

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор Естественно-
технологического института

Петрова Л. А.
фамилия, имя, отчество



"23" июня 2021 год



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По дисциплине: Б1.В.09 Основы научных исследований
код и наименование дисциплины

Направление подготовки/специальность 15.03.02 Технологические машины и оборудование
код направления/специальности

Направленность/специализация Инжиниринг технологического оборудования
наименование направленности (профиля) /специализации образовательной программы

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

Кафедра-разработчик: кафедра технологического и холодильного оборудования
название кафедры-разработчика рабочей программы

Мурманск

2021

Лист согласования

1 Разработчик(и)

Часть 1	доцент	ТПП кафедра	 подпись	Ершов М.А. Ф.И.О.
Часть 2	должность	кафедра	подпись	Ф.И.О.
Часть 3	должность	кафедра	подпись	Ф.И.О.

2. Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры-разработчика рабочей программы кафедре технологического и холодильного оборудования

наименование кафедры	дата
протокол № 10 от 22.06.2021 г.	 подпись
	Похольченко В. А. Ф.И.О. заведующего кафедры – разработчика

Лист актуализации и изменений, вносимых в РП

к рабочей программе по дисциплине (модулю) Б1.В.09 Основы научных исследований, входящей в состав ОПОП по направлению подготовки/специальности 15.03.02 Технологические машины и оборудование, направленности (профилю)/специализации Инжиниринг технологического оборудования, 2021 года начала подготовки.

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
1	Титульного листа, по тексту документа			
2	Методического обеспечения дисциплины			
3	Структуры и содержания ФОС			
4	Перечня лицензионного программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем	Обновление перечня ИСС	Обновление перечня баз данных и ИСС на сайте МГТУ	29.10.2021
5	Рекомендуемой литературы	Обновление списка	Обновление библиографического каталога Университета	29.10.2021

Дополнения и изменения внесены « 29 » октября 2021 г

Аннотация рабочей 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)
Б1.В.09	Основы научных исследований	<p>Цель дисциплины – сформировать у студентов современные представления о развитии техники и технологии производства, обработке результатов, описании экспериментов и научно-технической деятельности по проектированию новых продуктов и технологий.</p> <p>Задачи дисциплины: дать студентам необходимые знания, о:</p> <ul style="list-style-type: none"> - источниках погрешностей, ошибках в измерениях, оценке погрешностей на основе средних значениях величин; - моделировании, как инструменте научного познания и разработке на этой основе инновационной техники и технологии; - физических и абстрактных моделях; - постановке эксперимента, обработке экспериментальных данных; <p><u>В результате изучения дисциплины академический бакалавр должен:</u></p> <p>Знать: методику оценки точности измерений;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы разработки физических и абстрактных моделей процесса; - методы обобщения экспериментальных данных; - методики расчета технологических процессов. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - измерять и давать оценку измеряемым величинам; находить численные значения абсолютной и относительной погрешностей, определять доверительный интервал, расчитывать средние значения величин при равноточных и неравноточных измерениями; - пользоваться математическими моделями того или иного процесса при его расчете; - анализировать экспериментальные данные, подготавливать их для составления обзоров, отчетов и научных публикаций. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> основами организации постановки научного эксперимента и измерения влияющих факторов; составления обзоров, отчетов и научных публикаций. - подготовки данных для <p><u>Содержание разделов дисциплины:</u></p> <p>Введение. Содержание дисциплины «Основы научных исследований». Задачи и методы изучения дисциплины. Источники погрешностей. Постановка проблемы. Главные и второстепенные факторы. Построение математической модели. Абсолютная и относительная погрешности. Погрешность</p>

