного питания	20	2	-	-	18
2	Научно технический прогресс и его направления в общественном питании	20	2	-	-	18
3	Организация снабжения предприятий общественного питания	10	2	-	-	8
4	Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб	20	2	-	-	18
5	Организация материально-технической базы предприятия	10	2	-	-	8
6	Научная организация и нормирование труда	20	2	-	8	10
7	Организация обслуживания на предприятиях общественного питания	44	6	-	8	30
	Итого:	144	18	-	16	110
	Всего:	144	18	-	16	110

4.2 Содержание разделов дисциплины

Раздел №1 Основы организации предприятий общественного питания.

Задачи общественного питания. Инвестирование в общественном питании. Типизация и классификация предприятий общественного питания

Раздел №2 Научно технический прогресс и его направления в общественном питании

Сущность и особенности научно технического прогресса в общественном питании. Рациональные формы организации производства в общественном питании.

Раздел №3 Организация снабжения предприятий общественного питания

Задачи организации снабжения. Договоры и связи с поставщиками. Способы доставки сырья.

Раздел №4 Организация складского, тарного хозяйства и экспедиционно-диспетчерских служб

Назначение, состав, функции и роль складского хозяйства. Организация складских операций. Тарное хозяйство- назначение, роль и состав. Классификация и виды тары.

Раздел №5 Организация материально-технической базы предприятия

Задачи, значение и направления развития материально-технической базы. Транспортные средства, энергетическое хозяйство, организация санитарного контроля.

Раздел №6 Научная организация и нормирование труда

Сущность и задачи научной организации труда. Сущность и роль нормирования труда. Режим труда.

Раздел №7 Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Классификация и характеристика форм и методов обслуживания. Организация подготовки предприятий к обслуживанию. Меню. Типы раздач. Организация питания по месту учебы и отдыха. Организация различных видов обслуживания. Реклама.

4.3 Лабораторные работы

№ ЛР	№ раздела	Наименование лабораторных работ	Кол-во часов
1	6	Составление фотографии рабочего времени	4
2	6	Нормативная и технологическая документация в системе общественного питания. Разработка ТК и ТТК на кулинарную продукцию	4
3	7	Составление меню, винной и коктейльной карт.	4
4	7	Подготовка торгового зала. Сервировка стола.	4
		Итого:	16

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

1. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. - М.: Магистр: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=389895>.
2. Мрыхина Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: [Электронный ресурс] / Мрыхина Е. Б. - М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 176 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=493230>.
3. Васюкова, А. Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: Учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Т. Р. Любецкая; под ред. проф. А. Т. Васюковой. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2015. — 416 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512131>.

5.2 Дополнительная литература

1. Кучер Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания./Л.С.Кучер, Л.М Шкуратова – М.: Деловая литература, 2002.
2. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" направления подготовки дипломированного специалиста 260500 "Технология продовольственных продуктов специального назначения и общественного питания" и по направлению подготовки бакалавра техники и технологии 260100 "Технология продуктов питания" / И. Р. Смирнова [и др.]. - Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2011. - 232 с.

3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник/ Л. А. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2003. -
4. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (учебник для нач. проф. образования): Учебное пособие для среднего проф. образования. В.В. Усов – 2-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2004.- 416 с.
5. Панова Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания (в экзаменационных вопросах и ответах): Учебное пособие / Л.А. Панова – 2-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2005. – 320 с.
6. Панова Л. А. Обслуживание на предприятиях общественного питания: Учебное пособие в экзаменационных вопросах и ответах / Л.А. Панова – 2-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К^о», 2005. – 304 с.
7. Организация производства и обслуживания в общественном питании. Учебник / под ред. М.И. Беляева. – М.: Экономика, 1986.
8. ГОСТ Р 50762-95. Классификация предприятий общественного питания. Общие требования.
9. ГОСТ Р 50763-95. Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие требования.
10. ГОСТ Р 50764-95. Услуги общественного питания. Общие требования.
11. Алексеев, Г. В. Математические методы в пищевой инженерии [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г. В. Алексеев, Б. А. Вороненко, Н. И. Лукин. - СПб.: Издательство «Лань», 2012. – 176 с. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com/view/book/4039/>.
12. Сажин, С. Г. Приборы контроля состава и качества технологических сред [Электронный ресурс]: учебное пособие / С. Г. Сажин. – СПб.: Издательство «Лань», 2012. – 432 с. - Режим доступа: <http://e.lanbook.com/view/book/4134/>
13. Рябчук, С. А. Организация и планирование научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ [Электронный ресурс] : учеб. пособие для студентов вузов и аспирантов / Л. С. Ушаков, Ю. Е. Котылев, С. А. Рябчук .- Орел : ОрелГТУ, 2006. - 108 с. - Режим доступа: <http://rucont.ru/efd/145520>.

