

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное
образовательное учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт торговли и сферы услуг

Кафедра технологии и организации общественного питания

УПРАВЛЕНИЕ ЗАКУПОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬЮ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

*Методические указания для выполнения контрольной работы
для студентов направления подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
для заочной формы обучения*

Красноярск 2024

Управление закупочной деятельностью предприятия общественного питания [Электронный ресурс]: метод. указания для контрольной работы / Сиб. федер. ун-т, Ин-т торговли и сферы услуг; сост.: Г. А. Губаненко. - Красноярск : СФУ, 2024. – 16 с.

© ФГАОУ ВО «Сибирский
Федеральный университет»
Институт торговли и сферы услуг
2024

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| 1 Общие положения..... | 4 |
| 2 Порядок выполнения, содержания и распределения контрольных работ..... | 5 |
| 3 Варианты контрольных работ..... | 7 |
| 4 Библиографический список | 15 |

1. Общие положения

Целью преподавания дисциплины «Управление закупочной деятельностью предприятия общественного питания» является приобретение знаний и практических навыков, направленных на усовершенствование закупок продовольственного сырья и пищевых продуктов для предприятий питания, выстраивания технологии взаимодействия с поставщиками, направленной на обеспечение качества и безопасности поступающего продовольственного сырья, пищевых продуктов, ингредиентов в установленные сроки и требуемом объеме.

Учебные задачи дисциплины «Управление закупочной деятельностью предприятия общественного питания» направлены на решения следующих профессиональных задач:

- управление процессом закупки продовольственного сырья, пищевых продуктов, ингредиентов, упаковочных материалов;
- идентификация показателей качества и безопасности входного продовольственного сырья, пищевых продуктов, ингредиентов;
- овладение методами контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов при входном контроле;
- познание основ правовых аспектов закупки продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- выбор, оценка, утверждение и организация контроля поставщиков;
- совершенствование технологического процесса закупочной деятельности предприятия общественного питания на основе принципов обеспечения качества и безопасности поступающей продукции.

В качестве основы для изучения дисциплины «Управление закупочной деятельностью предприятия общественного питания» используются знания, полученные при изучении дисциплин: «Санитария и гигиена питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Технология продукции общественного питания», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания».

Дистанционная поддержка курса осуществляется с помощью электронного курса <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=25559#section-1>, посредством которого студенты могут получить консультацию по подготовке заданий и сдавать выполненные работы. Порядок доступа к электронному курсу определен СФУ для электронных курсов, представлен на сайте университета.

Ввиду того, что объем очных часов занятий для студентов заочной формы обучения ограничен, основной формой изучения программного материала курса является самостоятельная работа, в процессе которой студенты должны руководствоваться программой курса, изучить и творчески осмыслить рекомендуемую литературу и материалы, публикуемые в периодической печати. В соответствии с учебным планом студенты заочной формы обучения в процессе изучения дисциплины выполняют контрольную работу.

2. ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ, СОДЕРЖАНИЕ И РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

Контрольная работа является одной из форм учебной подготовки будущего бакалавра общественного питания высшей квалификации и имеет цель практически закрепить и углубить знания студентов по дисциплине «Управление закупочной деятельностью предприятия общественного питания».

Контрольная работа является допуском к экзамену. Отсутствие зачетной контрольной работы означает, что студент не может сдавать экзамен по дисциплине «Управление закупочной деятельностью предприятия общественного питания». Контрольная работа выполняется студентом самостоятельно с использованием рекомендуемой литературы.

Данная контрольная работа состоит из 3 теоретических вопросов и 2 практических заданий.

В теоретической части контрольной работы излагается содержание программных вопросов по дисциплине «Управление закупочной деятельностью предприятия общественного питания». Важным условием написания контрольной работы является изучение рекомендуемой литературы, а также информации по вопросам организации закупочной деятельности предприятия общественного питания, публикуемой в периодических изданиях. При этом не допускается дословное изложение текста из литературы: студент должен осмыслить изученный материал и самостоятельно изложить ответ на поставленный вопрос, в случае заимствования цитат из литературных источников необходимо делать ссылку на источник. Обязательным условием является изучение нормативных, инструктивных и методических материалов.

