Подписан: Шебзухова Татьяна Александровна
Дата: 2021-08-31 14:28:36
Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского федерального университета
Дата подписания: 19.09.2023 11:54:28
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Методические указания

для обучающихся по организации и проведению
самостоятельной работы по дисциплине
«ТЕХНОЛОГИЯ ЗАРУБЕЖНОЙ КУХНИ»
для студентов направления подготовки
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
Направленность (профиль):
«Технология и организация ресторанного дела»
Для заочной формы обучения

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Пятигорск, 20___

СОДЕРЖАНИЕ

	С.
Введение	3
1. Общая характеристика самостоятельной работы студента при изучении дисциплины: «Технология зарубежной кухни»	3
2. План-график выполнения самостоятельной работы	4
3. Контрольные точки и виды отчетности по ним	4
4. Методические рекомендации по изучению теоретического материала	5
5. Методические указания (по видам работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины)	14
Рекомендуемая литература и интернет-ресурсы	16

Введение

Целью освоения дисциплины «Технология зарубежной кухни» является приобретение теоретических знаний и практических навыков в области кулинарных традиций разных стран мира.

Задачами освоения дисциплины «Технология зарубежной кухни» являются:

- изучение отечественного и зарубежного опыта и кулинарных традиций по производству продуктов питания разных стран мира;
- приобретение умений и навыков по организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции определенного ассортимента разных стран мира в производственных условиях;
- изучение навыков организации обслуживания в питании в разных странах мира;
- приобретение способности организации контроля за обеспечением качества продукции.

Дисциплина «Технология зарубежной кухни» относится к дисциплинам вариативной части Блока 1 – Б1.В.22 ОП ВО подготовки бакалавра по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Ее освоение происходит в 8 семестре.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате изучения дисциплины:

Код	Формулировка:
ПК – 5	способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции
ПК – 8	способен организовать контроль за обеспечением качества продукции и услуг

Изучение данной дисциплины «Технология зарубежной кухни» базируется на знании курсов: «Иностранный язык в сфере профессиональной коммуникации»; «Основы дегустации продуктов питания».

Дисциплина «Технология зарубежной кухни» служит для подготовки к сдаче и сдаче государственного экзамена, а также защиты выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

1. Общая характеристика самостоятельной работы студента при изучении дисциплины: «Технология зарубежной кухни»

Самостоятельная работа – это работа студентов по усвоению обязательной и свободно получаемой информации по самообразованию. Такая форма обучения приобретает в настоящее время актуальность и значимость. Её функцией является обеспечение хорошего качества усвоения знаний, умений, навыков и профессиональных компетенций студентами по изучаемой дисциплине. В качестве форм и методов внеаудиторной работы студентов является самостоятельная работа в библиотеке, конспектирование, работа со специальными словарями и справочниками, расширение понятийно – терминологического аппарата, выполнение индивидуальных творческих проектов. Целями самостоятельной работы являются: формирование способностей к самостоятельному познанию и обучению, поиску литературы, обобщению, оформлению и представлению полученных результатов, их критическому анализу, поиску новых и неординарных решений, аргументированному отстаиванию своих предложений, умений подготовки выступлений и ведения дискуссий.

Самостоятельная работа по дисциплине «Технология зарубежной кухни» заключается в подготовке конспекта при самостоятельном изучении литературы,

подготовке к лабораторным работам и сдаче зачета с оценкой. Все указанные виды самостоятельной работы предусматривают овладение студентами ПК-5, ПК-8 при успешном завершении изучения дисциплины «Технология зарубежной кухни».

Целью подготовки к лабораторным занятиям является подготовка письменного отчета для организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции. Задачами подготовки к лабораторным занятиям является оформление работы с полным указанием технологического процесса, рецептур блюд и изделий, необходимой документации. По каждой теме представлены контрольные вопросы для закрепления изученного материала.

Целью подготовки к самостоятельному изучению литературы по темам № 1-10 дисциплины «Технология зарубежной кухни» является собеседование с преподавателем по темам теоретического материала. Задачами при подготовке к самостоятельному изучению литературы по темам № 1-10 дисциплины – конспектирование студентом литературных источников по изучаемым темам рабочей программы дисциплины.