		<p>суммы, произведения чисел, погрешность частного. Среднее значение величины и ее оценка. Доверительный интервал, доверительная вероятность. Моделирование, как инструмент научного познания. Физические и абстрактные модели. Постановка задач исследования и алгоритм моделирования. Основные закономерности в процессах нагрева, охлаждения, замораживания, варки, обжаривания, сушки, копчения, вяления.</p> <p>Реализуемые компетенции: ОПК-1; ПК-1; ПК-3</p> <p>Формы промежуточной аттестации: Очная форма обучения: семестр 8 – зачет. Заочная форма обучения: курс 4– зачет.</p>
--	--	--

Пояснительная записка

1. Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 15.03.02 "Технологические машины и оборудование" (уровень бакалавриата) утвержденного приказом Министра образования и науки 20.10.2015 № 1170, Учебными планами очной и заочной форм обучения, одобренными Ученым советом ФГБОУ ВО «МГТУ»

2. Цель и задачи учебной дисциплины

Целью дисциплины «Основы научных исследований» является формирование компетенций в соответствии с ФГОС по направлению подготовки бакалавра и учебным планом для направления подготовки 15.03.02 «Технологические машины и оборудование», что предполагает освоение обучающимся теоретических знаний в области метрологии технического регулирования.

Задачи:

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

- источниках погрешностей, ошибках в измерениях, оценке погрешностей на основе средних значениях величин, доверительной вероятности и доверительном интервале;
- моделировании, как инструменте научного познания и разработке на этой основе инновационной техники и технологии;
- физических и абстрактных моделях;
- постановке эксперимента, обработке экспериментальных данных;
- анализе конкретного процесса (аппарата), выявлении влияющих факторов исследуемого процесса, составлении планов экспериментально-исследовательских работ по оценке эффективности и инновационности процесса (аппарата), совершенствовании процесса в инновационном направлении.

3. Планируемые результаты обучения в рамках данной дисциплины

Процесс изучения дисциплины «Основы научных исследований» направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 15.03.02 «Технологические машины и оборудование» .

Таблица 2 – Результаты обучения

№ п/п	Код и содержание компе- тенции	Степень реализации компетенции	Этапы формирования компе- тенции
1.	ОПК-1 способностью к приобретению с большой степенью самостоятельности новых знаний с использованием современных образовательных и информационных технологий	Компетенция реализуется в части применения Офисного пакета MicrosoftOffice 2007 RussianAcademicOPEN при построении эмпирических формул и графиков диаграмм изучаемых процессов	Знать: <ul style="list-style-type: none">- методику оценки точности измерений; Уметь: <ul style="list-style-type: none">- измерять и давать оценку измеряемым величинам;- находить численные значения абсолютной и относительной погрешностей, определять доверительный интервал, рассчитывать средние значения величин при равноточных и неравноточных измерениями. Владеть навыками: <ul style="list-style-type: none">- нахождения интерполяционных формул, рассматриваемых процессов.

2.	<p>ПК-1 способностью к систематическому изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта по соответствующему профилю подготовки</p>	<p>Компетенция реализуется в части в области изучения физических и абстрактных моделей процессов обработки пищевого сырья; оценки измеряемых величин</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методику оценки точности измерений; - методы разработки физических и абстрактных моделей процесса; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - измерять и давать оценку измеряемым величинам; - находить численные значения абсолютной и относительной погрешностей, определять доверительный интервал, рассчитывать средние значения величин при равноточных и неравноточных измерениями; - пользоваться математическими моделями того или иного процесса при его расчете; - анализировать экспериментальные данные, подготавливать их для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; <p>Владеть навыками:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обработки экспериментальных данных, построения эмпирических формул.
3.	<p>ПК-3 способностью принимать участие в работах по составлению научных отчетов по выполненному заданию и внедрять результаты исследований и разработок в области технологических машинах и оборудования</p>	<p>Компетенция реализуется в части при выполнении практических работ, составлении уравнений при решении задач, построении графиков, обработке экспериментальных результатов методами теории подобия, формулировании выводов.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – способы численного дифференцирования и интегрирования; – основные положения теории подобия; – основные критерии (числа) подобия. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – рассчитывать основные критерии подобия при решении технологических задач производства продуктов питания животного происхождения; – пользоваться формулами для численного расчета первой и второй производной; <p>Владеть навыками:</p> <p>применения численного интегрирования с помощью формул трапеций и парабол при</p>

			решении технологических задач.
--	--	--	--------------------------------

4. Структура и содержание учебной дисциплины (модуля)

Таблица 3 – Распределение учебного времени дисциплины.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы (144 часа).

