

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



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Дисциплина	<u>Б1.Б.09 Диетическое питание</u> код и наименование дисциплины
Направление подготовки/специальность	<u>19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания</u> код и наименование направления подготовки /специальности
Направленность/специализация	<u>Технология продукции и организация ресторанного дела</u> наименование направленности (профиля) /специализации образовательной программы
Квалификация выпускника	<u>бакалавр</u> указывается квалификация (степень) выпускника в соответствии с ФГОС ВО
Кафедра-разработчик	<u>Технологий пищевых производств</u> наименование кафедры-разработчика рабочей программы

Мурманск
2020

Лист согласования

1. Разработчик(и)

доцент
должность

ТПП
кафедра


подпись

Корчунов В.В.
ф.и.о.

2. Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры-разработчика рабочей программы

Технологий пищевых производств
наименование кафедры

16.09.2020
дата

протокол № 2



Гроховский В.А.

Лист изменений и дополнений, вносимых в РП

к рабочей программе по дисциплине (модулю) Б1.В.03 Диетическое питание, входящей в состав ОПОП по направлению подготовки/специальности 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), направленности (профилю)/специализации 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
1	Титульного листа	Переименование типа образовательной организации	1. Приказ Министерства науки и высшего образования №854 от 31.07.2020г. 2. Внесение изменений в компоненты ОПОП решением Ученого совета (протокол №3 от 30.10.2020)
2.	Структуры учебной дисциплины (модуля)	Изменение количества часов контактной и самостоятельной работы, корректировка форм текущего контроля и промежуточной аттестации	Решение Ученого совета о внесении изменений в учебные планы всех направлений подготовки и специальностей, реализуемых в ФГБОУ ВО "МГТУ" протокол № 8 от 27.03.2020г

Дополнения и изменения внесены и одобрены на заседании кафедры-разработчика ТПП,
от «___» _____ г., протокол № _____.

Заведующий кафедрой ТПП _____

«___» _____ Г

чей программы дисциплины

Коды циклов дисциплин, модулей, практик	Наименование циклов, разделов, дисциплин, модулей, практик	Краткое содержание (Цель, задачи, содержание разделов дисциплины, реализуемые компетенции, формы промежуточной аттестации)
1	2	3
<u>Б1.Б.09.</u>	Диетическое питание	<p>Цель дисциплины: сформировать у студентов, представление об особенностях диетического и лечебно-профилактического питания и их организацией на предприятиях общественного питания.</p> <p>Задачи дисциплины: дать студентам необходимые знания о:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основных проблемах научно-технического развития сферы диетического и лечебно-профилактического питания; - механизмах воздействия на организм чужеродных веществ; - способах рационального использования сырьевых ресурсов для целей профилактики и лечения некоторых заболеваний; - технологических процессах производства продукции диетического и лечебно-профилактического питания. <p>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</p> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные принципы диетического питания; - особенности питания населения с различными видами заболеваний; - характеристику сырья, используемого для приготовления диетических блюд. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обосновать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания; - выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - специфичными технологическими приемами, характерными для приготовления диетических блюд различных диет; - работы с нормативными документами по составлению меню разных диет. <p>Содержание разделов дисциплины: Основные понятия о рациональном, диетическом и лечебно-профилактическом питании. Характеристика специализированных продуктов диетического питания и основных номерных диет. Особенности приготовления блюд диетического и лечебно-профилактического питания с использованием механического и теплового щажения.</p> <p>Реализуемые компетенции: <i>ОПК-2, ПК-4</i></p> <p>Формы промежуточной аттестации: Очная форма обучения: Семестр – 7 – зачет. Заочная форма обучения: Курс – 5 – зачет.</p>

Пояснительная записка

1. Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО по направлению подготовки/ специальности 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министра образования и науки РФ № 1332 от 12.11.2015 г., учебного плана в составе ОПОП по направлению подготовки/специальности 19.03.04, направленности (профилю)/специализации Технология продукции и организация ресторанного дела

2. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Целью дисциплины (модуля) «Диетическое питание» является формирование компетенций в соответствии с ФГОС по направлению подготовки бакалавра и учебным планом для направления подготовки/специальности 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Задачи:

Задачи изложения и изучения дисциплины – дать студентам необходимые знания о:

- основных проблемах научно-технического развития сферы диетического и лечебно-профилактического питания;
- механизмах воздействия на организм чужеродных веществ;
- способах рационального использования сырьевых ресурсов для целей профилактики и лечения некоторых заболеваний;
- технологических процессах производства продукции диетического и лечебно-профилактического питания.

