

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Казанский национальный исследовательский технологический университет»
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УР
А.В. Бурмистров
«6» 09 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По дисциплине Б1.В.ДВ.8.2 «Организация труда в мясной промышленности»

Направление подготовки (специальности)

19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

(шифр)

(наименование)

Профиль (специализация, образовательная программа, направленность) подготовки
технология мяса и мясных продуктов

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Форма обучения очная, заочная

Институт, факультет ИППБТ, ФПТ

Кафедра-разработчик рабочей программы ТММП

Курс III, семестр 6 (очная форма обучения),

Курс IV, V, семестр 8, 9 (заочная форма обучения)

	Часы		Зачетные единицы	
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Лекции	18	4	0,5	0,11
Практические занятия	18	8	0,5	0,22
Семинарские занятия	-	-	-	-
Лабораторные занятия	-	-	-	-
Самостоятельная работа	99	159	2,75	4,42
Форма аттестации	45	9	1,25	0,25
	Экзамен	Экзамен		
Всего	180	180	5	5

Казань, 2018 г.

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (Приказ Минобрнауки России №199 от 12.03.2015) по направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» по профилю «Технология мяса и мясных продуктов», на основании учебного плана, утвержденного 4.06.2018 г. Рабочая программа предназначена для студентов очной и заочной формы обучения набора 2018 года поступления.

Разработчик программы:

доцент
(должность)


(подпись)

Юнусов Э.Ш.
(Ф.И.О.)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ТММП
протокол от 3.09.2018 г. № 1

Зав. кафедрой


(подпись)

Ежкова Г.О.
(Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания методической комиссии факультета, реализующего
подготовку образовательной программы от 6.09.2018 г. № 1

Председатель комиссии, профессор


(подпись)

Сироткин А.С.
(Ф.И.О.)

УТВЕРЖДЕНО

Протокол заседания методической комиссии факультета пищевых технологий
от 6.09. 2018 г. № 1

Председатель комиссии, профессор


(подпись)

Сироткин А.С.
(Ф.И.О.)

Начальник УМЦ


(подпись)

Китаева Л.А.
(Ф.И.О.)

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Организация труда в мясной промышленности» являются

- а) усвоение студентами теоретических и практических умений по организации производственного труда на предприятиях мясной отрасли,*
- б) приобретение знаний и навыков для производственной и научной деятельности в условиях промышленного производства,*
- в) обучение способам применения теоретических и практических умений в области научной организации при производстве изделий из сырья животного происхождения*

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина «Организация труда в мясной промышленности» относится к части *дисциплины по выбору ОП* и формирует у бакалавров по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» набор знаний, умений, навыков и компетенций, необходимых для выполнения производственно-технологической, организационно-управленческой, научно-исследовательской и проектной деятельности.

Для успешного освоения дисциплины «Организация труда в мясной промышленности» бакалавр по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения» должен освоить материал предшествующих дисциплин:

- а) Психология управления трудовым коллективом (в т.ч. конфликтология),*
- б) Экономика.*

Дисциплина «Организация труда в мясной промышленности» является предшествующей и необходима для успешного усвоения последующих дисциплин:

- а) Проектирование предприятий отрасли,*

Знания, полученные при изучении дисциплины «Организация труда в мясной промышленности» могут быть использованы при прохождении производственной и преддипломной практик и выполнении выпускных квалификационных работ по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения».

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

- 1. ПК-17 готовностью выполнять работы по стандартизации и подготовке продукции к проведению процедуры подтверждения соответствия;
- 2. ПК-19 способностью разрабатывать оперативные планы работы первичных производственных подразделений;
- 3. ПК-31 способностью разрабатывать порядок выполнения работ, планы размещения оборудования, технического оснащения и организации рабочих мест, рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования, участвовать в разработке технически обоснованных норм времени (выработки), рассчитывать нормативы материальных

затрат (технические нормы расхода сырья, полуфабрикатов, материалов).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