Вид учебной нагрузки	Распределение трудоемкости дисциплины по формам обучения									
	Очная			Очно-заочная			Заочная			
	Курс/Семестр 3/6	Всего часов	Sеместр 5	Всего часов	Курс/Семестр 3/6	Всего часов				
Аудиторные часы										
Лекции	14		14				4			4
Практические занятия	20		20				2			2
Лабораторные работы	14		14				2			2
Часы на самостоятельную и контактную работу										
Самостоятельная работа студента	96		96				132			132
Контроль	-		-				4			4
Всего часов по дисциплине	144		144				144			144

Формы промежуточного и текущего контроля

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

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	ПР	СР	Л	ЛР	ПР	СР	Л	ЛР	ПР	СР
Модуль 1. Введение	2	-	-	15								25
Тема 1. Содержание дисциплины «Основы научных исследований». Задачи и методы изучения дисциплины. Методы научных исследований. Этапы исследований. Постановка проблемы. Формулирование цели исследований. Выделение главных и второстепенных факторов. Определение характера ожидаемых результатов.	2	-	-	15					-	-	-	25
Модуль 2. Методы обобщения и моделирования	6	8	10	40					2	-	-	60
Тема 2. Ошибки измерений, их типы. Погрешности: абсолютная и относительная. Значащие числа. Верные и сомнительные цифры в приближенном значении числа. Действия с погрешностями приближенных чисел. Средние значения величин и их оценка. Доверительный интервал и доверительная вероятность при измерениях.	3	4	5	20					1	-	-	30
Тема 3. Моделирование как инструмент научного познания. Постановка задач исследования. Алгоритм моделирования. Физические и абстрактные модели. Корреляционная зависимость между величинами. Методы построения эмпирических формул. Методы обобщения результатов исследований. Методика сглаживания экспери-	3	4	5	20					1	-	2	30

ментальных дан-ных Теория подобия.											
Модуль 3. Анализ ре-зультатов эксперимента	6	6	10	41					2	-	-
Тема 4. Интерполирова- ние экспериментальных данных. Интерполяци- онный многочлен. Интерполяционная фор- мула Лагранжа. При- ближенное дифференци- рование.	3	3	5	20					1	2	25
Тема 5. Приближенное интегрирование. Чис- ленное интегрирование с помощью квадратурных формул с помощью формулы трапеций, формулы парабол (Симпсона)	3	3	5	21					1	-	-
Итого:	14	14	20	96					4	2	2
											132

Таблица 5 - Соответствие компетенций, формируемых при изучении дисциплины (мо-
дуля), и видов занятий с учетом форм контроля

Перечень компетенций	Виды занятий								Формы контроля
	Л	ЛР	ПР	КР/ КП	р	к/р	э	СР	
ОПК-1	-	+	+	-	-	-	-	+	Проверка оформления и защита практических, лабораторных работ.
ПК-1	-	+	+	-	-	-	-	+	Проверка оформления и защита практических, лабораторных работ.
ПК-3	-	+	+	-	-	-	-	+	Проверка оформления и защита практических, лабораторных работ.

