



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»



УТВЕРЖДАЮ:

Директор института естествознания и  
стандартизации

И.Ю. Мезин

«25» 2018г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**ВВЕДЕНИЕ В НАПРАВЛЕНИЕ**

Направление подготовки  
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Профиль подготовки  
Технология продуктов общественного питания

Уровень высшего образования – бакалавриат  
Программа подготовки – прикладной бакалавриат

Форма обучения  
заочная

Институт  
Кафедра

Естествознания и стандартизации  
Стандартизации, сертификации и технологии продуктов  
питания

Курс

1

Магнитогорск  
2018 г.

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденного приказом МОиН РФ от 12.03.2015 г. № 211.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Стандартизации, сертификации и технологии продуктов питания «23» октября 2018 г., протокол № 2.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ / Н.И. Барышникова /



Рабочая программа одобрена методической комиссией института естествознания и стандартизации «29» октября 2018 г., протокол № 2.

Председатель \_\_\_\_\_ / И.Ю. Мезин /



Рабочая программа составлена:

доцентом, к.т.н.

\_\_\_\_\_ / Л.Г. Коляда /



Рецензент:

доцент кафедры Химии, к.х.н.

\_\_\_\_\_ / Е.В. Тарасюк /





## 1 Цели освоения дисциплины

**Целью** освоения дисциплины «Введение в направление» является формирование общих знаний по технологии продуктов общественного питания и деятельности предприятий общественного питания.

## 2 Место дисциплины в структуре ООП подготовки бакалавра

Дисциплина Б1.В.ДВ.01.01 «Введение в направление» входит в вариативную часть блока 1 образовательной программы.

Дисциплина изучается в первом семестре, поэтому для освоения данной дисциплины обучающиеся должны основываться на знаниях (умениях и владении), полученных в объеме школьной программы по химии, физике, биологии, технологии и безопасности жизнедеятельности.

Дисциплина является предшествующей для изучения дисциплин: «Физиология питания», «Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья», «Организация технологического процесса производства кулинарной продукции», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания», «Метрология и стандартизация», «Сервисная деятельность».

## 3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины и планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины «Введение в направление» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения
ОК-5 способностью к самоорганизации и самообразованию	
Знать	- сущность и социальную значимость своей будущей профессии - оценки социальной значимости своей будущей профессии
Уметь	- работать самостоятельно и в коллективе, руководить людьми и подчинять личные интересы общей цели - публично представлять собственные и известные научные результаты - точно представлять технологические знания в устной форме
Владеть	- навыками самостоятельной научно- исследовательской работы - полученными знаниями при изучении дисциплины в будущей профессиональной деятельности
ПК-11: готовностью выполнить работы по рабочим профессиям	
Знать	- общие принципы переработки сырья. - классификацию и ассортимент кулинарной и кондитерской продукции. - виды услуг общественного питания. - типичные и особенные требования работодателя к работнику
Уметь	- выполнять основные технологические операции; - работать самостоятельно и в коллективе
Владеть	- навыками выполнения основных операций по профессии

#### **4 Структура и содержание дисциплины**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы 108 академических часов:

- контактная работа – 8,7 академических часов:
  - аудиторная работа – 8 академических часов;
  - внеаудиторная – 0,7 академических часов
- самостоятельная работа – 95,4 академических часов;
- подготовка к зачету – 3,9 академических часов.

Раздел/тема дисциплины	Курс	Аудиторная контактная работа (в акад. часах)		Самостоятельная работа (в акад. часах)	Вид самостоятельной работы	Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Код и структурный элемент компетенции
		лекции	практические занятия				
1. Особенности отрасли общественного питания.	1	0,5	2	20	<p>Подготовка к семинару «Особенности зарождения и развития отрасли общественного питания».</p> <p>Подготовка и выполнение практических работ: «Анализ рецептуры блюда»;</p> <p>Самостоятельное изучение учебной и научной литературы.</p> <p>Работа с электронными библиотеками.</p>	Семинар, защита практической работы, устный опрос	ОК-5 зув ПК-11 з
2. Основные понятия кулинарной обработки продуктов	1	1/ИИ	-	20	<p>Индивидуальное задание: «Разработка суточного пищевого рациона»</p> <p>Самостоятельное изучение учебной и научной литературы.</p> <p>Работа с электронными библиотеками.</p>	Индивидуальное задание, устный опрос	ОК-5 зув ПК-11 з
3. Характеристика предприятий общественного питания	1	1/ИИ	2	20	Подготовка и выполнение практических работ:	Защита практической работы, контрольная работа,	ОК-5 зув ПК-11 з