- 1) **Знать:** а) материальный баланс, нормативный выход сырья и продуктов;
 б) структуру и характеристики функциональных связей предприятий мясной промышленности;
 в) виды и формы учетно-отчётных документов; виды технологической документации;
 г) основные принципы создания автоматизированной системы учета движения материальных потоков на предприятиях мясной промышленности.
- 2) **Уметь:** а) разбираться в структуре и функциональных связях предприятия;
 б) работать с формами первичного учета сырья и готовой продукции;
 в) использовать полученные знания при выработке заключения о качестве конкретного вида (партии) сырья и готовой продукции.
- 3) **Владеть:** а) основными методами организации труда на предприятиях мясной промышленности;
 б) навыками составления отчетной документации по научной организации труда на производстве;
 в) навыками работы с ЭВМ, офисными пакетами и специализированными программными продуктами по научной организации труда в мясоперерабатывающей отрасли.

4. Структура и содержание дисциплины Организация труда в мясной промышленности

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

№ п/ п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)				Информационны е и другие образовательны е технологии, используемые при осуществлении образовательно го процесса	Оценочны е средства для проведени я промежуто чной аттестации по разделам
			Лекци и	Семинар (Практически е занятия, лабораторные практикумы)	Лабораторны е работы	СР С		
Очная форма обучения								
1	Сущность, содержание и значение организации труда	6	2	2	-	11	Набор слайдов, работа с литературой и интернет- ресурсами	Устный опрос, доклад

2	Особенности научной организации труда	6	2	2	-	11	Набор слайдов, работа с литературой и интернет-ресурсами	Устный опрос, доклад
3	Разделение и кооперация труда	6	2	2	-	11	Набор слайдов, работа с литературой и интернет-ресурсами	Устный опрос, доклад
4	Организация рабочих мест	6	2	2	-	11	Набор слайдов, работа с литературой и интернет-ресурсами	Устный опрос, доклад
5	Организация обслуживания рабочих мест	6	2	2	-	11	Набор слайдов, работа с литературой и интернет-ресурсами	Устный опрос, доклад
6	Приемы и методы труда	6	2	2	-	11	Набор слайдов, работа с литературой и интернет-ресурсами	Устный опрос, доклад
7	Условия труда на предприятии	6	2	2	-	11	Набор слайдов, работа с литературой и интернет-ресурсами	Устный опрос, доклад
8	Формы организации труда и их эффективность	6	2	2	-	11	Набор слайдов, работа с литературой и интернет-ресурсами	Устный опрос, доклад
9	Проектирование и управление организацией труда	6	2	2	-	11	Набор слайдов, работа с литературой и интернет-ресурсами	Устный опрос, доклад
Форма аттестации								Экзамен
Заочная форма обучения								
1	Сущность, содержание и значение организации труда	8-9	2	2	-	17	Набор слайдов, работа с литературой и интернет-ресурсами	Устный опрос, доклад
2	Особенности научной организации труда	9	2	2	-	17	Набор слайдов, работа с литературой и интернет-ресурсами	Устный опрос, доклад
3	Разделение и кооперация труда	9	-	2	-	17	Набор слайдов, работа с литературой и интернет-ресурсами	Устный опрос, доклад
4	Организация рабочих мест	9	-	2	-	18	Набор слайдов, работа с литературой и интернет-ресурсами	Устный опрос, доклад

5	Организация обслуживания рабочих мест	9	-	-	-	18	Набор слайдов, работа с литературой и интернет-ресурсами	Устный опрос, доклад
6	Приемы и методы труда	9	-	-	-	18	Набор слайдов, работа с литературой и интернет-ресурсами	Устный опрос, доклад
7	Условия труда на предприятии	9	-	-	-	18	Набор слайдов, работа с литературой и интернет-ресурсами	Устный опрос, доклад
8	Формы организации труда и их эффективность	9	-	-	-	18	Набор слайдов, работа с литературой и интернет-ресурсами	Устный опрос, доклад
9	Проектирование и управление организацией труда	9	-	-	-	18	Набор слайдов, работа с литературой и интернет-ресурсами	Устный опрос, доклад
Форма аттестации								Экзамен

5. Содержание лекционных занятий по темам с указанием формируемых компетенций и используемых инновационных образовательных технологий.