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

Таблица 6 - Перечень практических работ

№ П/р	Наименование практических работ	Количество часов по формам обу- чения		
		очная	очно- заочная	заочная
1.	Обработка экспериментальных данных	2		2
2.	Значащие числа. Верные и сомнительные цифры в приближенном значении числа	2		
3.	Действия с погрешностями приближенных чисел	2		
4.	Интерполирование экспериментальных данных	2		
5.	Установление корреляционной зависимости между величинами	2		
6.	Методика сглаживания экспериментальных данных	2		
7.	Построение эмпирических формул	2		

8.	Приближенное дифференцирование	2		2
9.	Интерполяционный многочлен Лагранжа	2		
10.	Численное интегрирование с помощью квадратурных формул с помощью формулы трапеций, формулы парабол (Симпсона)	2		
	Итого:	20		2

Таблица 7 - Перечень лабораторных работ

№ п/р	Наименование лабораторных работ	Количество часов по формам обучения	
		очная	заочная
1.	Применение теории подобия при расчете технологических процессов	2	
2.	Монографический способ расчета охлаждения	2	
3.	Посол. Особенности процесса, методики расчета.	2	
4.	Замораживание. Особенности процесса, методики расчета.	2	
5.	Копчение и вяление. Особенности процесса, методики расчета.	2	
6.	Полуторячее, горячее копчение. Особенности процесса, методики расчета.	2	
7.	Применение теории подобия при расчете технологических процессов	2	2
8.	Итого:	14	2

5. Перечень тем курсовой работы (проекта)

Не предусмотрены.

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю):

- ✓ Презентационные материалы;
- ✓ Методические указания к выполнению практических работ;
- ✓ Методические указания к выполнению контрольных работ
- ✓ Методические указания для самостоятельной работы студентов.

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, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература:

№ п\п	Библиографическое описание* (название литературного источника)	Наличие		
		Электронно-библиотечная система (ЭБС)	Библиотека МГТУ (печатное издание)	Количество экземпляров печатного издания
1.	Глазунов, Ю. Т. Моделирование процессов пищевых производств : учеб. пособие для вузов / Ю. Т. Глазунов, А. М. Ершов, М. А. Ершов ; Центр. учеб.-метод. каб. Гос. ком. РФ по рыболовству. - Москва : Колос, 2008. - 358 с.	-	+	157
2.	Основы научных исследований : учебник для	-	+	11

	вузов / А. П. Болдин, В. А. Максимов. - Москва : Академия, 2012. – 333 с.			
--	---	--	--	--

Дополнительная литература:

1.	Технология рыбы и рыбных продуктов : учебник для вузов / [Артюхова С. А. и др.] ; под ред. А. М. Ершова. - [2-е изд.]. - Москва : Колос, 2010. - 1063 с.	-	+	101
2.	Вайнштейн М.З. Основы научных исследований [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Вайнштейн М.З., Вайнштейн В.М., Кононова О.В.— Электрон. текстовые данные.— Йошкар-Ола: Марийский государственный технический университет, Поволжский государственный технологический университет, ЭБС ACB, 2011.— 216 с.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/22586.html .— ЭБС «IPRbooks»	-	+	3

9. Перечень ресурсов информационно - телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля):

Учеб-ный год	Наименование ре-сурса	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
	Лань	Договор № 19/85 от 12.09.2018 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений научного, учебного характера базы данных ЭБС. Исполнитель ООО «ЭБС Лань».	с 02.10.2018 г. по 01.10.2019 г.	Неограничен
	Лань	Договор № 19/159 от 28 мая 2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений научного, учебного характера базы данных ЭБС ООО «Издательство Лань».	с 02.10.2019 г. по 01.10.2020 г.	Неограничен
	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 компаний. Исполнитель ООО «Центр Научной Информации НЭИКОН».	с 01.01.2019 г. по 31.12.2019 г.	Неограничен
	ЭБС Консультант	Договор № 19/37 от 11.03.2019 г.	с 21.04.2019 г.	Неограничен