2. План-график выполнения самостоятельной работы

Коды реализуемых компетенций	Вид деятельности студентов	Итоговый продукт самостоятельной работы	Средства и технологии оценки	Объем часов, в том числе (астр.)		
				СРС	Контактная работа с преподавателем	Всего
8 семестр						
ПК-5, ПК-8	Самостоятельное изучение литературы по темам №1-10	Конспект	Собеседование	62,235	6,915	69,15
ПК-5, ПК-8	Подготовка к лабораторным работам №1-3	Отчет по лабораторным работам	Отчет (письменный)	1,215	0,135	1,35
Итого за 8 семестр				**63,45**	**7,05**	**70,5**
Итого				**63,45**	**7,05**	**70,5**

3. Контрольные точки и виды отчетности по ним

Для студентов заочной формы обучения данный вид отчетности по контрольным точкам не предусмотрен.

Аттестация студентов проводится в виде текущей аттестации – собеседование по результатам самостоятельного изучения литературы.

Процедура зачета, как отдельное контрольное мероприятие не проводится, оценивание знаний обучающегося происходит по результатам текущего контроля.

4. Методические рекомендации по изучению теоретического материала

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Виды самостоятельной работы	Рекомендуемые источники информации (№ источника)			
		Основная	Дополни–тельная	Методи ческая	Интернет –ресурсы
1. Самостоятельное изучение литературы по лекционному материалу					
1	Тема 1. Восточноевропейская национальная кухня	1–2	1–5	2	1–3

2	Тема 2. Средиземноморская и балканская национальная кухня	1–2	1–5	2	1–3
3	Тема 3. Французская национальная кухня	1–2	1–5	2	1–3
4	Тема 4. Итальянская национальная кухня	1–2	1–5	2	1–3
5	Тема 5. Испанская и Португальская национальные кухни	1–2	1–5	2	1–3
6	Тема 6. Ближневосточная национальная кухня	1–2	1–5	2	1–3
7	Тема 7. Национальные кухни стран Северной Америки	1–2	1–5	2	1–3
8	Тема 8. Национальные кухни стран Центральной и Южной Америки	1–2	1–5	2	1–3
9	Тема 9. Национальные кухни Индии и Индонезии	1–2	1–5	2	1–3
10	Тема 10. Национальные кухни Кореи, Монголии, Китая и Японии	1–2	1–5	2	1–3

Процедура проведения данного оценочного мероприятия включает в себя вопросы базового и повышенного уровней для собеседования, которые позволяют оценить знания студентов по темам дисциплины «Технология зарубежной кухни».

Предлагаемые студенту вопросы для собеседования позволяют проверить освоение ПК-5, ПК-8. Вопросы для собеседования повышенного уровня отличаются от базового более глубокими знаниями материала.

Для подготовки к данному оценочному мероприятию необходимо 62,235 часов.

Вопросы для собеседования:

Базовый уровень

Тема 1. Восточноевропейская национальная кухня

1. Какие страны расположены на территории Центральной Европы.
2. Каковы особенности болгарской кухни.
3. Какие виды сырья и продуктов используются в болгарской кухне.
4. Основные термины и определения национальных блюд болгарской кухни.
5. Ассортимент и технология приготовления различных блюд болгарской кухни.
6. Характерные особенности венгерской кухни.
7. Основные виды продуктов, используемых в венгерской кухне.
8. Основные термины и определения в национальной венгерской кухне.
9. Ассортимент и технология приготовления различных блюд венгерской кухни.
10. Характерные особенности румынской национальной кухни.
11. Основные виды продуктов, используемых в румынской кухне.
12. Основные термины и определения в национальной венгерской кухне.
13. Ассортимент и технология приготовления различных блюд румынской кухни.
14. Особенности чешской и словацкой национальной кухни.
15. Основные продукты, используемые в чешской и словацкой кухнях.
16. Основные термины и определения в национальной чешской и словацкой кухнях.
17. Ассортимент, технология приготовления некоторых блюд чешской и словацкой кухни.
18. Какие особенности польской кухни.

19. Какие основные виды сырья и продуктов используются в польской кухне.
20. Основные термины и определения в национальной польской кухне.
21. Ассортимент и технология приготовления различных блюд польской кухни.
22. Характерные особенности немецкой национальной кухни.
23. Основные виды продуктов, используемых в немецкой кухне.
24. Основные термины и определения в национальной немецкой кухне.
25. Ассортимент и технология приготовления разных блюд немецкой кухни.