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема лекционного занятия	Краткое содержание	Формируемые компетенции
Очная форма обучения					
1	Сущность, содержание и значение организации труда	2	Сущность, содержание и значение организации труда	Понятия о трудовом процессе и сущности организации труда Содержание организации труда на предприятии Место организации труда в системе организации производства Значение организации труда	ПК-17, ПК-19, ПК-31
2	Особенности научной организации	2	Особенности научной организации труда	Краткая история развития научной	ПК-17, ПК-19, ПК-31

	труда			организации труда в России Задачи и функции научной организации труда Принципы научной организации труда Возрастание значения НОТ в условиях рыночной экономики	
3	Разделение и кооперация труда	2	Разделение и кооперация труда	Понятие и формы разделения и кооперации Критерии эффективности разделения и кооперации труда Направления совершенствова ния разделения и кооперации труда	ПК-17, ПК-19, ПК-31
4	Организация рабочих мест	2	Организация рабочих мест	Понятие и классификация рабочих Оснащение и планировка рабочих мест Аттестация и рационализация рабочих мест	ПК-17, ПК-19, ПК-31
5	Организация обслуживания рабочих мест	2	Организация обслуживания рабочих мест	Понятие организации обслуживания рабочих мест и виды обслуживания Принципы, системы и формы обслуживания рабочих мест	ПК-17, ПК-19, ПК-31
6	Приемы и методы труда	2	Приемы и методы труда	Значение приемов и методов Выявление и изучение рациональных	ПК-17, ПК-19, ПК-31

				приемов и методов Проектирование и использование рациональных приемов и методов труда	
7	Условия труда на предприятии	2	Условия труда на предприятии	Классификация факторов, определяющих условия труда Воздействие факторов внешней производственной среды на работоспособность и здоровье работников, меры по улучшению условий труда Режимы труда и отдыха	ПК-17, ПК-19, ПК-31
8	Формы организации труда и их эффективность	2	Формы организации труда и их эффективность	Понятие о формах организации труда и их классификация Разновидности бригадной формы организации труда Особенности командной формы организации труда Законы развития организации труда Условия эффективности форм организации труда	ПК-17, ПК-19, ПК-31
9	Проектирование и управление организацией труда	2	Проектирование и управление организацией труда	Типовые проекты организации труда и типовые организационные решения Проектирование организации труда для вновь	ПК-17, ПК-19, ПК-31

				строящихся предприятий Проектирование организации труда для действующих предприятий Современные методы проектирования организации труда	
Заочная форма обучения					
1	Сущность, содержание и значение организации труда	2	Сущность, содержание и значение организации труда	Понятия о трудовом процессе и сущности организации труда Содержание организации труда на предприятии Место организации труда в системе организации производства Значение организации труда	ПК-17, ПК-19, ПК-31
2	Особенности научной организации труда	2	Особенности научной организации труда	Краткая история развития научной организации труда в России Задачи и функции научной организации труда Принципы научной организации труда Возрастание значения НОТ в условиях рыночной экономики	ПК-17, ПК-19, ПК-31

6. Содержание семинарских, практических занятий (лабораторного практикума)

Целью практических занятий является закрепление лекционного материала, приобретение практических навыков публичного выступления и обсуждения и навыков организации труда на мясоперерабатывающем предприятии.