	студента	на оказание услуг по предоставлению доступа к базе данных «Электронная библиотека технического ВУЗа». Исполнитель ООО «Политехресурс».	по 20.04.2020 г.	
	IPRbooks	Лицензионный договор № 4979/19 от 01.04.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к электронно-библиотечной системе. Исполнитель ООО Компания «Ай Пи Ар Медиа».	с 20.04.2019 г. по 20.04.2020 г.	Неограничен
	Троицкий мост	Договор № 19/38 от 11.03.2019 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к изданиям Электронно-библиотечной системы ИТК. Исполнитель ООО «Издательско-торговая компания дом «Троицкий мост».	с 01.04.2019 г. по 31.03.2020 г.	Неограничен
	Национальная электронная библиотека	Договор № 101/НЭБ/2370 от 09.08.2017 г. на оказание услуг по предоставлению доступа к НЭБ. Исполнитель ФГБУ «Российская государственная библиотека»	с 09.08.2017 г. по 08.08.2022 г.	Неограничен

10. Перечень информационных технологий и лицензионного программного обеспечения, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем.

11.

1. Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian-Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №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.)
3. Система оптического распознавания текста ABBYY FineReader Corporate 9.0 (сетевая версия), 2009 год (договор ЛЦ-080000510 от 28 апреля 2009 г.). Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008

12. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Таблица 8 - Материально-техническое обеспечение

№ п/ п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоя- тельной рабо- ты	Оснащенность специальных по- мещений и помещений для само- стоятельной работы	Перечень информационных технологий и лицензионного программного обеспечения, используемых при осуществ- лении образовательного про- цесса по дисциплине (мо- дулю)
1.	5Л Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов (семинаров, лабораторных и практических занятий, коллоквиумов, практикумов), выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, промежуточной аттестации. г. Мурманск, пр. Кирова, д. 1 (корпус «Л»)	Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории: - видеопроектор BenQ MX660 – 1 шт.; - экран настенный механический DINCON DMV 240,180*240 см – 1 шт.	1. Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №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.) 3. Система оптического распознавания текста ABBYY FineReader Corporate 9.0 (сетевая версия), 2009 год (договор ЛЦ-080000510 от 28 апреля 2009 г.). Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008
2.	Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий и научных исследований (№ 404Л) г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (корпус «Л»)	Укомплектовано специализированной мебелью и оборудованием для выполнения лабораторных работ: 1. Весы SL-100-3 LED порционные электронные предельной массой 2000 г, точность взвешивания ± 1 г – 1 шт. 2. Весы лабораторные электронные ВЭУ-6 -1шт 3. Весы лабораторные электронные РА512С -1шт 4. Мини-печь «Delongi EO1455», производства Италия - 2 шт 5. Печь Ariete -1шт 6. Блендер Braun MR-320 -1шт 7. Пирометр Testo 830-T2 -1шт 8. Стол пристенный СПП-9/6-Э (1500*600*870 мм) полн. нерж.	

		<p>сплошн. полка фанера под столешн. – 4 шт. (пр-во Россия)</p> <p>9. Печь конвекционная TECNOEKA EKF 620 S (ИТА 633) на три противня 540-590 мм(пр-во Италия) -1шт</p> <p>10. Блендер KITCHEN AID 5KHB 2571 EER в комплекте с тремя насадками, 5 уровней степени измельчения (пр-во Бельгия - 1шт</p> <p>11. Вакуумный упаковщик AMITEK SBA 330 (пр-во Италия) - 1шт</p> <p>12.Шкаф иорозильный R700L (ад047) производственный, глухая дверь, объем морозильной камеры 700 л, рабочий диапазон температур минус 12 до минус 18 °C, 800*725*1980 мм (пр-во Россия) - 1шт</p> <p>13. Шкаф шоковой заморозки APACH SH03 уровня 1/1 GN производительность от +90 до минус 18 5 кг за 240 мин, -1шт</p> <p>14.Стол пристенный СПРП-906ц (900*600*850 мм) полн. нерж сталь AISI 430 подкладка ДСП 16 мм пр-во Россия – 2 шт</p>	
3.	205С Специальное помещение для самостоятельной работы г. Мурманск, ул. Советская, д. 14 (корпус «С»)	<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>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №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.) 3.Система оптического распознавания текста ABBYY FineReader Corporate 9.0 (сетевая версия), 2009 год (договор ЛЦ-080000510 от 28 апреля 2009 г.). Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008
4.	12а Л Помещение для хранения и профилактического	Помещение оснащено специализированной мебелью.	