5.3 Периодические издания

1. Пищевая промышленность: журнал. - М.: Пищевая промышленность;
2. Вопросы питания: журнал. - М.: ГЭОТАР-Медиа;
3. Достижения науки и техники АПК: журнал. - М.: Агентство "Роспечать";
4. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология: журнал. - М.: Агентство "Роспечать"
5. Хлебопечение России: журнал. - М. : Агентство "Роспечать";
6. Хлебопродукты: журнал. - М: Пищевая промышленность;
7. Химия и технология пищевых продуктов : реферативный журнал: вып. свод. тома. - М. :ВИНиТИ;
8. Питание и общество: журнал. - М. : Агентство "Роспечать";
9. Биотехнология: журнал. - М. : АРЗИ.

5.4 Интернет-ресурсы

1. Лаборатория фундаментальных и прикладных исследований качества и технологий пищевых продуктов. База данных. – Режим доступа: <http://www.biolab.ru/>.
2. Конспекты лекций, учебные пособия, учебники по курсу.-Режим доступа:<http://www.twirpx.com/file/580117/>
3. Российская программа «Здоровое питание - здоровая нация».-Режим доступа <http://pfcop.opitanii.ru/index.shtml>.
4. Научный портал о биоинформатике. - Режим доступа: <http://www.bioinformatix.ru/>.

5. Конспекты лекций, учебные пособия, учебники по курсу. - Режим доступа: <http://www.twirpx.com/file/580117/>.
6. Информационный портал «Большая Библиотека» - Режим доступа: <http://www.e-ng.ru>.
7. Федеральный портал «Российское образование». - Режим доступа: <http://www.edu.ru>
8. Федеральное хранилище «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов». - Режим доступа: <http://school-collection.edu.ru>.
9. Промышленные ведомости. - Режим доступа: <http://www.promved.ru/articles/>.
10. Современное оборудование для пищевой промышленности. -Режим доступа: <http://www.food-industry.ru>.
11. Международная промышленная академия. Официальный сайт. - Режим доступа: <http://grainfood.ru>.
12. Научный портал МГУ. - Режим доступа: <http://lomonosov-msu.ru>.
13. Российский научный портал. - Режим доступа: <http://www.dwih.ru>.
14. Федеральный портал по научной и инновационной деятельности. Режим доступа: <http://sci-innov.ru>.
15. Современные теории и концепции питания. - Режим доступа: <https://zazdorovye.ru>.
16. Открытая база ГОСТов. – Режим доступа: <http://standartgost.ru/>.
17. Сайт «Президент России – молодым ученым и специалистам», созданный для информационного обеспечения государственных мероприятий по поддержке молодых ученых и специалистов-новаторов <http://youngscience.ru>
18. Программный комплекс «Университетский фонд электронных ресурсов» <http://ito.osu.ru>
19. Научная электронная библиотека - <http://elibrary.ru/defaultx.asp>.
20. Электронная библиотека Российской государственной библиотеки (РГБ) - <http://elibrary.rsl.ru/>.
21. Мировая цифровая библиотека - <http://www.wdl.org/ru/>.

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий

Программы: MathCad, MS Office.

6 Материально-техническое обеспечение дисциплины

- Специализированная аудитория 3147;
- библиотечный фонд;
- интернет-классы
- мультимедийное оборудование.