					«Классификация услуг общественного питания», Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	тестирование	
4. Сервисная деятельность предприятий общественного питания	1	1	-	20	Индивидуальное задание: «Ознакомление с нормативными документами отрасли». Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Индивидуальное задание, контрольная работа, тестирование.	ОК-5 зув
5. Технические документы, применяемые в общественном питании	1	0,5	-	15,4	Индивидуальное задание: «Определение насыпной плотности и удельного объема сыпучих продуктов»; «Определение плотности жидких веществ ареометрическим методом». Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Индивидуальное задание, контрольная работа, тестирование.	ОК-5 зув ПК-11 з
<b>Итого по дисциплине</b>	<b>1</b>	<b>4/2И</b>	<b>4</b>	<b>95,4</b>	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	<b>Зачет</b>	ОК-5 зув ПК-11 з

## **5. Образовательные и информационные технологии**

В процессе преподавания дисциплины «Введение в направление» применяются традиционная и модульно-компетентностная технологии.

Лекции проходят как в традиционной форме, так и в формах вводной лекции и проблемных лекций. На вводных лекциях происходит знакомство обучающихся с назначением и задачами курса, его ролью и местом в системе учебных дисциплин и в системе подготовки бакалавра. Теоретический материал на проблемных лекциях является результатом усвоения полученной информации посредством постановки проблемного вопроса и поиска путей его решения.

Лекционный материал закрепляется в ходе практических работ, на которых выполняются групповые и индивидуальные задания по пройденной теме. При проведении практических работ используется метод контекстного обучения, который позволяет усвоить материал путем выявления связей между конкретным знанием и его применением.

Самостоятельная работа обучающихся должна быть направлена на закрепления теоретического материала, изложенного преподавателем, на проработку тем, отведенных на самостоятельное изучение, на подготовку к практическим занятиям, выполнение домашних заданий и подготовку к рубежному и заключительному контролю. Помимо этого, обучающиеся представляют результаты своей самостоятельной работы в виде презентаций.

При проведении рубежного и заключительного контроля основными задачами, стоящими перед преподавателем, являются: выявление степени правильности, объема, глубины знаний, умений, навыков, полученных при изучении курса наряду с выявлением степени самостоятельности в применении полученных знаний, умений и навыков.

## **6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся**

Самостоятельная работа обучающихся подразделяется на аудиторную, которая происходит как во время практических занятий, так и на плановых консультациях, и на внеаудиторную, происходящую во время подготовки отчетов по практическим занятиям, подготовки к устным опросам.

Аудиторная самостоятельная работа обучающихся предполагает устный опрос по каждому разделу дисциплины.

### **Вопросы для текущего контроля по дисциплине**

#### ***Вопросы по теме «Особенности отрасли общественного питания»***

1. Общие сведения о предприятиях общественного питания, особенности производственно-торговой деятельности.
2. Краткая характеристика отрасли общественного питания.
3. Развитие теоретических основ технологии продуктов общественного питания.
4. Понятие сервисной деятельности, социальное и экономическое значение отрасли общественного питания.
5. Основные направления государственной и региональной политики в области общественного питания в условиях рыночных отношений.
6. Краткая характеристика основных направлений международного сервиса в предприятиях питания за рубежом.
7. Краткая характеристика основных принципов организации обслуживания в предприятиях питания.



### ***Вопросы по теме «Основные понятия кулинарной обработки продуктов»***

1. Перечислите признаки классификации сырья
2. Дайте определение понятия «технологический процесс производства продукции общественного питания».
3. Расположите последовательно операции технологического процесса производства кулинарной продукции:
  - 1) механическая обработка сырья;
  - 2) приемка сырья;
  - 3) тепловая обработка полуфабрикатов;
  - 4) реализация блюд.
4. Перечислите признаки классификации блюд
5. Перечислите операции механической кулинарной обработки одного из наименования сырья.
6. Перечислите виды тепловой кулинарной обработки, используемые при изготовлении блюда.

