

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»



« 17 » 09 2020 год

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Дисциплина Б1.В.ДВ.07.01 Проектирование предприятий общественного питания (ресторанов)
код и наименование дисциплины

Направление подготовки/специальность 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
код и наименование направления подготовки /специальности

Направленность/специализация Технология продукции и организация ресторанного дела
наименование направленности (профиля) /специализации образовательной программы

Квалификация выпускника бакалавр
указывается квалификация (степень) выпускника в соответствии с ФГОС ВО

Кафедра-разработчик Технологического и холодильного оборудования
наименование кафедры-разработчика рабочей программы

Мурманск
2020

Лист согласования

1 Разработчик(и)
Зав. кафедрой
должность

ТХО
кафедра


подпись

Похольченко В.А.
Ф.И.О.

2. Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры-разработчика рабочей программы
Технологическое и холодильное оборудование
наименование кафедры

17.09.2020г.
дата

протокол № 1


подпись

Похольченко В.А.
Ф.И.О. заведующего кафедрой – разработчика

3. Рабочая программа СОГЛАСОВАНА с выпускающей кафедрой по направлению.
подготовки/специальности.

Заведующий выпускающей кафедрой

Технологий пищевых производств
Наименование кафедры

17.09.2020г



Гроховский В.А.

Лист изменений и дополнений, вносимых в РП

к рабочей программе по дисциплине Б1.В.ДВ.07.01 «Проектирование предприятий общественного питания (ресторанов)», входящей в состав ОПОП по направлению подготовки/специальности 19.03.04 Технология продукции и организации общественного питания, направленности (профилю) Технология продукции и организация ресторанного дела

Таблица 1 Изменения и дополнения

№ п/п	Дополнение или изменение, вносимое в рабочую программу в части	Содержание дополнения или изменения	Основание для внесения дополнения или изменения	Дата внесения дополнения или изменения

Дополнения и изменения внесены « ____ » _____ г.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Коды циклов дисциплин, модулей, практик	Название циклов, разделов, дисциплин, модулей, практик	Краткое содержание (Цель, задачи, содержание разделов дисциплины, реализуемые компетенции, формы промежуточного контроля, формы отчетности)
1	2	3
Б1	Дисциплины (модули)	
Б1.В	Вариативная часть	
Б1.В.ДВ.07.01	Проектирование предприятий общественного питания (ресторанов)	<p>Цель дисциплины - подготовка обучающегося в соответствии с квалификационной характеристикой бакалавра и учебным планом направления 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания», что предполагает освоение обучающимися теоретических знаний в области проектирования предприятий общественного питания.</p> <p>Задачи дисциплины: дать необходимые знания по основам проектирования предприятий, позволяющие грамотно решать вопросы эксплуатации, технического перевооружения, расширения и развития предприятия; проектирования и применения санитарно-технических устройств в условиях работы предприятий общественного питания.</p> <p><u>В результате изучения дисциплины академический бакалавр должен:</u></p> <p>Знать: классификацию и ранжирование предприятий общественного питания; функциональную структуру предприятий общественного питания; организацию и этапы проектирования; состав и содержание проектно-сметной документации; состав и порядок разработки конструктивной части проекта предприятия; общие принципы объемно-планировочных решений предприятий общественного питания; требования к разработке технологических схем производства; требования к проектированию санитарно-технических систем на предприятии общественного питания; мероприятия по охране окружающей среды.</p> <p>Уметь: разрабатывать технико-экономическое обоснование проектов нового строительства, реконструкции, расширения и технического перевооружения предприятий общественного питания; производить расчеты площадей производственных, складских и</p>

вспомогательных помещений предприятий общественного питания; производить технологические расчеты; рассчитывать и подбирать технологическое оборудование; осуществлять привязку технологического оборудования к помещениям цехов и участков с учетом требований санитарных норм, правил техники безопасности, охраны труда и противопожарных норм.