3. Планируемые результаты обучения в рамках данной дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки/специальности 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»:

Таблица 2. - Результаты обучения

№ п/п	Код и содержание компетенции	Степень реализации компетенции	Этапы формирования компетенции (Индикаторы сформированности компетенций) ¹
1.	ОПК-2 <i>Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения</i>	Компетенция реализуется полностью	знать: - основные принципы диетического питания; - особенности питания населения с различными видами заболеваний; - характеристику сырья, используемого для приготовления диетических блюд. уметь: - обосновать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических

¹ Для ФГОС ВО 3++

			<p>процессов производства продукции питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания; - выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - специфическими технологическими приемами, характерными для приготовления диетических блюд различных диет; - навыками работы с нормативными документами по составлению меню разных диет.
2.	<p>ПК-4. <i>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</i></p>	<p>Компетенция «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» реализуется полностью</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные принципы диетического питания; - особенности питания населения с различными видами заболеваний; - характеристику сырья, используемого для приготовления диетических блюд. <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обосновать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; - устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания; - выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения. <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - специфическими технологическими приемами, характерными для приготовления диетических блюд различных диет; - навыками работы с нормативными документами

			по составлению меню разных диет.
--	--	--	----------------------------------

4. Структура и содержание учебной дисциплины (модуля)

Таблица 3² - Распределение учебного времени дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов.

Вид учебной нагрузки ³	Распределение трудоемкости дисциплины по формам обучения							
	Очная				Заочная			
	Семестр			Всего часов	Курс			Всего часов
	6	-	-		4	-	-	
Аудиторные часы								
Лекции	20	-	-	20	2	-	-	2
Практические работы	-	-	-	-	-	-	-	-
Лабораторные работы	23	-	-	23	2	-	-	2
Часы на самостоятельную и контактную работу								
Выполнение, консультирование, защита курсовой работы (проекта) ⁴	-	-	-	-	-	-	-	-
Прочая самостоятельная и контактная работа	65	-	-	65	100	-	-	100
Подготовка к промежуточной аттестации ⁵	-	-	-	-	4	-	-	4
Всего часов по дисциплине	108	-	-	108	108	-	-	108

Формы промежуточной аттестации и текущего контроля

Экзамен	-	-	-	-	-	-	-	-
Зачет/зачет оценкой	+	-	-	+	+	-	-	+
Курсовая работа (проект)	-	-	-	-	-	-	-	-

² Разработчикам РП можно убирать столбцы с формами обучения, если данная форма не реализуется в МГТУ

³ При отсутствии вида учебной нагрузки ставить прочерк в соответствующей ячейке

⁴ Контактная работа при выполнении курсовой работы (проекта) - 2 а.ч. (3 а.ч.) соответственно. Конкретный объем часов на выполнение курсовой работы (проекта) определяет разработчик

⁵ Для экзамена очной и очно-заочной формы обучения – 36 часов, для экзамена заочной формы обучения – 9 часов, для зачета заочной формы обучения – 4 часа.

Количество расчетно-графических работ	-	-	-	-	-	-	-	-
Количество контрольных работ	1	-	-	1	1	-	-	1
Количество рефератов	-	-	-	-	-	-	-	-
Количество эссе	-	-	-	-	-	-	-	-