### ***Вопросы по теме «Характеристика предприятий общественного питания»***

1. Дополните особенности торгово-производственной деятельности предприятий питания: взаимосвязь функций производства, реализации и организации потребления;....
2. Дополните перечень цехов, осуществляющих производство готовой продукции: холодный цех, кондитерский цех,
3. Классификация предприятий общественного питания.
4. Основные направления развития современных технологий обслуживания в стране.
5. Общие требования к предприятиям общественного питания.
6. Функциональные группы помещений предприятий общественного питания и требования к их компоновке.
7. Методы и формы обслуживания.

### ***Вопросы тестового контроля***

#### ***Вопросы по теме «Сервисная деятельность предприятий общественного питания»***

1. Дополните определение:  
Услуга общественного питания – это результат деятельности предприятий и граждан-предпринимателей по удовлетворению...
2. Дополните классификацию услуг общественного питания:
  - 1) услуги питания;
  - 2) услуги по изготовлению кулинарной продукции и кондитерских изделий;
  - 3) услуги по организации потребления и обслуживания;
  - 4) .....
  - 5) .....
  - 6) .....
3. Объясните, каким образом, использование стандартов обслуживания снижает изменчивость услуги.
4. Объясните понятие «социальная адресность услуги»
5. Поясните требование эргономичности услуги общественного питания
6. Укажите назначение нормативного документа ГОСТ 31984-2012 «Услуги

общественного питания. Общие требования».

***Вопросы по теме «Технические документы, применяемые в общественном питании»***

1. Закончите предложение: все стандарты, регламентирующие качество услуг, делятся на основополагающие; стандарты на продукцию и услуги;
2. Нормативные документы, регламентирующие качество услуг общественного питания
3. Технологические документы, применяемые на предприятиях общественного питания.
4. ТТК.
5. ТК.
6. ТИ.
- ...

**7. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации**

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения по каждой дисциплине (модулю) за определенный период обучения.