Владеть: навыками разработки технико-экономического обоснования при создании (реорганизации) предприятий общественного питания; навыками разработки технического задания на проектирование объектов; навыками разработки технологической и конструктивной части проекта предприятия общественного питания; навыками разработки и обоснования технологических схем производства пищевой продукции; навыками оформления текстовой и графической частей технических документов; методами расчетно-аналитического проектирования и моделирования при компоновке технологических линий на производственных площадях; навыками разработки мероприятий по охране окружающей среды при утилизации пищевых отходов, сбросу сточных вод и выбросу дымовых загрязнений.

Содержание разделов дисциплины:

Классификация и состав предприятий общественного питания. Общие вопросы проектирования. Дипломное проектирование, его особенности. Технико-экономическое обоснование, состав и содержание проекта. Технологическое проектирование и расчеты. Компоновка технологических линий. Общестроительное проектирование. Санитарно-технические системы предприятий общественного питания. Охрана труда и техника безопасности на предприятиях общественного питания. Противопожарные мероприятия. Производственная санитария на предприятии общественного питания.

Реализуемые компетенции

ПК-3; ПК-4; ДПК-1

Формы отчетности

Семестр 8 – зачет, РГР (очная форма обучения)

Курс 5 – зачет, РГР (заочная форма обучения)

Пояснительная записка

1. Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания»,
(код и наименование направления подготовки (специальности))

утвержденного 12 ноября 2015 г., № 1332
дата, номер приказа Минобрнауки РФ

учебного плана в составе ОПОП по направлению подготовки/специальности 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания», направленности (профилю) «Технология продукции и организация ресторанного дела»

2. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля).

Целью дисциплины «Проектирование предприятий общественного питания» является подготовка обучающегося в соответствии с квалификационной характеристикой бакалавра и рабочим учебным планом направления 19.03.04 «Технология продукции и организации общественного питания», что предполагает освоение обучающимися теоретических знаний в области проектирования предприятий общественного питания.

Задачи дисциплины: дать необходимые знания по основам проектирования предприятий, позволяющие грамотно решать вопросы эксплуатации, технического перевооружения, расширения и развития предприятия; проектирования и применения санитарно-технических устройств в условиях работы предприятий общественного питания.

3. Требования к уровню подготовки магистра в рамках данной дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки «19.04.04 «Технология продукции и организации общественного питания»:

Таблица 2 – Планируемые результаты обучения

№ п/п	Код и содержание компетенции	Степень реализации компетенции	Этапы формирования компетенции
1	ПК-3 - владение правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда; измерения и оценивания параметров производственного микроклимата, уровня запыленности и загазованности, шума, и вибрации, освещенности рабочих мест	Компоненты компетенции частично соотносятся с содержанием дисциплины, и компетенция реализуется полностью	Знать: - классификацию опасных и вредных производственных факторов; - безопасности жизнедеятельности на предприятиях общественного питания; Уметь: - разрабатывать мероприятия по обеспечению здоровья и безопасности труда персонала; - пользоваться нормативными документами в профессиональной деятельности Владеть: - навыками безопасной эксплуатации технологического и инженерного оборудования; - навыками использования основных методов защиты производственного персонала от возможных производственных рисков