В практической части выполняются расчеты в соответствии с условиями задачи, все расчеты сопровождаются необходимыми пояснениями, в которых отражается последовательность, исходные данные и методика оценки. При необходимости расчеты оформляются в таблицах.

Контрольная работа должна быть выполнена в полном объеме, аккуратно и правильно оформлена.

Текст работы излагается рукописным способом на отдельных сброшюрованных листах. На титульном листе должны быть указаны все данные о студенте (Ф.И.О., факультет, курс, группа, шифр, номер выполняемого варианта и его содержание). В конце контрольной работы приводится перечень используемой литературы, оформленный в соответствии с требованиями, ставится подпись студента и дата выполнения работы.

Оформление контрольной работы осуществляется в соответствии со Стандартом организации «Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности СТО 7.5-07-2021».

Контрольная работа выполняется студентом по варианту, который выбирается в соответствии с таблицей 1, используя данные шифра зачетной книжки.

Таблица 1 – Выбор варианта контрольной работы

| Предпоследняя цифра шифра | Последняя цифра шифра | | | | | | | | | |
|---------------------------|-----------------------|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 0 |
| 1 | 20 | 15 | 22 | 15 | 13 | 15 | 13 | 20 | 7 | 4 |
| 2 | 10 | 5 | 11 | 5 | 3 | 5 | 3 | 10 | 11 | 16 |
| 3 | 19 | 14 | 1 | 22 | 19 | 14 | 23 | 24 | 1 | 19 |
| 4 | 9 | 4 | 6 | 11 | 24 | 4 | 9 | 21 | 6 | 15 |
| 5 | 18 | 13 | 16 | 1 | 17 | 23 | 24 | 18 | 16 | 5 |
| 6 | 8 | 3 | 4 | 14 | 7 | 3 | 7 | 8 | 25 | 12 |
| 7 | 17 | 21 | 14 | 21 | 25 | 8 | 18 | 17 | 14 | 2 |
| 8 | 7 | 25 | 2 | 18 | 9 | 6 | 9 | 7 | 2 | 18 |
| 9 | 16 | 12 | 18 | 8 | 16 | 12 | 16 | 16 | 13 | 2 |
| 0 | 6 | 2 | 12 | 19 | 13 | 2 | 13 | 6 | 12 | 8 |

ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

Перечень теоретических вопросов и практических заданий для контрольной работы

ВАРИАНТ 1

1. Правила проведения приема пищевых продуктов и сырья по количеству.
2. Причины для прекращения договорных обязательств по договору поставки.
3. Опишите метод отбора проб для проведения органолептической оценки качества охлажденного мяса.
4. Оцените и выберите поставщика сливочного масла для предприятия питания, на основе выбранных вами критериев и метода оценки поставщика.
5. Составьте алгоритм действия лица, ответственного за приемку закупленной продукции на предприятии питания, осуществляющего входной контроль качества и безопасности охлажденного мяса.

ВАРИАНТ 2

1. Правила составления претензии и искового заявления за неисполнение договора поставки.
2. Критерии и методы оценки поставщиков для предприятия питания?
3. Опишите метод отбора проб для проведения органолептической оценки качества свежих овощей
4. Оцените и выберите поставщика замороженных морепродуктов для предприятия питания, на основе выбранных вами критериев и метода оценки поставщика.
5. Составьте алгоритм действия лица, ответственного за приемку закупленной продукции на предприятии питания, осуществляющего входной контроль качества и безопасности свежих овощей

ВАРИАНТ 3

1. Правила приемки пищевых продуктов и сырья по качеству.
2. Каким образом требования международных стандартов ISO 9001:2015 системы менеджмента качества и ХАССП трансформированы в процесс закупочной деятельности предприятия питания
3. Опишите метод отбора проб для проведения органолептической оценки качества мясной гастрономии
4. Оцените и выберите поставщика замороженных морепродуктов для предприятия питания, на основе выбранных вами критериев и метода оценки поставщика.
5. Составьте алгоритм действия лица, ответственного за приемку закупленной

продукции на предприятии питания, осуществляющего входной контроль качества и безопасности мясной гастрономии.