Таблица 4⁶ - Содержание разделов дисциплины (модуля), виды работы

Содержание разделов (модулей), тем дисциплины	Количество часов, выделяемых на виды учебной работы по формам обучения							
	Очная				Заочная			
	Л	ЛР	ПР	СР	Л	ЛР	ПР	СР
Введение. Основные понятия о рациональном, диетическом и лечебно-профилактическом питании. Значение диетического и лечебно-профилактического питания для здорового и больного человека. Предмет дисциплины, ее содержание и связь с другими дисциплинами.	1	-	-	4	-	-	-	6
Раздел 1. Диетическое питание.	7	23	-	32	1	2	-	53
Тема 1.1 Основные принципы диетического питания. Обеспечение физиологических потребностей больного человека в пищевых веществах и энергии.	1	-	-	8	0,5	-	-	10
Тема 1.2 Характеристика основных пищевых продуктов с точки зрения диетического питания. Мясо наземных животных, рыба и нерыбные продукты моря, молоко и молочные продукты, яйца и яйцепродукты, крупы, бобовые и макаронные изделия; овощи, фрукты; чай, кофе, какао; специи и пряности: химический состав, усвояемость, перевариваемость, достоинства и недостатки.	1	-	-	4	0,5	-	-	5
Тема 1.3 Характеристика специализированных продуктов диетического питания обеспечивающих механическое и химическое щажение органов пищеварения.	1	6	-	4	-	2	-	6
Тема 1.4 Общие требования, предъявляемые к построению	1	6	-	6	-	-	-	8

⁶ Разработчикам РП можно убирать столбцы с формами обучения, если данная форма не реализуется в МГТУ

диет. Характеристика номерных диет.								
Тема 1.5 Характеристика номерных диет с буквенными обозначениями, показания к назначению, цель назначения, общая характеристика.	1	6	-	6	-	-	-	8
Тема 1.6 Разгрузочные диеты (белковые, творожные, мясные, рыбные, углеводные, сахарные, фруктовые, овощные, рисово-фруктовые, жировые)	1	5	-	6	-	-	-	8
Тема 1.7 Основные технологии диетических блюд и кулинарных изделий. Супы, соусы, блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря, блюда из домашней птицы и кролика, блюда из круп и овощей.	1	-	-	6	-	-	-	8
Раздел 2 Лечебно-профилактическое питание	10	-	-	24	1	-	-	33
Тема 2.1 Основные принципы лечебно-профилактического питания. Краткая характеристика основных производственных вредностей и роль питания в их профилактике.	2			4	0,5	-	-	5
Тема 2.2 Основные механизмы метаболизма и детоксикации ксенобиотиков в организме. Основные этапы метаболизма ксенодиотиков пищи. Антиоксидантная система- механизм защиты от последствий метаболической активации.	2	-	-	4	0,5	-	-	5
Тема 2.3 Роль компонентов пищи в процессах метаболизма токсичных веществ. Белки, жиры, витамины, минеральные вещества, пищевые волокна их роль в жизненных процессах организма человека.	2	-	-	4	-	-	-	6
Тема 2.4 Роль питания в профилактике неблагоприятного воздействия вредных физических факторов производства. Питание при воздействии высоких и низких температур; при повышенном и пониженном давлении окружающей среды; при вибрации и шуме.	2	-	-	4	-	-	-	6
Тема 2.5 Организация лечебно-профилактического питания в	1	-	-	4	-	-	-	6

радиационно загрязненных районах.								
Тема 2.6 Организация лечебно-профилактического питания на производстве. Выдача молока, кисломолочных продуктов и пектина и пектинсодержащих продуктов.	1	-	-	4	-	-	-	5
Раздел 3 Школьное питание	2	-	-	8	-	-	-	8
Тема 3.1 Особенности питания школьников. Основные принципы организации и составление рационов питания школьников. Составление меню рационального питания, требования к подбору технологии приготовления блюд.	1	-	-	4	-	-	-	4
Тема 3.2 Ассортимент блюд, их рецептура и технология кулинарных изделий: холодных закусок, супов, блюд из картофеля и овощей, круп и макаронных изделий, молока, творога, яиц, блюд из рыбы, мяса и мясопродуктов, из муки, сладких блюд.	1	-	-	4	-	-	-	4
Итого:	20	23	-	64	2	2	-	100

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

Перечень компетенций	Виды занятий и оценочные средства ⁷				Формы текущего контроля
	Л	ЛР	СР	КР	
ОПК-2	+	+	+	+	Защита лабораторной работы, конспект, контрольная работа.
ОК-4	+	+	+	+	Защита лабораторной работы, конспект, контрольная работа.

Примечание: Л – лекции, ЛР – лабораторные работы, КР- контрольная работа, СР – самостоятельная работа.