2	<p>ПК-4 - готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения</p>	<p>Компоненты компетенции частично соотносятся с содержанием дисциплины, и компетенция реализуется полностью</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -функциональную структуру предприятий общественного питания; - требования к разработке технологических схем производства продуктов питания <p>общие принципы компоновки технологических линий на производственных участках;</p> <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать годовую производственную программу работы предприятия; - рассчитывать и подбирать технологическое оборудование; - производить расчеты площадей производственных, складских и вспомогательных помещений предприятия; - осуществлять привязку технологического оборудования к помещениям цехов и участков с учетом требований санитарных норм, правил техники безопасности, охраны труда и противопожарных норм; -производить технологические расчеты в проектах нового строительства, реконструкции, расширения и технического перевооружения производственных цехов <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками разработки и обоснования технологических схем производства пищевой продукции; - расчетно-аналитического проектирования и компьютерного моделирование при компоновке технологических линий на производственных площадях; - навыками разработки мероприятий по охране окружающей среды при утилизации пищевых отходов - навыками рационализаторской деятельности.
3	<p>ДПК-1 - готовность осуществлять поиск, выбор и использование информации в области проектирования предприятий питания, составлять техническое задание на проектирование предприятия питания, проверять правильность подготовки технологического проекта,</p>	<p>Компоненты компетенции частично соотносятся с содержанием дисциплины, и компетенция реализуется полностью</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -организацию и этапы проектирования; -состав и содержание проектно-сметной документации; - состав и порядок разработки конструктивной части проекта предприятия; -общие принципы объемно-планировочных решений производственных участков; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - разрабатывать порядок выполнения работ по проектированию объекта; - обосновывать техническую возможность

	выполненного проектной организацией, читать чертежи (экспликацию помещений, план расстановки технологического оборудования, план монтажной привязки технологического оборудования, объемное изображение производственных цехов		и экономическую целесообразность внедрения проектов нового строительства, реконструкции, расширения и технического перевооружения производственных цехов по производству продуктов питания - рассчитывать производственные мощности и загрузку оборудования Владеть: - навыками разработки технологической и конструктивной части проекта предприятия; - навыками составления технического задания на проектирование объекта; - навыками оформления текстовой и графической частей технических документов;
--	--	--	--

4. Структура и содержание учебной дисциплины (модуля)

Таблица 3 - Распределение учебного времени дисциплины
Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов.

Вид учебной нагрузки	Распределение трудоемкости дисциплины по формам обучения											
	Очная				Очно-заочная				Заочная			
	Семестр			Всего часов	Семестр			Всего часов	Семестр/Курс			Всего часов
	8								-/5			
Аудиторные часы												
Лекции	20	-	-	20	-	-	-	-	4	-	-	4
Практические работы	23	-	-	23	-	-	-	-	4	-	-	4
Лабораторные работы	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Часы на самостоятельную и контактную работу												
Выполнение, консультирование, защита курсовой работы (проекта)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Прочая самостоятельная и контактная работа	65	-	-	65	-	-	-	-	96	-	-	96
Подготовка к промежуточной аттестации	-	-	-	-	-	-	-	-	4	-	-	4
Всего часов по дисциплине	108	-	-	108	-	-	-	-	108	-	-	108

Формы промежуточной аттестации и текущего контроля

Экзамен	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Зачет/зачет с оценкой	+/-	-	-	+/-	-	-	-	-	+/-	-	-	+/-
Курсовая работа (проект)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Количество расчетно-графических работ	1	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	1
Количество контрольных работ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Количество рефератов	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Таблица 4. – Содержание разделов дисциплины (модуля), виды работы

Содержание разделов (модулей), тем дисциплины	Количество часов, выделяемых на виды учебной подготовки по формам обучения											
	Очная				Очно-заочная				Заочная			
	Л	ЛР	ПЗ	СРС	Л	ЛР	ПЗ	СРС	Л	ЛР	ПЗ	СРС
Модуль 1. Общие вопросы проектирования предприятий общественного питания.												
<i>Тема 1.</i> Введение. Предмет, задачи и значение дисциплины. Классификация и ранжирование предприятий пищевой промышленности. Проектные организации и их структура. Виды проектов предприятий: новое строительство, реконструкция, расширение, техническое перевооружение. Проекты для экспериментального строительства. Основные направления реконструкции, расширения и развития предприятий общественного питания.	2	-	-	2	-	-	-	-	0,5	-	-	6
<i>Тема 2.</i> Общие положения проектирования предприятий общественного питания. Методы проектирования, этапы проектирования, рабочий проект. Техническое задание на проектирование объекта. Типовое и индивидуальное проектирование. Согласующие организации. Правила оформления чертежей и текстовой части технических документов. Дипломное проектирование, его особенности.	2	-	-	6	-	-	-	-	0,5	-	-	10
<i>Тема 3.</i> Основные нормативы расчета и принципы размещения сети	2	-	-	8	-	-	-	-	0,5	-	-	12