ВАРИАНТ 4

1. Перечислите и дайте характеристику критериям, входящим в техническую группу, для оценки поставщиков.
2. Виды ответственности за нарушение договорных обязательств.
3. Опишите метод отбора проб для проведения органолептической оценки качества замороженных морепродуктов
4. Оцените и выберите поставщика рыбной гастрономии для предприятия питания, на основе выбранных вами критериев и метода оценки поставщика.
5. Составьте алгоритм действия лица, ответственного за приемку закупленной продукции на предприятии питания, осуществляющего входной контроль качества и безопасности замороженных морепродуктов

ВАРИАНТ 5

1. Раскройте сущность метода доминирующих характеристик для выбора поставщиков. В каких случаях им эффективно пользоваться при закупках?
2. Ошибки, которые допускаются сторонами при составлении договора поставки пищевой продукции. Приведите пример.
3. Опишите метод отбора проб для проведения органолептической оценки качества
4. Оцените и выберите поставщика сахара для предприятия питания, на основе выбранных вами критериев и метода оценки поставщика.
5. Составьте алгоритм действия лица, ответственного за приемку закупленной продукции на предприятии питания, осуществляющего входной контроль качества и безопасности безалкогольных напитков.

ВАРИАНТ 6

1. Структура и содержание договора поставки пищевой продукции
2. Перечислите и дайте характеристику критериям, входящим в организационно-экономическую группу, для оценки поставщиков.
3. Опишите метод отбора проб для проведения органолептической оценки качества рыбной гастрономии
4. Оцените и выберите поставщика зеленого чая для предприятия питания, на основе выбранных вами критериев и метода оценки поставщика.
5. Составьте алгоритм действия лица, ответственного за приемку закупленной продукции на предприятии питания, осуществляющего входной контроль качества и безопасности рыбной гастрономии.

ВАРИАНТ 7

1. Порядок оценки качества поступающего сырья и пищевых продуктов.
2. Причины для прекращения договорных обязательств.
3. Опишите критерии и метод оценки для выбора поставщика сыра моцарелла.
4. Выберите поставщика черного чая для предприятия питания, на основе выбранных вами критериев и метода оценки поставщика.
5. Составьте алгоритм действия лица, ответственного за приемку закупленной продукции на предприятии питания, осуществляющего входной контроль качества и безопасности сыра моцарелла.

ВАРИАНТ 8

1. Порядок оформления документов, подтверждающих недостачу поступивших продуктов питания.
2. Порядок проведения верификации закупленной продукции.
3. Опишите метод отбора проб для проведения органолептической оценки качества пшеничной муки
4. Оцените и выберите поставщика овокадо для предприятия питания, на основе выбранных вами критериев и метода оценки поставщика.
5. Составьте алгоритм действия лица, ответственного за приемку закупленной продукции на предприятии питания, осуществляющего входной контроль качества и безопасности пшеничной муки

ВАРИАНТ 9

1. Контроль исполнения договора и хода поставки продуктов.
2. Раскройте сущность метода оценки на основе весовых коэффициентов для ранжирования поставщиков. Приведите пример.
3. Опишите метод отбора проб для проведения органолептической оценки качества коньяка.
4. Оцените и выберите поставщика охлажденной рыбы семейства осетровых пород для предприятия питания, на основе выбранных вами критериев и метода оценки поставщика.
5. Составьте алгоритм действия лица, ответственного за приемку закупленной продукции на предприятии питания, осуществляющего входной контроль качества и безопасности алкогольных напитков.