**а) Планируемые результаты обучения и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации:**

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
ОК-5 способностью к самоорганизации и самообразованию		
Знать	<p>- сущность и социальную значимость своей будущей профессии</p> <p>- оценки социальной значимости своей будущей профессии</p>	<p><b><i>Перечень теоретических вопросов:</i></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Общие сведения о предприятиях общественного питания, особенности производственно-торговой деятельности.</li> <li>2. Краткая характеристика отрасли общественного питания.</li> <li>3. Развитие теоретических основ технологии продуктов общественного питания.</li> <li>4. Понятие сервисной деятельности, социальное и экономическое значение отрасли общественного питания.</li> <li>5. Основные направления государственной и региональной политики в области общественного питания в условиях рыночных отношений.</li> <li>14. Потребительские свойства пищевой продукции.</li> <li>15. Нормативные документы, регламентирующие качество услуг общественного питания</li> <li>16. Технологические документы, применяемые на предприятиях общественного питания.</li> <li>17. Дать понятие технико-технологической карты. Особенности разработки.</li> <li>18. Понятие технологическая карта, порядок составления.</li> <li>19. Особенности технологической инструкции</li> <li>20. Качество пищевой продукции.</li> <li>21. Понятие «сырья», «полуфабрикатов», используемых в предприятиях общественного питания.</li> <li>22. Классификация предприятий общественного питания.</li> <li>23. Основные направления развития современных технологий обслуживания в стране.</li> <li>24. Требования, предъявляемые к услугам общественного питания.</li> <li>25. Краткая характеристика основных направлений международного сервиса в</li> </ol>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства								
		<p>предприятиях питания за рубежом.</p> <p>26. Краткая характеристика основных принципов организации обслуживания в предприятиях питания.</p> <p>27. Понятие безопасности питания.</p> <p>28. Общие требования к предприятиям общественного питания.</p> <p>29. Функциональные группы помещений предприятий общественного питания и требования к их компоновке.</p> <p>30. Методы и формы обслуживания.</p> <p>31. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.</p>								
Уметь	<p>- работать самостоятельно и в коллективе, руководить людьми и подчинять личные интересы общей цели</p> <p>- публично представлять собственные и известные научные результаты</p> <p>- точно представлять технологические знания в устной форме</p>	<p style="text-align: center;"><b>Примерные практические задания:</b></p> <p>Ознакомиться с построением рецептур блюд по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий, выполнить анализ основных элементов рецептур.</p> <p><i>Последовательность выполнения работы:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ознакомиться с рецептурой блюда (с количеством наименований сырья не менее 5-6) по Сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий.</li> <li>2. Указать наименование блюда, номер рецептуры, номер колонки (варианта), полное название сборника рецептур блюд и год его издания.</li> <li>3. Указать количество вариантов блюда, их различия.</li> <li>4. Дать характеристику сырья и получаемого полуфабриката.</li> <li>5. Охарактеризовать блюдо.</li> </ol>								
Владеть	<p>- навыками самостоятельной научно- исследовательской работы</p> <p>- полученными знаниями при изучении дисциплины в будущей профессиональной деятельности</p>	<p style="text-align: center;"><b>Примерные практические вопросы из профессиональной деятельности:</b></p> <p>1 Ознакомиться с нормативными документами отрасли общественного питания, заполнить таблицу по форме</p> <table border="1" data-bbox="882 1161 2074 1348"> <thead> <tr> <th data-bbox="882 1161 1281 1273">Перечень рассматриваемых вопросов</th> <th data-bbox="1281 1161 1677 1273">Наименование нормативного документа №1</th> <th data-bbox="1677 1161 2074 1273">Наименование нормативного документа №2</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="882 1273 1281 1348">1. Дата введения документа в действие</td> <td data-bbox="1281 1273 1677 1348"></td> <td data-bbox="1677 1273 2074 1348"></td> </tr> </tbody> </table>			Перечень рассматриваемых вопросов	Наименование нормативного документа №1	Наименование нормативного документа №2	1. Дата введения документа в действие		
Перечень рассматриваемых вопросов	Наименование нормативного документа №1	Наименование нормативного документа №2								
1. Дата введения документа в действие										

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства				
		2 Срок действия документа				
		3 Структура документа				
		4 Вид документа				
		2 Провести анализ нормативных документов и заполнить таблицу по форме: Анализ нормативных документов				
		Особенности производственно-торговой деятельности	Наименование нормативного документа	Вид нормативного документа		
		Технологический процесс приготовления блюда	Сборник рецептов блюд	Стандарт на процессы		
		Организация обслуживания посетителей				
		Прием сырья по качеству				
		Соблюдение требований производственной санитарии				
		<p>Контрольные вопросы:</p> <p>1 На примере рассмотренных нормативных документов доказать правильность утверждения: качество услуг общественного питания формируется на стадии разработки продукции или процессов обслуживания и заключается в нормативный документ (НТД).</p> <p>2 Перечислить виды нормативных документов.</p>				
		<b>ПК-11: готовностью выполнить работы по рабочим профессиям</b>				