предприятий общественного питания. Технико-экономическое обоснование проекта, его содержание и значение. Генеральный план предприятия. Выбор строительной площадки. Противопожарные мероприятия. Определение проектной мощности, исходные данные для расчета методы и приемы расчета.												
<i>Тема 4.</i> Технологическое проектирование. Технологические расчеты. Разработка производственной программы проектируемого предприятия. Расчет расхода сырья и кулинарных полуфабрикатов. Расчет и подбор технологического оборудования. Расчет площадей складских помещений, производственных цехов, помещений для потребителей. Расчет численности работников производства и зала. Общие методики энергетических расчетов.	3	-	6	12	-	-	-	-	0,5	-	-	16
Модуль 2. Общестроительное и санитарно-техническое проектирование. Охрана окружающей среды на пищевых предприятиях.												
<i>Тема 5.</i> Габаритные и конструктивные схемы зданий. Конструктивные элементы производственных и вспомогательных зданий. Использование типовых конструкций и проектов. Охрана труда. Техника безопасности. Противопожарные мероприятия. Объемно-планировочные решения отдельно стоящих одноэтажных и многоэтажных зданий предприятий общественного питания. Особенности проектирования предприятий пристроенных и расположенных в зданиях иного назначения.	3	-	12	14	-	-	-	-	0,5	-	2	18
<i>Тема 6.</i> Планировочные решения помещений в соответствии с их функциональным назначением. Помещения для приема и хранения продуктов. Производственные помещения. Помещения для потребителей. Служебные, санитарно-бытовые и технические помещения. Подсобные помещения. Определение площадей помещений проектируемого предприятия. Расчетно-аналитический метод. Метод моделирования.	4	-	5	12	-	-	-	-	0,5	-	2	14
<i>Тема 7.</i> Внутренние санитарно-технические устройства зданий предприятий общественного питания. Назначение и классификация. Отопительные системы и их	2	-	-	6	-	-	-	-	0,5	-	-	10

классификация. Теплотехнический расчет наружных ограждающих конструкций. Системы вентиляции и их классификация. Кратность обмена воздуха. Методика расчета систем вентиляции. Водоснабжение. Классификация систем водоснабжения. Требования к качеству воды. Системы канализации, назначение, классификация. Внутренние и наружные сети.												
<i>Тема 8. Экологические аспекты пищевых производств. Промышленная санитария. Классификация вредных выбросов предприятий. Сточные воды, установки для местной очистки загрязненных сточных вод. Условия сброса сточных вод в городскую канализацию.</i>	2	-	-	5	-	-	-	-	0,5	-	-	10
Итого:	20	-	23	65	-	-	-	-	4	-	4	96

Таблица 5. - Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины (модуля), и видов занятий с учетом форм текущего контроля

Перечень компетенций	Виды занятий и оценочные средства ¹								Формы текущего контроля
	Л	ЛР	ПР	КР/КП	СР	к/р	РГР	т	
ПК-3	+	-	+	-	+	-	+	+	Тест, защита практической работы, конспект, защита РГР
ПК-4	+	-	+	-	+	-	+	+	Тест, защита практической работы, конспект, защита РГР
ДПК-1	+	-	+	-	+	-	+	+	Тест, защита практической работы, конспект, защита РГР

Примечание: Л – лекции, ЛР – лабораторные работы, ПР – практические работы, КР/КП – курсовая работа (проект), т – тест, к/р – контрольная работа, э - эссе, СР – самостоятельная работа, РГР – расчетно-графическая работа

Таблица 6 – Перечень лабораторных работ

№ п/п	Наименование лабораторных работ	Количество часов по формам обучения		
		Очная	Очно-заочная	Заочная
	Лабораторные работы не предусмотрены			