Таблица 6. - Перечень лабораторных работ

⁷ Оценочные средства указываются в соответствии с учебным планом

№ п\п	Темы лабораторных работ	Количество часов		
		Очная	Очно-заочная	Заочная
1	2	3	4	5
1.	ЛР № 1. Технология приготовления диетических рыбных блюд	6		2
2.	ЛР № 2. Технология приготовления блюд из овощей.	6		
3.	ЛР № 3. Технология приготовления мясных блюд и гарниров	6		
4.	ЛР № 4 Технология приготовления сладких блюд	5		

Таблица 7. - Перечень практических работ

№ п\п	Темы практических работ	Количество часов		
		Очная	Очно-заочная	Заочная
1	2	3	4	5
Не предусмотрены				

5. Перечень примерных тем контрольной работы

Характеристика диет. Методы изложения диет.

- а) 1; 1а; 1б.
- б) 2; 3.
- в) 5; 5а; 5п; 5р; 5л/ж.
- г) 7; 7а; 7б; 7в; 7г.
- д) 8; 8в; 8б.
- е) 9; 9а.
- ж) 10; 10а; 10б; 10р; 10с.
- з) 11; 15.

2. Особенности приготовления холодных закусок диет.

- а) 1; 1а; 1б.
- б) 2; 3.
- в) 5; 5а; 5п; 5р; 5л/ж.
- г) 7; 7а; 7б; 7в; 7г.
- д) 8; 8в; 8б.
- е) 9; 9а.
- ж) 10; 10а; 10б; 10р; 10с.
- з) 11; 15.

3. особенности приготовления супов диет.

- а) 1; 1а; 1б.
- б) 2; 3.
- в) 5; 5а; 5п; 5р; 5л/ж.
- г) 7; 7а; 7б; 7в; 7г.
- д) 8; 8в; 8б.
- е) 9; 9а.
- ж) 10; 10а; 10б; 10р; 10с.
- з) 11; 15.

4. Какие продукты не рекомендуют использовать для диет?

- а) 1; 1а; 1б.
- б) 2; 3.
- в) 5; 5а; 5п; 5р; 5л/ж.

- г) 7; 7а; 7б; 7в; 7г.
 д) 8; 8в; 8б.
 е) 9; 9а.
 ж) 10; 10а; 10б; 10р; 10с.
 з) 11; 15.

6. Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины (модуля) ⁸

1. Методические указания к выполнению лабораторных работ;
2. Методические рекомендации для самостоятельной работы студентов
3. Методические указания к контрольной работе.

7. Фонд оценочных средств

Фонд оценочных средств является компонентом ОП, разрабатывается в форме отдельного документа и включает в себя критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования и процедуры оценивания.

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	Беспалова, В. В. Диетическое питание : учеб. пособие для вузов / В. В. Беспалова; Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т". - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - 143 с. http://elib.mstu.edu.ru/2013/U_13_04.pdf	+	+	50
2	Технология продукции общественного питания : учеб. пособие для вузов. В 2 т. Т. 2. Технология блюд, закусок, напитков, мучных кулинарных, кондитерских и булочных изделий / А. С. Ратушный, Б. А. Баранов, Н. И. Ковалев и др. ; под ред. А. С. Ратушного. - Москва : Мир : Колос, 2003. - 416 с.	-	+	49
Дополнительная литература				
3	Технология продукции диетического питания [Электронный ресурс]: метод. указания и контрол. задания для студентов / М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации, Федер. агентство по рыболовству,	+	-	-

⁸ В перечень входят методические указания к: выполнению практических, лабораторных, контрольных, самостоятельных, расчетно-графических, курсовых работ и др.

Мурман. гос. техн. ун-т, Каф. технологии пищевых пр-в ; сост. Е. Г. Туршук. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 370 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2006.			
---	--	--	--

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 Электронно-библиотечной системы ИТК «Троицкий мост». Исполнитель ООО «Издательско-торговая компания дом «Троицкий мост».	с 01.04.2019 г. по 31.03.2020 г.	Неограничен
	«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	с 09.08.2017 г. по 08.08.2022 г.	Неограничен

		доступа к Национальной электронной библиотеке (НЭБ). Исполнитель ФГБУ «Российская государственная библиотека»		
	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.

1. Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08)
2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор №32/224 от 14.07.2009)

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	Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем, реквизиты подтверждающего документа
1.	Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий «Лаборатория Технологии продукции и организации общественного питания» г. Мурманск, ул. Колхозная, д. 15 А (здание столовой МГТУ)	Укомплектовано специализированной мебелью, аудиторной доской- 1шт и оборудованием для выполнения лабораторных работ: 1.Холодильник «Индезит» - 1шт 2.Весы МТ-6 МДА-Базар -1шт 3. Мясорубка электрическая - 1шт 4. Печь конвекционная - 2шт 5. Электрошкаф жарочно-пекарный ЭШП-11-1шт 6. Пароварка Braun FS20 - 1шт 7. Хлебопечь RBM-M902 Bonier - 1шт	

		<p>8. Фритюрница - 1шт 9. Плита электрическая 4-хконф. ЭП-4ЖШ - 2шт 10. Стол разделочный СР-2/1200/700 - 5шт 11. Весы ПВМ -3/6 –Т- 1шт 12. Плита электрическая 4-хконф. ЭП-4ЖШ - 2шт Количество посадочных мест - 22 Количество столов - 11 Количество стульев - 22 Доступа к интернету нет.</p>	
2.	<p>Учебная аудитория для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), текущего контроля и промежуточной аттестации, и самостоятельной работы обучающихся. (№ 406Л) г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (корпус «Л»)</p>	<p>Укомплектовано специализированной мебелью и компьютерами для выполнения виртуальных лабораторных работ, объединенными в локальную вычислительную сеть с доступом к интернету, электронно-библиотечным системам и к электронной информационно-образовательной среде университета - 8 посадочных мест 1 Компьютер персональный Системный блок Technocent Cel 430 1.80G 775/Asus P5GMX/DDR2 1G 800MHz A-D/80G Seag SATA/Nec DDU-16xx/midi C720T - 6шт 2. Компьютер персональный Системный блок Technocent Cel 420 1.6 0G 775/Asus P5GMX/DDR2 1G 800MHz A-D/80G Seag SATA/Nec DDU-16xx/midi C720T - 2шт 3. Экран на штативе SAM-1103 ScreenMedia Apollo 180[180cm), MW- 1шт 4. Видеопроектор TOSHIBA TLP-XC2000 -1шт. Аудиторная доска -1шт</p> <p>Количество посадочных мест-8 Количество столов -8 Количество стульев-8</p>	<p>1. Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08) 2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор №32/224 от 14.07.2009)</p>
3	<p>№ 205С Специальное помещение для самостоятельной работы г. Мурманск, ул.</p>	<p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения: доска аудиторная – 1 шт. персональные компьютеры (Intel(R) Pentium(R) 4CPU 3,01</p>	<p>1. Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор</p>

Советская, д. 14 (корпус «С»)	ГГц, 1,5 Гб ОЗУ) – 7 шт. с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспече- нием доступа в электронную информационно- образовательную среду уни- верситета. Посадочных мест – 15	№32/379 от 14.07.08 г.) 2. Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009 г.)
----------------------------------	---	--

Таблица 9. - Технологическая карта текущего контроля и промежуточной аттестации (промежуточная аттестация – «зачет»)

№	Контрольные точки	Зачетное количество баллов		График про- хождения
		min	max	
Текущий контроль				
1.	Посещение лекций	24	40	
Нет посещений – 0 баллов; (2 лекций) 30% - 12 баллов; (5 лекций) 60 % - 24 балла; (8 лекций) 100 % - 40 баллов				
2.	Выполнение лабораторной работы № 1	4	7	
3.	Защита лабораторной работы № 1	5	8	
4.	Выполнение лабораторной работы № 2	4	7	
5.	Защита лабораторной работы № 2	5	8	
6.	Выполнение лабораторной работы № 3	4	7	
7.	Защита лабораторной работы № 3	5	8	
8.	Выполнение лабораторной работы № 4	4	7	
9.	Защита лабораторной работы № 4	5	8	
	ИТОГО за работу в семестре	60	100	
Выполнение одной практической работы в срок – 4, не в срок – 2, защита в срок 6, не в срок 4 баллов.				
Промежуточная аттестация «зачет»				
	ИТОГОВЫЕ БАЛЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	60	100	
Если обучающийся набрал зачетное количество баллов согласно установленному диапазону по дисциплине с зачетом, то он считается аттестованным. Итоговая оценка проставляется в экзаменационную ведомость и зачетную книжку обучающегося				