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
Знать	<ul style="list-style-type: none"> <li>- общие принципы переработки сырья.</li> <li>- классификацию и ассортимент кулинарной и кондитерской продукции.</li> <li>- виды услуг общественного питания.</li> <li>- типичные и особенные требования работодателя к работнику</li> </ul>	<p><b><i>Перечень теоретических вопросов устного опроса</i></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Механическая кулинарная обработка сырья.</li> <li>2. Схема технологического процесса производства продукции и производственной структуры предприятий питания.</li> <li>3. Тепловая кулинарная обработка.</li> <li>4. Общие сведения о кулинарной продукции.</li> <li>5. Общие сведения о кондитерской продукции.</li> <li>6. Технологические свойства пищевой продукции.</li> <li>7. Определение термина «услуга общественного питания». Классификация услуг общественного питания.</li> <li>8. Особенности технологического процесса производства продукции общественного питания.</li> </ol>
Уметь	<ul style="list-style-type: none"> <li>-выполнять основные технологические операции;</li> <li>- работать самостоятельно и в коллективе</li> </ul>	<p style="text-align: center;"><b><i>Примерные практические задания:</i></b></p> <p>Задание 1 1 В меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Овощи припущенные». Посетитель не знаком с таким блюдом и просит вас, как повара, готовившего данное блюдо объяснить значение способа припускания овощей. Что вы ответите посетителю? Постарайтесь убедить его приобрести данное блюдо.</p> <p>Задание 2 1 В меню предприятия общественного питания имеется блюдо «Котлеты морковные». Посетитель удивлен, он знает только мясные или рыбные котлеты, и просит вас, как повара, готовившего данное блюдо рассказать о составе и о технологии приготовления котлет морковных. Что вы ответите посетителю? Постарайтесь убедить его приобрести данное блюдо.</p>
Владеть	<ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками выполнения основных операций по профессии</li> </ul>	<p><b><i>Примерные практические вопросы из профессиональной деятельности:</i></b> <i>Тема «Способы кулинарной обработки пищевых продуктов»</i></p> <p>Задание 1 Установите соответствие колонок с помощью стрелок</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства		
		1 огурец	а) нарезают	
		2 баклажаны	б) калибруют	
		3 перец стручковый	в) удаляют семена	
			г) промывают	
			д) удаляют плодоножку	
			е) разрезают вдоль	
			ж) ошпаривают	
			з) срезают кожицу	
			и) сортирую	
		<p>Задание 2 Установите соответствие с помощью стрелок последовательность механической кулинарной обработки салатно – шпинатных овощей:</p>		
		1 ревеня	а) калибруют	
		2 спаржа	б) сортируют	
			в) снимают кожицу	
			г) промывают	
			д) перевязывают	
			е) нарезают	
		<p>Задание 3 Дайте определение операциям механической кулинарной обработки корнеплодов Приемка – Сортировка – Мойка – Калибровка – Очистка- Нарезка-</p>		

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>Задание 4</p> <p>Укажите, от чего зависит кулинарное использование и способ обработки рыбы:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) От количества жира</li> <li>2) От количества костей</li> <li>3) От размера</li> <li>4) От степени свежести</li> </ol>



## **б) Порядок проведения промежуточной аттестации, показатели и критерии оценивания:**

Подготовка к зачету заключается в изучении и тщательной проработке обучающимся учебного материала дисциплины с учетом учебников, учебных пособий, лекционных и практических занятий, сгруппированном в виде контрольных вопросов.

Критерии оценки:

- «**зачтено**» - выставляется при условии, если обучающийся показывает хорошие знания учебного материала по теме, знает сущность дисциплины. При этом обучающийся логично и последовательно излагает материал темы, раскрывает смысл вопроса, дает удовлетворительные ответы на дополнительные вопросы. Дополнительным условием получения оценки могут стать хорошие успехи при выполнении самостоятельной и контрольной работы, систематическая активная работа на практических занятиях.

- «**не зачтено**» - выставляется при условии, если обучающийся владеет отрывочными знаниями о сущности дисциплины, дает неполные ответы на вопросы из основной литературы, рекомендованной к курсу, не может ответить на дополнительные вопросы, предложенные преподавателем.

## **8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **а) Основная литература**

1. Зайко, Г.М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общест-венного питания : учеб. пособие / Г.М. Зайко, Т.А. Джум. – М.: Магистр, 2008. – 557 с. - URL: <http://znanium.com/bookread2.php?book=144336> (дата обращения: 25.09.2020). – Текст: электронный.

2. Введение в профессиональную деятельность : учебник / С.Т. Антипов, А.В. Дранников, В.А. Панфилов [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 268 с. — ISBN 978-5-8114-3907-2.- Текст: электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт].- URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/121457/#1/> . (дата обращения: 25.09.2020)

### **б) Дополнительная литература**

1. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни /Под ред. Проф. А.Т. Васюковой.- М.: Дашков и К, 2019. - 816 с.- URL: <https://znanium.com/read?id=358374> (дата обращения: 25.09.2020). – Текст: электронный.

2. Мишина, О.Ю. Технология продукции общественного питания : Учебно-методическое пособие / О.Ю. Мишина - Волгоград: Волгоградский государственный аграрный университет, 2018. - 76 с. - URL: <https://znanium.com/read?id=335728> (дата обращения: 25.09.2020). – Текст: электронный.