Тема 2. Средиземноморская и балканская национальная кухня

1. Особенности греческой национальной кухни.
2. Основные виды продуктов, используемых в греческой кухне.
3. Основные термины и определения в национальной греческой кухне.
4. Ассортимент и технология приготовления разных блюд греческой кухни.
5. Особенности национальной кухни Турции.
6. Характеристика основных продуктов, используемых в турецкой кухне.
7. Основные термины и понятия в турецкой кухне.
8. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд турецкой кухни.
9. Каковы особенности национальных кухонь балканских стран.
10. Основные продукты, наиболее употребляемые в национальных кухнях балканских стран.
11. Основные термины и определения в национальных кухнях балканских стран.
12. Ассортимент и технология приготовления блюд национальных кухонь балканских стран

Тема 3. Французская национальная кухня

1. Характерные особенности французской кухни.
2. Основные виды продуктов, используемых во французской кухне.
3. Основные термины и определения в национальной французской кухне

Тема 4. Итальянская национальная кухня

1. Характерные особенности итальянской кухни.
2. Основные термины и определения в национальной итальянской кухне.
3. Ассортимент и технология приготовления различных блюд итальянской кухни.
4. Какие виды продуктов используются в итальянской кухне.

Тема 5. Испанская и Португальская национальные кухни

1. Характерные особенности испанской кухни.
2. Основные термины и определения в национальной испанской кухне.
3. Основные виды продуктов, которые используются в испанской кухне.
4. Ассортимент и технология приготовления различных блюд испанской кухни.
5. Характерные особенности португальской кухни.
6. Какие виды сырья и полуфабрикатов используются в португальской кухне.
7. Основные термины и определения в португальской кухне.
8. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд португальской кухни.

Тема 6. Ближневосточная национальная кухня

1. Какие страны расположены на Ближнем Востоке.
2. Какие страны расположены в Африке.
3. Особенности национальной кухни Турции.
4. Характеристика основных видов продуктов, используемых в арабской кухне.

5. Характерная особенность национальной кухни Ирана.
6. Характерная особенность национальной кухни Ирака.
7. Характерная особенность национальной кухни Сирии.
8. Основные термины и определения в арабской кухне.
9. Ассортимент и технология некоторых блюд арабской кухни.
10. Характерные особенности еврейской кухни.
11. Основные продукты, используемые в еврейской кухне.
12. Основные термины и определения в еврейской кухне.
13. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд еврейской кухни.

Тема 7. Национальные кухни стран Северной Америки

1. Какие страны расположены в Северной Америке.
2. Особенности американской кухни.
3. Основные виды продуктов, используемых в американской кухне.
4. Основные термины и понятия в американской кухне.
5. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд американской кухни.
6. Особенности канадской кухни.
7. Основные виды продуктов, используемых в канадской кухне.
8. Основные термины и определения в канадской кухне.
9. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд канадской кухни.
10. Особенности мексиканской кухни.
11. Основные виды продуктов, используемых в мексиканской кухне.
12. Основные термины и определения в мексиканской кухне.
13. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд мексиканской кухни.

Тема 8. Национальные кухни стран Центральной и Южной Америки

1. Какие страны расположены в Центральной Америке.
2. Особенности национальных кухонь стран центральной Америки.
3. Основные виды продуктов, используемых в национальных кухнях стран центральной Америки.
4. Основные термины и понятия в национальных кухнях стран центральной Америки.
5. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд национальных кухонь стран центральной Америки.
6. Какие страны расположены в Южной Америке.
7. Особенности национальных кухонь Южной Америки.
8. Основные продукты питания, используемые в национальных кухнях Южной Америки.
9. Термины и понятия в национальных кухнях Южной Америки.
10. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд национальных кухонь Южной Америки

Тема 9. Национальные кухни Индии и Индонезии

1. Характерные особенности национальной кухни Индии.
2. Характеристика основных видов продуктов, используемых для приготовления блюд в индийской кухне.
3. Основные термины и определения в индийской кухне.
4. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд индийской кухни.
5. Характерные особенности национальной кухни Индонезии.
6. Основные продукты, используемые в национальной кухне Индонезии.

7. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд национальной кухни Индонезии.