ЛИСТ
согласования рабочей программы

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
код и наименование

Профиль: Общий профиль

Дисциплина: Б.1.Б.32 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

Форма обучения: _____ очная _____
(очная, очно-заочная, заочная)

Год набора 2014

РЕКОМЕНДОВАНА заседанием кафедры
Кафедра технологии пищевых производств
наименование кафедры

протокол № 3 от "15" ав 2015г.

Ответственный исполнитель, заведующий кафедрой

технологии пищевых производств Владимир Владимиров Н.П.
наименование кафедры подпись расшифровка подписи

Исполнители:
Аликудрова Т.А. Л.П. профессор каф. ТПП.
должность подпись расшифровка подписи

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой Кафедра пищевой биотехнологии Попов В.П.
наименование кафедры личная подпись расшифровка подписи

Председатель методической комиссии по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
код и наименование личная подпись расшифровка подписи

Заведующий отделом комплектования научной библиотеки
Истомина Т.В.
личная подпись расшифровка подписи

Начальник отдела информационных образовательных технологий ЦИТ
Дырлина Е.В.
личная подпись расшифровка подписи

Дополнения и изменения в рабочей программе учебной дисциплины
«Б.1.Б.32 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

на 2015 год набора по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Внесенные изменения на 2015 год набора

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета прикладной
биотехнологии и инженерии
В.Г. Коротков
(подпись, расшифровка подписи)

" 14 " апреля 20 15 г.



5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

1. Туровец, О. Г. Организация производства и управление предприятием: учебник / О.Г. Туровец, В.Б.Родионов и др.; Под ред. О.Г.Туровца - 3-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 506 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (п) ISBN 978-5-16-004331-9, 500 экз. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=472411>.

5.2 Дополнительная литература

1. Гайворонский, К. Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник / К. Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 480 с. - ISBN 978-5-8199-0501-2.

2. Азизов, Б. М. Производственная санитария и гигиена труда: учеб. пособие / Б.М. Азизов, И.В. Чепегин. - Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 432 с. - ISBN 978-5-16-006011-8.

3. Генкин, В. Д. Организация, нормирование и оплата труда на промышленных предприятиях: учебник / Б.М. Генкин. - 6-е изд., изм. и доп. - Москва: Норма: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 416 с. - ISBN 978-5-91768-499-4.

5.4 Интернет-ресурсы

1. <http://biblioclub.ru/> - ЭБС «Университетская библиотека онлайн» — это электронная библиотека, обеспечивающая доступ к наиболее востребованным материалам-первоисточникам, учебной, научной литературе по всем отраслям знаний ведущих российских издательств для учебных заведений. Базы данных ресурса содержат справочники, словари, энциклопедии, видео- и аудиоматериалы, иллюстрированные издания по искусству, литературу Non-fiction, художественную литературу и т.д. Каталог изданий систематически пополняется новой актуальной литературой.

2. <http://e.lanbook.com/> - это ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань» и других ведущих издательств учебной литературы, так и

электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам.

3. <http://window.edu.ru> - Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования.

4. <http://www.ptechology.ru> – комплексный информационный проект «Передовые технологии России», включающий интернет портал и журнал посвященный вопросам развития инновационных технологии России.

5. <http://www.sibpatent.ru> – Патентный раздел сайта <http://www.sibindustry.ru/>, где можно провести патентный анализ или приобрести документы по конкретному патенту. Кроме того, представлена большая база оригинальных разработок для решения широкого круга проблем в промышленности, а также уникальные технологические возможности предприятий различных регионов России. Эта база постоянно пополняется авторами и разработчиками новых технологий.

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий

- Пакет настольных приложений Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint,) - лицензионное соглашение Microsoft Open Value Subscription-Education Solutions Agreement. Код соглашения: V1600978. Дата окончания: 30.11.2018 .


– Операционная система «Microsoft Windows» .