№ п/п	Раздел дисциплины	Час ы	Тема семинара, практического занятия, лабораторного практикума	Краткое содержание	Формируемые компетенции
Очная форма обучения					
1	Сущность, содержание и значение организации труда	2	Сущность, содержание и значение организации труда	Содержание организации труда на предприятии Место организации труда в системе организации производства	ПК-17, ПК-19, ПК-31
2	Особенности научной организации труда	2	Особенности научной организации труда	Задачи и функции научной организации труда Принципы научной организации труда	ПК-17, ПК-19, ПК-31
3	Разделение и кооперация труда	2	Разделение и кооперация труда	Критерии эффективности разделения и кооперации труда Направления совершенствования разделения и кооперации труда	ПК-17, ПК-19, ПК-31
4	Организация рабочих мест	2	Организация рабочих мест	Оснащение и планировка рабочих мест Аттестация и рационализация рабочих мест	ПК-17, ПК-19, ПК-31
5	Организация обслуживания рабочих мест	2	Организация обслуживания рабочих мест	Принципы, системы и формы обслуживания рабочих мест	ПК-17, ПК-19, ПК-31
6	Приемы и методы труда	2	Приемы и методы труда	Выявление и изучение рациональных приемов и методов Проектирование и использование рациональных приемов и методов труда	ПК-17, ПК-19, ПК-31
7	Условия труда на предприятии	2	Условия труда на предприятии	Воздействие факторов внешней производственной среды на работоспособность и здоровье	ПК-17, ПК-19, ПК-31

				работников, меры по улучшению условий труда	
8	Формы организации труда и их эффективность	2	Формы организации труда и их эффективность	Разновидности бригадной формы организации труда Особенности командной формы организации труда Законы развития организации труда	ПК-17, ПК-19, ПК-31
9	Проектирование и управление организацией труда	2	Проектирование и управление организацией труда	Проектирование организации труда для вновь строящихся предприятий Проектирование организации труда для действующих предприятий Современные методы проектирования организации труда	ПК-17, ПК-19, ПК-31
Заочная форма обучения					
1	Сущность, содержание и значение организации труда	2	Сущность, содержание и значение организации труда	Содержание организации труда на предприятии Место организации труда в системе организации производства	ПК-17, ПК-19, ПК-31
2	Особенности научной организации труда	2	Особенности научной организации труда	Задачи и функции научной организации труда Принципы научной организации труда	ПК-17, ПК-19, ПК-31
3	Разделение и кооперация труда	2	Разделение и кооперация труда	Критерии эффективности разделения и кооперации труда Направления совершенствования разделения и кооперации труда	ПК-17, ПК-19, ПК-31
4	Организация рабочих мест	2	Организация рабочих мест	Оснащение и планировка рабочих мест Аттестация и рационализация рабочих мест	ПК-17, ПК-19, ПК-31

7. Содержание лабораторных занятий

Учебным планом по направлению «Продукты питания животного происхождения» не предусмотрено проведение лабораторных работ по дисциплине «Организация труда в мясной промышленности».

8. Самостоятельная работа бакалавра

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Формируемые компетенции
Очная форма обучения				
1	Сущность, содержание и значение организации труда	11	Конспект темы. Подготовка докладов.	ПК-17, ПК-19, ПК-31
2	Особенности научной организации труда	11	Конспект темы. Подготовка докладов.	ПК-17, ПК-19, ПК-31
3	Разделение и кооперация труда	11	Конспект темы. Подготовка докладов.	ПК-17, ПК-19, ПК-31
4	Организация рабочих мест	11	Конспект темы. Подготовка докладов.	ПК-17, ПК-19, ПК-31
5	Организация обслуживания рабочих мест	11	Конспект темы. Подготовка докладов.	ПК-17, ПК-19, ПК-31
6	Приемы и методы труда	11	Конспект темы. Подготовка докладов.	ПК-17, ПК-19, ПК-31
7	Условия труда на предприятии	11	Конспект темы. Подготовка докладов.	ПК-17, ПК-19, ПК-31
8	Формы организации труда и их эффективность	11	Конспект темы. Подготовка докладов.	ПК-17, ПК-19, ПК-31
9	Проектирование и управление организацией труда	11	Конспект темы. Подготовка докладов.	ПК-17, ПК-19, ПК-31
Заочная форма обучения				
1	Сущность, содержание и значение организации труда	17	Конспект темы. Подготовка докладов.	ПК-17, ПК-19, ПК-31
2	Особенности научной организации труда	17	Конспект темы. Подготовка докладов.	ПК-17, ПК-19, ПК-31
3	Разделение и кооперация труда	17	Конспект темы. Подготовка докладов.	ПК-17, ПК-19, ПК-31