	обслуживания учебного оборудования. г. Мурманск, пр. Кирова, д. 1 (корпус «Л»)		
5.	Специальное помещение для хранения и профилактического обслуживания оборудования (502 Л) г. Мурманск, пр. Кирова, д. 1 (корпус «Л»)	Помещение оснащено мебелью для хранения оборудования.	

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

№	Контрольные точки	Зачетное количество баллов		График прохождения (недели сдачи)
		min	max	
Текущий контроль				
1.	Посещение лекций	10	20	По расписанию
	Посещено лекций: менее 25% – 0 баллов; от 25% (включительно) до 50 % – 10 баллов; от 50% (включительно) до 75% – 15 баллов; от 75% (включительно) и более – 20 баллов.			
2.	Выполнение практических работ	25	40	По расписанию
	Полностью выполнено* работ: менее 15% – 0 баллов; от 15% (включительно) до 30 % – 15 баллов; от 30% (включительно) до 45% – 20 баллов; от 45% (включительно) до 60% – 25 баллов; от 60% (включительно) до 75% – 30 баллов; от 75% (включительно) до 90% – 35 баллов; от 90% (включительно) и более – 40 баллов. *Полностью выполненной считается выполненная практически, полностью оформленная и защищенная работа			
	Выполнение лабораторных работ	25	40	
	Полностью выполнено* работ: менее 15% – 0 баллов; от 15% (включительно) до 30 % – 15 баллов; от 30% (включительно) до 45% – 20 баллов; от 45% (включительно) до 60% – 25 баллов; от 60% (включительно) до 75% – 30 баллов; от 75% (включительно) до 90% – 35 баллов; от 90% (включительно) и более – 40 баллов. *Полностью выполненной считается выполненная практически, полностью оформленная и защищенная работа			
Промежуточная аттестация				
ИТОГО за работу в семестре		60	100	
Промежуточная аттестация «зачет»				Сессия
ИТОГОВЫЕ БАЛЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ		60	100	

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

№	Контрольные точки	Зачетное количество баллов		График прохождения (недели сдачи)
		min	max	
Текущий контроль				
	Посещение лекций	10	20	
	Посещено лекций: менее 25% – 0 баллов; от 25% (включительно) до 50 % – 10 баллов; от 50% (включительно) до 75% – 15 баллов; от 75% (включительно) и более – 20 баллов.			По расписанию
	Выполнение практических работ	25	40	
	Полностью выполнено* работ: менее 15% – 0 баллов; от 15% (включительно) до 30 % – 15 баллов; от 30% (включительно) до 45% – 20 баллов; от 45% (включительно) до 60% – 25 баллов; от 60% (включительно) до 75% – 30 баллов; от 75% (включительно) до 90% – 35 баллов; от 90% (включительно) и более – 40 баллов. *Полностью выполненной считается выполненная практически, полностью оформленная и защищенная работа			По расписанию
	Выполнение лабораторных работ	25	40	
	Полностью выполнено* работ: менее 15% – 0 баллов; от 15% (включительно) до 30 % – 15 баллов; от 30% (включительно) до 45% – 20 баллов; от 45% (включительно) до 60% – 25 баллов; от 60% (включительно) до 75% – 30 баллов; от 75% (включительно) до 90% – 35 баллов; от 90% (включительно) и более – 40 баллов. *Полностью выполненной считается выполненная практически, полностью оформленная и защищенная работа			
Промежуточная аттестация				
	ИТОГО за работу в семестре	60	100	
	Промежуточная аттестация «зачет»			Сессия
	ИТОГОВЫЕ БАЛЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	60	100	