ВАРИАНТ 10

1. Критерии выбора поставщиков баранины охлажденной.
2. Перечислите и раскройте содержание задач, которые выполняет закупочная деятельность столовой открытого типа
3. Опишите метод отбора проб для проведения органолептической оценки качества охлажденной тушки птицы
4. Оцените и выберите поставщика полуфабриката замороженной брокколи для предприятия питания, на основе выбранных вами критериев и метода

оценки поставщика.

5. Составьте алгоритм действия лица, ответственного за приемку закупленной продукции на предприятии питания, осуществляющего входной контроль качества и безопасности охлажденной тушки птицы

ВАРИАНТ 11

1. Особенности оценки внешнего вида пищевого продукта.

2. Как проверить легитимность представленных сопроводительных документов, подтверждающих качество пищевой продукции?

3. Опишите метод отбора проб для проведения органолептической оценки качества кисломолочных продуктов

4. Оцените и выберите поставщика сыра Дор Блю для предприятия питания, на основе выбранных вами критериев и метода оценки поставщика.

5. Составьте алгоритм действия лица, ответственного за приемку закупленной продукции на предприятии питания, осуществляющего входной контроль качества и безопасности кисломолочных продуктов

ВАРИАНТ 12

1. Порядок проведения входного контроля сырья и пищевых продуктов на предприятии общественного питания.

2. На чем основывается метод оценки затрат, для выбора поставщика? Для каких видов закупаемой продукции его можно рекомендовать?

3. Опишите метод отбора проб для проведения органолептической оценки качества кофе в зернах

4. Оцените и выберите поставщика мороженых королевских креветок для предприятия питания, на основе выбранных вами критериев и метода оценки поставщика.

5. Составьте алгоритм действия лица, ответственного за приемку закупленной продукции на предприятии питания, осуществляющего входной контроль качества и безопасности кофе в зернах

ВАРИАНТ 13

1. Особенности определения консистенции, вкуса и запаха пищевых продуктов при верификации.

2. Перечислите и дайте характеристику критериям, входящим в психологическую группу, для оценки поставщиков.

3. Опишите метод отбора проб для проведения органолептической оценки качества сливочного масла

4. Оцените и выберите поставщика безалкогольных напитков для предприятия питания, на основе выбранных вами критериев и метода оценки поставщика.

5. Составьте алгоритм действия лица, ответственного за приемку закупленной продукции на предприятии питания, осуществляющего входной контроль качества и безопасности сливочного масла

ВАРИАНТ 14

1. Процедура заключения договора поставки пищевых продуктов.
2. Методы усовершенствования процесса закупочной деятельности детского кафе
3. Опишите метод отбора проб для проведения органолептической оценки качества красной икры
4. Оцените и выберите поставщика мраморной говядины для предприятия питания, на основе выбранных вами критериев и метода оценки поставщика.
5. Составьте алгоритм действия лица, ответственного за приемку закупленной продукции на предприятии питания, осуществляющего входной контроль качества и безопасности красной икры

ВАРИАНТ 15

1. Порядок оформления изменений в договор поставки пищевых продуктов.
2. Как можно классифицировать поставщиков в зависимости от категорий закупаемой продукции? Перечислите к ним основные требования.
3. Опишите метод отбора проб для проведения органолептической оценки качества ржаной муки
4. Оцените и выберите поставщика свежих помидор черри для предприятия питания, на основе выбранных вами критериев и метода оценки поставщика.
5. Составьте алгоритм действия лица, ответственного за приемку закупленной продукции на предприятии питания, осуществляющего входной контроль качества и безопасности ржаной муки

ВАРИАНТ 16

1. Порядок оформления документов, подтверждающих недоброкачественность поступивших продуктов питания.
2. Перечислите и охарактеризуйте этапы процесса оценки и выбора поставщика.
3. Опишите метод отбора проб для проведения органолептической оценки качества рыбы осетровых пород (охлажденная)
4. Оцените и выберите поставщика гречневой крупы для предприятия питания, на основе выбранных вами критериев и метода оценки поставщика.
5. Составьте алгоритм действия лица, ответственного за приемку закупленной продукции на предприятии питания, осуществляющего входной контроль качества и безопасности рыбы осетровых пород (охлажденная)