Таблица 7 – Перечень практических работ

№ п/п	Наименование практических работ	Количество часов по формам обучения		
		Очная	Очно-заочная	Заочная

¹ Оценочные средства указываются в соответствии с учебным планом

1	Разработка схемы машинно-аппаратурной технологической линии производства продукции питания	4	-	-
2	Расчет технологического оборудования и определение компоновочной площади производственного помещения	4	-	-
3	Разработка планировочного решения одноэтажного отдельно стоящего предприятия общественного питания	4	-	1
4	Разработка планировочного решения двухэтажного отдельно стоящего предприятия общественного питания	4	-	1
5	Разработка планировочного решения одноэтажного пристроенного предприятия общественного питания	4	-	1
6	Разработка планировочного решения двухэтажного пристроенного предприятия общественного питания	3	-	1
Всего:		23	-	4

5. Перечень примерных тем расчетно-графических работ

«Проектирование производственного цеха предприятия общественного питания»

- 1) Проект холодного цеха кафе общего типа, размещенного в одноэтажном здании с торговым залом вместимостью 50 посадочных мест в городе Архангельск.
- 2) Проект горячего цеха кафе придорожного, размещенного в двухэтажном здании с торговым залом вместимостью 40 посадочных мест в городе Кемь.
- 3) Проект мясо-рыбного цеха ресторана класса люкс, размещенного в трехэтажном здании с торговым залом вместимостью 70 посадочных мест в городе Санкт-Петербург.
- 4) Проект овощного цеха общедоступной столовой, размещенной в одноэтажном здании с торговым залом вместимостью 100 посадочных мест в городе Липецк.
- 5) Проект горячего цеха ресторана первого класса, размещенного в двухэтажном здании с торговым залом вместимостью 60 посадочных мест в городе Волгоград.
- 6) Проект кондитерского цеха кафе, размещенного в трехэтажном здании с торговым залом вместимостью 50 посадочных мест в городе Калининград.
- 7) Проект рыбного цеха закусочной, размещенного в одноэтажном здании с торговым залом вместимостью 50 посадочных мест в городе Астрахань.
- 8) Проект пекарского цеха кафе, размещенного в двухэтажном здании с торговым залом вместимостью 60 посадочных мест в городе Мурманск.
- 9) Проект мясного цеха заводской столовой, размещенной в трехэтажном здании с торговым залом вместимостью 150 посадочных мест в городе Киров.
- 10) Проект холодного цеха общедоступной столовой с самообслуживанием, размещенной в одноэтажном здании с торговым залом вместимостью 120 посадочных мест в городе Нижний Новгород.

«Проектирование группы административно-бытовых помещений предприятия общественного питания»

- 1) Проект группы административно-бытовых помещений кафе общего типа, размещенного в одноэтажном здании в городе Архангельск с общеспичной численностью 25 человек.
- 2) Проект группы административно-бытовых помещений кафе придорожного, размещенного в двухэтажном здании в городе Кемь с общеспичной численностью 14 человек.

- 3) Проект группы административно-бытовых помещений ресторана класса люкс, размещенного в трехэтажном здании в городе Санкт-Петербург с общесписочной численностью 35 человек.
- 4) Проект группы административно-бытовых помещений общедоступной столовой, размещенного в одноэтажном здании в городе Липецк с общесписочной численностью 40 человек.
- 5) Проект группы административно-бытовых помещений ресторана первого класса, размещенного в двухэтажном здании в городе Волгоград с общесписочной численностью 25 человек.
- 6) Проект группы административно-бытовых помещений кафе, размещенного в трехэтажном здании в городе Калининград с общесписочной численностью 25 человек.
- 7) Проект группы административно-бытовых помещений закусочной, размещенного в одноэтажном здании в городе Астрахань с общесписочной численностью 20 человек.
- 8) Проект группы административно-бытовых помещений кафе, размещенного в двухэтажном здании в городе Мурманск с общесписочной численностью 30 человек.
- 9) Проект группы административно-бытовых помещений заводской столовой, размещенного в трехэтажном здании в городе Киров с общесписочной численностью 40 человек.
- 10) Проект группы административно-бытовых помещений общедоступной столовой с самообслуживанием, размещенного в одноэтажном здании в городе Нижний Новгород с общесписочной численностью 36 человек.

6. Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины (модуля)

1. Презентационные материалы по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания».
2. Методические указания к выполнению практических работ по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания».
3. Методические указания к выполнению расчетно-графических работ по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания».
4. Методические указания для самостоятельной работы, обучающихся по дисциплине «Проектирование предприятий общественного питания».

7. Фонд оценочных средств является компонентом ОП, разрабатывается в форме отдельного документа и включает в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- задания для защиты практических работ;
- расчетно-графическая работа (варианты заданий).

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

№ п/п	Библиографическое описание* (название литературного источника)	Наличие		
		Электронно-библиотечная система (ЭБС)	Библиотека МГТУ (печатное издание)	Количество экземпляров печатного издания
1	2	3	4	5
Основная литература				
1	Ястина Г. М. Проектирование предприятий общественного питания с основами AutoCad : учебник для вузов / Г. М.	-	+	4

	Ястина, С. В. Несмелова. - Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2012. - 288 с.			
2	Проектирование предприятий общественного питания : учеб. для вузов / Т. Т. Никуленкова, Г. М. Ястина; под ред. Т. Т. Никуленковой. - Москва : КолосС, 2008. - 246 с.	+	+	24
Дополнительная литература				
3	Строительная часть и инженерное обеспечение предприятия [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению раздела диплом. проекта для студентов вузов, обучающихся по специальности 260501 "Технология продуктов общественного питания" / Мурман. гос. техн. ун-т, Каф. технологии пищевых пр-в ; сост. В. А. Похольченко. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 2.9 Мб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2007. http://elib.mstu.edu.ru/2007/M_07_69.pdf	+	-	-
4	Дашков Л. П. Организация, технология и проектирование торговых предприятий : учебник для вузов / Л. П. Дашков, В. К. Памбухчиянц. - 9-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дашков и К, 2009. - 508 с.	-	+	5

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Учебный год	Наименование ресурса	Договор/ контракт	Срок доступа	Количество доступов
2019/2020	ЭБС «Издательство Лань».	Договор № 19/159 от 25.05.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений научного, учебного характера базы данных ЭБС «Лань». Исполнитель ООО «ЭБС Лань»	с 02.10.2019 г. по 01.10.2020 г.	Неограничен
	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»	Договор № 530-10/18 от 01.11.2018 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к базовой коллекции электронно-библиотечной системы «Университетская библиотека онлайн». Исполнитель ООО «Современные цифровые технологии».	с 16.11.2018 г. по 15.11.2019 г.	Неограничен
	ЭБС «Издательско-торговая компания дом «Троицкий мост»	Договор № 19/38 от 11.03.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к изданиям Элек-	с 01.04.2019 г. по 31.03.2020 г.	Неограничен

		тронно-библиотечной системы ИТК «Троицкий мост». Исполнитель ООО «Издательско-торговая компания дом «Троицкий мост».		
	«ЭБС Консультант студента»	Договор № 19/37 от 11.03.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к базе данных «Электронная библиотека технического ВУЗа» («ЭБС Консультант студента»). Исполнитель ООО «Политехресурс».	с 21.04.2019 г. по 20.04.2020 г.	Неограничен
	ЭБС «IPRbooks»	Лицензионный договор № 4979/19 от 01.04.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронно-библиотечной системе «IPRbooks». Исполнитель ООО Компания «Ай Пи Ар Медиа».	с 20.04.2019 г. по 20.04.2020 г.	Неограничен
	Национальная электронная библиотека (НЭБ).	Договор № 101/НЭБ/2370 от 09.08.2017 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к Национальной электронной библиотеке (НЭБ). Исполнитель ФГБУ «Российская государственная библиотека»	с 09.08.2017 г. по 08.08.2022 г.	Неограничен
	Базы данных компании EBSCO	Сублицензионный договор № 45.49/19.85 от 09.01.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа и использованию Баз данных и входящих в его состав электронных изданий компании EBSCO. Исполнитель ООО «Центр Научной Информации НЭИКОН».	с 01.01.2019 г. по 31.12.2019 г.	Неограничен

10. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем, реквизиты подтверждающего документа

Программное обеспечение

1. Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08г.)
2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009г.)
3. Офисный пакет Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN, лицензия № 47233444 от 30.07.2010 (договор 32/285 от 27 июля 2010г.)
4. Система оптического распознавания текста ABBYY FineReader Corporate 9.0 (сетевая версия), 2009 год (договор ЛЦ-080000510 от 28 апреля 2009г.)

5. Антивирусная программа (договор №7689 от 23.07.2018 на программу Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite)
6. Программные продукты Autodesk (бесплатные образовательные лицензии, сетевые версии), участие в академической программе Autodesk (договор б/н от 21.02.2013).

Профессиональные базы данных

БД «EBSCO». Сублицензионный договор № 45.49/19.85 от 09.01.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа и использованию Баз данных и входящих в его состав электронных изданий компании EBSCO. Исполнитель ООО «Центр Научной Информации НЭИКОН». Срок действия документа: с 01.01.2019 г. по 31.12.2019 г. <https://www.ebsco.com>

Информационные справочные системы

- 1.«SLOVARI.RU. ПОИСК ПО СЛОВАРЯМ» <https://www.slovari.ru>
2. «СЛОВАРИ И ЭНЦИКЛОПЕДИИ НА АКАДЕМИКЕ» <https://dic.academic.ru>

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Таблица 8. – Материально-техническое обеспечение

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	
1	2	3	4
1	<p>Специальное помещение для проведения лекций, консультаций, экзаменов, практических занятий, самостоятельной работы (4П) Мурманск, ул. Советская, д. 10 (Корпус «П»)</p>	<p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления информации большой аудитории: мультимедиа-проектором Toshiba TLP-XC2000 с документ-камерой, ноутбуком MSI CX623-283RU, проекционным экраном.</p>	<p>1. Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08г.) 2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009г.) 3. Офисный пакет Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN, лицензия № 47233444 от 30.07.2010 (договор 32/285 от 27 июля 2010г.) 4. Система оптического распознавания текста ABBYY FineReader Corporate 9.0 (сетевая версия), 2009 год (договор ЛЦ-080000510 от 28 апреля 2009г.)</p>

			<p>5. Антивирусная программа (договор №7689 от 23.07.2018 на программу Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite)</p> <p>6. Программные продукты Autodesk (бесплатные образовательные лицензии, сетевые версии), участие в академической программе Autodesk (договор б/н от 21.02.2013).</p>
2.	<p>Специальное помещение для самостоятельной работы (205С) г. Мурманск, ул. Советская, д. 14 (корпус «С»)</p>	<p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> – доска аудиторная – 1 шт. – персональные компьютеры (Intel(R) Pentium(R) 4CPU 3,01 ГГц, 1,5 Гб ОЗУ) – 7 шт. с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета. <p>Посадочных мест – 15</p>	<p>1. Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08г.)</p> <p>2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009г.)</p> <p>3. Офисный пакет Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN, лицензия № 47233444 от 30.07.2010 (договор 32/285 от 27 июля 2010г.)</p> <p>4. Система оптического распознавания текста АBBYY FineReader Corporate 9.0 (сетевая версия), 2009 год (договор ЛЦ-080000510 от 28 апреля 2009г.)</p> <p>5. Антивирусная программа (договор №7689 от 23.07.2018 на программу Антивирус Dr.Web Desktop Security Suite)</p> <p>6. Программные продукты Autodesk (бесплатные образовательные лицензии, сетевые версии), участие в академической программе Autodesk (договор б/н от 21.02.2013).</p>
3.	<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания оборудования (12Па)</p>	<p>Помещение оснащено специализированной мебелью</p>	