3. Васюкова, А. Т. Технология продукции общественного питания : учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091474> (дата обращения: 08.09.2020). – Режим доступа: по подписке.

4.ГОСТ Р 50647-2010. Услуги общественного питания. Термины и определения : Национ. стандарт РФ. – Введ.. 2012-01-01. № 576- ст. – М.: Издательство стандартов, 2012. – 15с.

5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания /Под ред. Проф. А.Т. Васюковой.-М.: Дашков и К, 2020. - 208 с.- URL: <https://znanium.com/read?id=358427> (дата обращения: 25.09.2020). – Текст: электронный.

6. Пищевая промышленность: научно-производственный журнал. - ISSN 0235-2486.- Текст: непосредственный.
7. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология: научный журнал.- ISSN 0579-3009. - Текст: непосредственный.
8. Foods and Raw Materials. - ISSN: 2308-4057. - URL: [https://e.lanbook.com/journal/2942#journal\\_name](https://e.lanbook.com/journal/2942#journal_name) (дата обращения: 25.09.2020). – Текст: электронный.
9. Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии - ISSN 2310-2748. – URL: <https://e.lanbook.com/journal/2553?category=4738> (дата обращения: 25.09.2020). – Текст: электронный.
10. Известия вузов. Пищевая технология ISSN 0579-3009. – URL: <https://e.lanbook.com/journal/2272?category=4738> (дата обращения: 25.09.2020). - Текст: электронный.

#### **в) Методические указания:**

1 Рябова, В.Ф. Методические указания к практическим работам по дисциплине «Введение в направление» для обучающихся по направлению подготовки 19.03.02. / В.Ф. Рябова, Л.Г. Коляда; Магнитогорский гос. технический ун-т им. Г. И. Носова. – Магнитогорск : МГТУ им. Г. И. Носова, 2018. – 26 с. – Текст : непосредственный.

#### **г) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:**

Наименование ПО	№ договора	Срок действия лицензии
MS Windows 7	Д-1227 от 8.10.2018 г.	11.10.2021 г.
MS Office 2007	№ 135 от 17.09.2007 г.	бессрочно
FAR Manager	Свободно распространяемое	бессрочно
ABBYY FineReader 11.0 Corporate Edition	Д-1218-12 от 02.08.2012 г.	бессрочно
7Zip	Свободно распространяемое	бессрочно

Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации. – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/>., свободный доступ.

Образовательный портал для обучающихся. – Режим доступа: <http://newlms.magtu.ru/>., свободный доступ.

Электронная база периодических изданий East View Information Services, ООО «ИВИС». – Режим доступа: <https://dlib.eastview.com/>, свободный доступ.

Национальная информационно-аналитическая система – Российский индекс научного цитирования (РИНЦ). – Режим доступа: URL: [https://elibrary.ru/project\\_risc.asp](https://elibrary.ru/project_risc.asp), свободный доступ.

Информационная система - Единое окно доступа к информационным ресурсам. – Режим доступа: URL: <http://window.edu.ru/>, свободный доступ.

Поисковая система Академия Google (Google Scholar). – Режим доступа: URL: <https://scholar.google.ru/>, свободный доступ.

Российская Государственная библиотека. Каталоги. – Режим доступа: URL: <https://www.rsl.ru/ru/4readers/catalogues/>, свободный доступ.

Электронные ресурсы библиотеки МГТУ им. Г.И. Носова. – Режим доступа: URL: <http://magtu.ru:8085/marcweb2/Default.asp>, свободный доступ.

Университетская информационная система РОССИЯ. – Режим доступа: URL: <https://uisrussia.msu.ru>, свободный доступ.

#### **9 Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

Тип и название аудитории	Оснащение аудитории
Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Мультимедийные средства хранения, передачи и представления учебной информации
Учебные аудитории для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Мультимедийные средства хранения, передачи и представления информации. Комплекс тестовых заданий для проведения промежуточных и рубежных контролей, инвентарь.
Помещения для самостоятельной работы обучающихся	Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Стеллажи для хранения учебно-наглядных пособий и учебно-методической документации