ВАРИАНТ 17

1. Сформулируйте цель и задачи закупочной деятельностью рыбного ресторана
2. Порядок оформления претензии поставщику за поставку несоответствующей пищевой продукции по показателям качества.
3. Опишите метод отбора проб для проведения органолептической оценки качества овощей консервированных
4. Оцените и выберите поставщика замороженных овощных полуфабрикатов для предприятия питания, на основе выбранных вами критериев и метода оценки поставщика.
5. Составьте алгоритм действия лица, ответственного за приемку закупленной продукции на предприятии питания, осуществляющего входной контроль качества и безопасности овощей консервированных

ВАРИАНТ 18

1. Порядок оформления претензии поставщику за неисполнения графика поставки скоропортящейся продукции, конкретный пример.
2. Цель и порядок проведения верификации закупленной продукции.
3. Опишите метод отбора проб для проведения органолептической оценки качества охлажденной говядины вырезка
4. Оцените и выберите поставщика свежей зелени (листовой салат, укроп, мята, кинза, петрушка) для предприятия питания, на основе выбранных вами критериев и метода оценки поставщика.
5. Составьте алгоритм действия лица, ответственного за приемку закупленной продукции на предприятии питания, осуществляющего входной контроль качества и безопасности охлажденной говядины вырезка

ВАРИАНТ 19

1. Пищевая продукция, подлежащая декларированию на территории Таможенного союза, описать правила проверки декларации на предприятии питания.
2. Порядок действий ответственного лица за приемку, при обнаружении недостатка продукции при входном контроле.
3. Опишите метод отбора проб для проведения органолептической оценки качества растительного масла.
4. Оцените и выберите поставщика яйца столового для предприятия питания, на основе выбранных вами критериев и метода оценки поставщика.
5. Составьте алгоритм действия лица, ответственного за приемку закупленной продукции на предприятии питания, осуществляющего входной контроль качества и безопасности растительного масла.

ВАРИАНТ 20

1. Особенности оценки внешнего вида пищевого продукта при верификации.
2. Сопроводительные документы, подтверждающие безопасность предоставить поставщик на сырье, продукты питания, уксус?
3. Опишите метод отбора проб для проведения органолептической оценки качества макаронных изделий
4. Оцените и выберите поставщика сливочного мороженого для предприятия питания, на основе выбранных вами критериев и метода оценки поставщика.
5. Составьте алгоритм действия лица, ответственного за приемку закупленной продукции на предприятии питания, осуществляющего входной контроль качества и безопасности макаронных изделий

ВАРИАНТ 21

1. Порядок составления претензии и искового заявления.
2. Перечислите и дайте характеристику критериям, входящим в психологическую группу, для оценки поставщиков.
3. Опишите метод отбора проб для проведения органолептической оценки качества майонеза.
4. Оцените и выберите поставщика минеральной воды для предприятия питания, на основе выбранных вами критериев и метода оценки поставщика.
5. Составьте алгоритм действия лица, ответственного за приемку закупленной продукции на предприятии питания, осуществляющего входной контроль качества и безопасности майонеза.

ВАРИАНТ 22

1. Как должны отбираться поставщики пищевой продукции на предприятии?
2. Причины для прекращения договорных обязательств по договору поставки.
3. Опишите метод отбора проб для проведения органолептической оценки качества крупяных изделий.
4. Оцените и выберите поставщика свежей клубники для предприятия питания, на основе выбранных вами критериев и метода оценки поставщика.
5. Составьте алгоритм действия лица, ответственного за приемку закупленной продукции на предприятии питания, осуществляющего входной контроль качества и безопасности крупяных изделий.