Тема 10. Национальные кухни Кореи, Монголии, Китая и Японии

1. Характерные особенности корейской кухни.
2. Основные виды продуктов, используемые в корейской кухне.
3. Термины и определения в корейской кухне.
4. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд корейской кухни.
5. Распространение некоторых блюд корейской кухни за рубежом.
6. Характерные особенности китайской кухни.
7. Основные продукты, используемые в китайской кухне.
8. Термины и определения в китайской кухне.
9. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд китайской кухни.
10. Характерные особенности японской кухни.
11. Характеристика основных продуктов, используемых в японской кухне.
12. Основные термины и определения в японской кухне.
13. Ассортимент и технология приготовления некоторых блюд японской кухни.
14. Распространение некоторых блюд японской кухни за рубежом.
15. Характерные особенности монгольской кухни.
16. Основные термины и определения в монгольской кухне.
17. Какие основные продукты, используются в монгольской кухне

Повышенный уровень

Тема 1. Восточноевропейская национальная кухня

1. Особенности питания гостей и туристов из Болгарии
2. Особенности питания гостей и туристов из Венгрии
3. Особенности питания гостей и туристов из Румынии
4. Особенности питания гостей и туристов из Чехии и Словакии
5. Особенности питания гостей и туристов из Германии
6. Особенности питания гостей и туристов из Польши

Тема 2. Средиземноморская и балканская национальная кухня

1. Особенности питания гостей и туристов из Греции
2. Особенности питания гостей и туристов из Турции
3. Особенности питания гостей и туристов из балканских стран

Тема 3. Французская национальная кухня

1. Особенности питания гостей и туристов из Франции
2. Соуса во французской кухне

Тема 4. Итальянская национальная кухня

1. Особенности питания гостей и туристов из Италии
2. Особенности приготовления пиццы и пасты в итальянской кухне.

Тема 5. Испанская и Португальская национальные кухни

1. Особенности питания гостей и туристов из Испании
2. Особенности питания гостей и туристов из Португалии

Тема 6. Ближневосточная национальная кухня

1. Особенности питания гостей и туристов из Арабских стран
2. Особенности питания гостей и туристов из Израиля

Тема 7. Национальные кухни стран Северной Америки

1. Особенности питания гостей и туристов из США
2. Особенности питания гостей и туристов из Канады
3. Особенности питания гостей и туристов из Мексики

Тема 8. Национальные кухни стран Центральной и Южной Америки

1. Особенности питания гостей и туристов из Центральной Америки.
2. Особенности питания гостей и туристов из Южной Америки.

Тема 9. Национальные кухни Индии и Индонезии

1. Особенности питания гостей и туристов из Индии
2. Особенности питания гостей и туристов из Индонезии

Тема 10. Национальные кухни Кореи, Монголии, Китая и Японии

1. Особенности питания гостей и туристов из Кореи
2. Особенности питания гостей и туристов из Китая
3. Особенности питания гостей и туристов из Монголии
4. Особенности питания гостей и туристов из Японии

Критерии оценивания компетенций при собеседовании со студентом

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, если:

- демонстрирует глубокие знания программного материала;
- исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает программный материал, не затрудняясь с ответом при видоизменении задания;
- самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская ошибок;
- свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала.

Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, если:

- демонстрирует достаточные знания программного материала;
- грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос;
- правильно применяет теоретические положения при решении ситуационных и практических задач;
- самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская существенных ошибок.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту, если:

- излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей;
- допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала;
- испытывает трудности при решении ситуационных и практических задач.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, если:

- не знает значительной части программного материала;
- допускает грубые ошибки при изложении программного материала;
- с большими затруднениями решает ситуационные и практические задачи.

Оценка «**зачтено**» выставляется студенту, если при собеседовании студент раскрывает вопросы по темам дисциплины; хорошо ориентируется: в терминах и определениях, технологических аспектах производства, правилах подачи и особенностях обслуживания иностранных гостей и туристов.

Оценка «**не зачтено**» выставляется студенту, если при собеседовании студент допускает грубые ошибки; не ориентируется в терминах и определениях, технологических аспектах производства, правилах подачи и особенностях обслуживания иностранных гостей и туристов.

Для проведения данного оценочного мероприятия необходимо 5-10 минут, в течение данного времени будет проводиться беседа со студентом в диалоговом режиме.

5. Методические указания (по видам работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины)

5.1 Вид самостоятельной работы: подготовка к лабораторным работам**.**

Целью подготовки к лабораторным работам является изучение доступного информационного материала, необходимой документации. Задачами лабораторных работ является приобретение умений и навыков по разработке технологической документации и способностью организации процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции. По каждой теме представлены контрольные вопросы для закрепления изученного материала.