	Мурманск, ул. Советская, д. 10 (Корпус «П»)		
--	---	--	--

Таблица 9 - Технологическая карта текущего контроля и промежуточной аттестации (промежуточная аттестация – зачет) – очная форма обучения

№	Контрольные точки	Зачетное количество баллов		График прохождения
		min	max	
1	Посещение лекций (9 лекций)	12	18	По расписанию
	Нет посещений – 0 баллов, посещение одной лекции 2 балла			
2	Выполнение и защита практических работ (6 практических работ)	36	60	По расписанию
	Выполнение и защита одной практической работы в срок – 10 баллов, не в срок – 6 балла.			
3	Выполнение РГЗ (2 РГЗ)	12	22	По расписанию сессии
	Выполнение РГЗ в срок 11 баллов, не в срок 6 баллов			
4	ИТОГО за работу в семестре	60	100	По расписанию сессии
	Если обучающийся не набрал минимальное зачетное количество баллов, то он не допускается к промежуточной аттестации. В этом случае, ему предоставляется возможность повысить рейтинг до минимального зачетного путем ликвидации задолженностей по отдельным точкам текущего контроля.			
Промежуточная аттестация «зачет»				
Если обучающийся набрал зачетное количество баллов согласно установленному диапазону по дисциплине с зачетом, то он считается аттестованным. Итоговый результат проставляется в экзаменационную ведомость и зачетную книжку обучающегося				

Таблица 10 - Технологическая карта текущего контроля и промежуточной аттестации (промежуточная аттестация – зачет) – заочная форма обучения

№	Контрольные точки	Зачетное количество баллов		График прохождения
		min	max	
1	Посещение лекций (2 лекции)	10	20	По расписанию
	Нет посещений – 0 баллов, посещение одной лекции 10 баллов			
2	Выполнение и защита практических работ (4 практические работы)	40	60	По расписанию
	Выполнение и защита одной практической работы в срок – 15 баллов, не в срок – 10 баллов.			
3	Выполнение РГЗ (2 РГЗ)	10	20	По расписанию сессии
	Выполнение РГЗ в срок 10 баллов, не в срок 5 баллов			

4	ИТОГО за работу в семестре	60	100	По расписанию сессии
	Если обучающийся не набрал минимальное зачетное количество баллов, то он не допускается к промежуточной аттестации. В этом случае, ему предоставляется возможность повысить рейтинг до минимального зачетного путем ликвидации задолженностей по отдельным точкам текущего контроля.			
Промежуточная аттестация «зачет»				
Если обучающийся набрал зачетное количество баллов согласно установленному диапазону по дисциплине с зачетом, то он считается аттестованным. Итоговый результат проставляется в экзаменационную ведомость и зачетную книжку обучающегося				

Таблица 11 - Ведомость для фиксирования результатов текущего контроля (промежуточная аттестация – зачет) очной формы обучения

(заполняется преподавателем в последний рабочий день месяца)

ФИО	Количество баллов			
	Посещение лекций - 9 (12 -18 баллов)	Выполнение и защита п/р - 6 (36 -60 баллов)	Выполнение и защита РГР - 2 (12 -22 балла)	Итого (60-100 баллов)

Таблица 12 - Ведомость для фиксирования результатов текущего контроля (промежуточная аттестация – зачет) очно-заочной формы обучения

(заполняется преподавателем в последний рабочий день месяца)

ФИО	Количество баллов			
	Посещение лекций - 2 (10 -20 баллов)	Выполнение и защита п/р - 4 (40 -60 баллов)	Выполнение и защита РГР - 2 (10 -20 балла)	Итого (60-100 баллов)