ВАРИАНТ 23

1. Порядок проведения входного контроля пищевых продуктов на предприятии общественного питания.
2. Раскройте сущность метода рейтинговых оценок для ранжирования поставщиков. Приведите пример.
3. Опишите метод отбора проб для проведения органолептической оценки качества молока.
4. Оцените и выберите поставщика сыра твердых сортов для предприятия питания, на основе выбранных вами критериев и метода оценки поставщика.
5. Составьте алгоритм действия лица, ответственного за приемку закупленной продукции на предприятии питания, осуществляющего входной контроль качества и безопасности молока.

ВАРИАНТ 24

1. Особенности определения консистенции, вкуса и запаха пищевых продуктов.
2. Какие источники информации будете использовать для поиска поставщика конкретного вида пищевой продукции? Приведите пример.
3. Опишите метод отбора проб для проведения органолептической оценки качества мороженого кальмара.
4. Оцените и выберите поставщика нежирного творога для предприятия питания, на основе выбранных вами критериев и метода оценки поставщика.
5. Составьте алгоритм действия лица, ответственного за приемку закупленной продукции на предприятии питания, осуществляющего входной контроль качества и безопасности мороженого кальмара.

ВАРИАНТ 25

1. Каким образом требования международных стандартов ISO 9001:2015 системы менеджмента качества и ХАССП трансформированы в процесс закупочной деятельности предприятия питания
2. Ошибки, которые допускаются сторонами при составлении договора поставки пищевой продукции. Приведите пример.
3. Опишите метод отбора проб для проведения органолептической оценки качества риса для суши.
4. Оцените и выберите поставщика соленых груздей для предприятия питания, на основе выбранных вами критериев и метода оценки поставщика.
5. Составьте алгоритм действия лица, ответственного за приемку закупленной продукции на предприятии питания, осуществляющего входной контроль качества и безопасности риса для суши.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

Основная литература

1. Губаненко, Г.А. Управление закупочной деятельностью предприятия общественного питания: учебное пособие / Сибирский федеральный университет. - Красноярск: Сибирский федеральный университет, 2020. - 192 с.

Дополнительная литература

1. Иванов, В.В. Механизмы управления государственными закупками : Монография / В. В. Иванов, И. И. Григ. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018. - 207 с.

2. Гафурова, Г. Т. Управление государственными (муниципальными) закупками : учебное пособие / Г.Т. Гафурова ; Казанский инновационный университет им. В.Г. Тимирязова. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 331 с.

3. Юдникова, Е. С. Управление закупками и запасами : учебное пособие / Юдникова Е. С. - Санкт-Петербург : ПГУПС, 2018. - 74 с.

Нормативно-правовая литература

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://eec.eaeunion.org/ru/act/tehnreg/deptexreg/tr/Documents/TRTSPishevayaProd.pdf>.

2. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://eec.eaeunion.org/ru/act/tehnreg/deptexreg/tr/Documents/TrTsPishevkaMarkirovka.pdf>.

3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки» [Электронный ресурс]. –Режим доступа: <http://eec.eaeunion.org/ru/act/tehnreg/deptexreg/tr/Documents/TR%20TS%20Upakovka.pdf>.

4. ГОСТ Р ИСО 22005-2009 «Прослеживаемость в цепочке кормов и пищевых продуктов. Общие принципы и основные требования к проектированию и внедрению».

5. ГОСТ 24297-2013 «Верификация закупленной продукции. Организация проведения и методы контроля».

6. МР 2.3.6.0233-21.2.3.6 Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения.

7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

- Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>
- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
- Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, – Режим доступа: <http://ibooks.ru>
- Электронно-библиотечная система elibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
- Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, – Режим доступа: <http://rucont.ru>
- База данных «Normacs» [Электронный ресурс]: база данных содержит нормативы и стандарты, регламентирующие деятельность предприятий различных отраслей промышленности. – Москва, – Режим доступа: <http://normacs-ural.com/>