Подготовку к лабораторным занятиям следует начинать с повторения материала лекции по соответствующей теме, а потом переходить к изучению материала по рекомендуемой литературе, руководствуясь планом лабораторного занятия, данного в методических указаниях по выполнению лабораторных работ. По завершении изучения рекомендованной литературы, студенты могут проверить свои знания с помощью вопросов для самоконтроля, содержащихся в конце плана каждого занятия по соответствующей теме. Подготовка к лабораторным занятиям способствует закреплению и углублению понимания изученного материала, а также приобретению навыков анализа по изучаемой проблеме.

Допуск к лабораторным работам происходит при наличии у студента печатного варианта отчета. Защита отчета проходит в форме доклада по выполненной работе и ответов на вопросы преподавателя.

Максимальное количество баллов студент получает, если оформление отчета соответствует установленным требованиям, а отчет полностью раскрывает суть работы. Основанием для снижением оценки являются:

- при защите лабораторной работы допущены неточности или применены некорректные формулировки материала;

- работа выполнена не полностью, однако объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы по основным, принципиально важным задачам работы.

Отчет может быть отправлен на доработку в следующих случаях:

- оформление отчета не отвечает требованиям нормоконтроля;

- в работе допущены ошибки (не грубые) и неточности.

Итоговый продукт самостоятельной работы: отчет по лабораторным работам.

Средства и технологии оценки: отчет (письменный).

Критерии оценки работы студента:

Оценка «отлично» выставляется студенту, если:

- демонстрирует глубокие знания программного материала;

- исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно излагает программный материал, не затрудняясь с ответом при видоизменении задания;

- самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская ошибок;

- свободно оперирует основными теоретическими положениями по проблематике излагаемого материала.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если:

- демонстрирует достаточные знания программного материала;

- грамотно и по существу излагает программный материал, не допускает существенных неточностей при ответе на вопрос;

- самостоятельно обобщает и излагает материал, не допуская существенных ошибок.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если:

- излагает основной программный материал, но не знает отдельных деталей;

- допускает неточности, некорректные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала;

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если:

- не знает значительной части программного материала;

- допускает грубые ошибки при изложении программного материала.

Оценка «зачтено» выставляется студенту, если студент выполнил все задания лабораторной работы и способен дать ответы на контрольные вопросы по каждой конкретной работе; оформление отчета отвечает требованиям методических указаний; при устном ответе на вопросы преподавателя не испытывает затруднений.

Оценка «не зачтено» выставляется студенту, если не представлен письменный отчет по проведенным лабораторным работам или оформление оформление отчета не отвечает требованиям методических указаний; имеются грубые ошибки и неточности.

Рекомендуемая литература и интернет-ресурсы:

Основная литература:

1. Васюкова, А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом: учебник / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова; под ред. А. Т. Васюковой. – Москва: Дашков и К°, 2020. – 368 с. – (Учебные издания для бакалавров). – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573206

2. Кухня народов мира: учебное пособие / Министерство образования и науки Российской Федерации, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Северо-Кавказский федеральный университет»; авт.-сост. В.В. Марченко, Н.В. Судакова. – Ставрополь: СКФУ, 2016. - 149 с. - Библиогр. в кн.; То же [Электронный ресурс]. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=459071

Дополнительная литература:

1. Могильный, М. П. Технология продукции общественного питания: [учеб.пособие] / М.П. Могильный, Т.Ш.Шалтумаев, Т.В. Шленская. – М.: ДеЛи плюс, 2013. – 431 с.

2. Семенова С.В. Азербайджанская кухня [Электронный ресурс]/ Семенова С.В. – Электрон. текстовые данные. – М.: РИПОЛ классик, 2013. – 32 c. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40057. – ЭБС «IPRbooks», по паролю

3. Главчева С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. – Электрон. текстовые данные. – Новосибирск: Новосибирский государственный технический университет, 2011. – 206 c. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/44975. – ЭБС «IPRbooks».

4. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур на продукцию общественного питания / сост. М.П. Могильный. – М.: ДеЛи плюс, 2011. – 1008 с.

5. 50 000 избранных рецептов кулинарии СССР [Электронный ресурс]/ – Электрон. текстовые данные. – М.: РИПОЛ классик, 2014. – 672 c. – Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/40020. – ЭБС «IPRbooks».

Интернет-ресурсы:

1. www.biblioclub.ru – «Университетская библиотека онлайн», Общество с ограниченной ответственностью «Директ–Медиа».

2. Электронно–библиотечная система IPRbooks, ООО «Ай Пи Эр Медиа».