4	Организация рабочих мест	18	<i>Конспект темы. Подготовка докладов.</i>	ПК-17, ПК-19, ПК-31
5	Организация обслуживания рабочих мест	18	<i>Конспект темы. Подготовка докладов.</i>	ПК-17, ПК-19, ПК-31
6	Приемы и методы труда	18	<i>Конспект темы. Подготовка докладов.</i>	ПК-17, ПК-19, ПК-31
7	Условия труда на предприятии	18	<i>Конспект темы. Подготовка докладов.</i>	ПК-17, ПК-19, ПК-31
8	Формы организации труда и их эффективность	18	<i>Конспект темы. Подготовка докладов.</i>	ПК-17, ПК-19, ПК-31
9	Проектирование и управление организацией труда	18	<i>Конспект темы. Подготовка докладов.</i>	ПК-17, ПК-19, ПК-31

9. Использование рейтинговой системы оценки знаний.

При оценке результатов деятельности обучающихся в рамках дисциплины «Организация труда в мясной промышленности» используется рейтинговая система. Рейтинговая оценка формируется на основании текущего и промежуточного контроля. Максимальное и минимальное количество баллов по различным видам учебной работы описано в положении о рейтинговой системе.

При изучении дисциплины предусматривается выполнение и защита 9 практических работ и написание доклада. За эти контрольные точки студент может получить минимальное и максимальное количество баллов (см. таблицу). В результате максимальный текущий рейтинг составит – 60 баллов. За экзамен студент может получить максимальное количество баллов – 40. В итоге максимальный рейтинг за изучение дисциплины составляет 100 баллов.

<i>Оценочные средства</i>	<i>Кол-во</i>	<i>Min, баллов</i>	<i>Max, баллов</i>
<i>Практическая работа</i>	<i>9</i>	<i>27 (9*3)</i>	<i>45 (9*5)</i>
<i>Доклад</i>	<i>1</i>	<i>9</i>	<i>15</i>
<i>Экзамен</i>		<i>24</i>	<i>40</i>
<i>Итого:</i>		<i>60</i>	<i>100</i>

10. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины.

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся и итоговой (государственной итоговой) аттестации разрабатываются согласно положению о Фондах оценочных средств, рассматриваются как составная часть рабочей программы и оформляются отдельным документом.

11. Информационно-методическое обеспечение дисциплины

11.1. Основная литература

При изучении дисциплины «Организация труда в мясной промышленности» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу.

Основные источники информации	Кол-во экз.
1. Бычин, Владимир Борисович. Организация и нормирование труда: учебник / В.Б. Бычин, С.В. Малинин, Е.В. Шубенкова. Т. 1; под ред. Ю.Г. Одегова. – Москва : РУСАЙНС, 2017. – 272 с.	ЭБС «BOOK.ru» https://www.book.ru/book/926568 доступ из любой точки интернет после регистрации с IP адресов КНИТУ.
2. Бычин, Владимир Борисович. Организация и нормирование труда/ Том II: учебник / В.Б. Бычин, С.В. Малинин, Е.В. Шубенкова. под ред. Ю.Г. Одегова. – Москва : РУСАЙНС, 2017. – 374 с.	ЭБС «BOOK.ru» https://www.book.ru/book/926576 доступ из любой точки интернет после регистрации с IP адресов КНИТУ.
3. Рофе А.И. Организация и нормирование труда : учебное пособие / А.И. Рофе. – 2-е изд., стер. – М. : КНОРУС, 2016. – 224 с.	ЭБС «BOOK.ru» https://www.book.ru/book/919211 доступ из любой точки интернет после регистрации с IP адресов КНИТУ.