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры

20 апреля 2018 №8

(дата, номер протокола заседания кафедры)

Заведующий кафедрой ТПП


личная подпись

Н.П.Владимиров

расшифровка подписи

дата

СОГЛАСОВАНО:

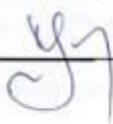
Заведующий отделом комплектования Научной библиотеки ОГУ


личная подпись

Н.Н. Трицаев
расшифровка подписи

дата

Уполномоченный по качеству факультета


личная подпись

Т.М. Крахмалева

расшифровка подписи

Дополнения и изменения в рабочей программе учебной дисциплины
«Б.1.Б.32 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»
на 2016 год набора по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Внесенные изменения на 2016 год набора

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета прикладной
биотехнологии и инженерии
В.Л. Коротков
(подпись, расшифровка подписи)
 16 февраля 2016 г.

5 Учебно-методическое обеспечение дисциплины

5.1 Основная литература

1. Ратушный, А.С. Технология продукции общественного питания: Учебник для бакалавров/А.С.Ратушный - М.: Дашков и К, 2016. - 336 с.: 60x90 1/16. - (Прикладной бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-394-02466-5. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=519492>.

5.2 Дополнительная литература

1. Иванов, В. П. Оборудование и оснастка промышленного предприятия: учеб. пособие / Иванов В.П., Крыленко А.В. - М.: НИЦ ИНФРА-М, Нов. знание, 2016. - 235 с. - ISBN 978-5-16-011746-1.

2. Иванов, И. Н. Организация производства на промышленных предприятиях: Учебник / И.Н. Иванов. - М.: НИЦ Инфра-М, 2013. - 352 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-16-003118-7. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=377331>.

3. Переверзев, М. П. Организация производства на промышленных предприятиях: Учебное пособие/Переверзев М. П., Логвинов С. И., Логвинов С. С. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 331 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат) (Переплёт) ISBN 978-5-16-011210-7. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=516278>.

5.4 Интернет-ресурсы

1. <http://biblioclub.ru/> - ЭБС «Университетская библиотека онлайн» — это электронная библиотека, обеспечивающая доступ к наиболее востребованным материалам-первоисточникам, учебной, научной литературе по всем отраслям знаний ведущих российских издательств для учебных заведений. Базы данных ресурса содержат

справочники, словари, энциклопедии, видео- и аудиоматериалы, иллюстрированные издания по искусству, литературу Non-fiction, художественную литературу и т.д. Каталог изданий систематически пополняется новой актуальной литературой.

2. <http://e.lanbook.com/> - это ресурс, включающий в себя как электронные версии книг издательства «Лань» и других ведущих издательств учебной литературы, так и электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам.

3. <http://window.edu.ru> - Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам" предоставляет свободный доступ к каталогу образовательных интернет-ресурсов и полнотекстовой электронной учебно-методической библиотеке для общего и профессионального образования.

4. <http://www.ptechology.ru> – комплексный информационный проект «Передовые технологии России», включающий интернет портал и журнал посвященный вопросам развития инновационных технологии России.

5. <http://www.sibpatent.ru> – Патентный раздел сайта <http://www.sibindustry.ru/>, где можно провести патентный анализ или приобрести документы по конкретному патенту. Кроме того, представлена большая база оригинальных разработок для решения широкого круга проблем в промышленности, а также уникальные технологические возможности предприятий различных регионов России. Эта база постоянно пополняется авторами и разработчиками новых технологий.

5.5 Программное обеспечение, профессиональные базы данных и информационные справочные системы современных информационных технологий

- Пакет настольных приложений Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint,) - лицензионное соглашение Microsoft Open Value Subscription-Education Solutions Agreement. Код соглашения: V1600978. Дата окончания: 30.11.2018 .


– Операционная система «Microsoft Windows» .

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры

11 февраля 2016г №6

(дата, номер протокола заседания кафедры)

Заведующий кафедрой ТПП


личная подпись

Владимиров Н.П.
расшифровка подписи

дата

СОГЛАСОВАНО:

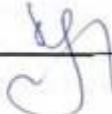
Заведующий отделом комплектования Научной библиотеки ОГУ


личная подпись

Н.Н. Трицаев
расшифровка подписи

дата

Уполномоченный по качеству факультета


личная подпись

Т.М. Крахмалева
расшифровка подписи