11.2. Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	Кол-во экз.
1. Антипова, Людмила Васильевна. Производственный учет и отчетность [Учебники] : учеб. пособие для студ. вузов, обуч по напр. подготов. дипломир. спец. 260300 "Технология сырья и продуктов животного происхождения" по спец. 260301 "Технология мяса и мясных продуктов" .— СПб. : ГИОРД, 2006 .— 500, [4] с.	1 книга в УНИЦ КНИТУ
2. Пономарев, В.Я. Дипломное проектирование для бакалавров по направлению 19.03.03 "Продукты питания животного происхождения" [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.Я. Пономарев [и др.] ; Казан. нац. исслед. технол. ун-т .— Казань : Изд-во КНИТУ, 2016 .— 168 с.	131 книга в УНИЦ КНИТУ Электронная библиотека УНИЦ КНИТУ Режим доступа: http://ft.kstu.ru/ft/Ponomarev-Diplomnoe_proektirovanie.pdf Доступ с IP адресов КНИТУ
3. Антипова, Л.В. Технология и оборудование производства колбас и полуфабрикатов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.В.	ЭБС «Лань» https://e.lanbook.com/book/4880 доступ из любой точки

Антипова, И.Н. Толпыгина, А.А. Калачев. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. — 600 с.	интернет после регистрации с IP адресов КНИТУ.
--	--

11.3. Электронные источники информации

При изучении дисциплины «Организация труда в мясной промышленности» использование электронных источников информации:

1. Электронный каталог УНИЦ КНИТУ – Режим доступа: <http://ruslan.kstu.ru>
2. Научная Электронная Библиотека (НЭБ) – Режим доступа: <http://elibrary.ru>
3. ЭБС «Лань» – Режим доступа: <http://e.lanbook.com>
4. ЭБС Book.ru – Режим доступа: <http://www.book.ru/>
5. ЭБС «IPRbooks» – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru>
6. ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com>
7. Электронный справочный портал ИНФОРМИО – Режим доступа: <http://www.informio.ru/>
8. ЭБС «Университетская библиотека Онлайн» – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>

Согласовано:

Зав.сектором ОКУФ



12. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля).

В качестве материально-технического обеспечения дисциплины Организация труда в мясной промышленности используются:

электронные презентации, демонстрационные материалы, наборы слайдов.

Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа:

Операционная система Microsoft Windows (Сублицензионный договор Microsoft Dream Spark от 28.07.2016 № Tr000098912);

MS Office 2010-2016 Standard (лицензионный договор от 08.11.2016 № 16/2189/Б)

MS Office 2007 Russian от 16.10.2018 лицензия № 44684779

MS Office 2007 Professional Russian от 16.10.2018 лицензия № 44684779

ABBYY FineReader 9.0 проф от 19.11.2008 № AF90-3S1V01-102

ABBYY Lingvo x3 Английская версия от 19.11.2008 AL14 -1S1V05-102

13. Образовательные технологии

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах составляет 13 часов.

Основные интерактивные формы проведения учебных занятий - изучение и закрепление нового материала на интерактивной лекции, деловые игры.

Лист переутверждения рабочей программы

Рабочая программа по дисциплине «Организация труда в мясной промышленности»

(наименование дисциплины)

По направлению 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения»

(шифр)

(название)

для профиля /программы/специализации/направленности «Технология мяса и мясных продуктов»

для набора обучающихся 2019 г.

форма обучения очная, заочная

пересмотрена на заседании кафедры Технология мясных и молочных продуктов

(наименование кафедры)

№ п/п	Дата переутверждения РП	Наличие изменений	Наличие изменений в списке литературы	Подпись разработчика РП Юнусов Э.Ш.	Подпись заведующего кафедрой Ежкова Г.О.	Подпись начальника УМЦ Китаева Л.А.
1	протокол заседания кафедры №1 от 28.08.2019	есть*	нет			

* Пункт Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

www.elibrary.ru – доступ свободный

<https://texekspert.sait/> – доступ свободный

Внесены дополнения в пункт Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Лицензированное свободно распространяемое программное обеспечение, используемое в учебном процессе при освоении дисциплины:

MS Office 2010-2016 Standard

ABBYY FineReader 9.0 проф.

КонсультантПлюс