

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

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ЕТИ  
Петрова Л.А.  
Ф.И.О.  
подпись  
« 17 » 08 2020 год

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**Дисциплина** Б1.В.12 Эстетика и этикет в общественном питании (ресторане)  
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** Технологий пищевых производств  
наименование кафедры-разработчика рабочей программы

Мурманск  
2020

**Лист согласования**

1. Разработчик(и)

доцент  
должность

ТПП  
кафедра

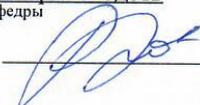
  
подпись

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 Б1.В.12 «Эстетика и этикет в общественном питании (ресторане)», входящей в состав ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленности Технологии 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.В.12	«Эстетика и этикет в общественном питании (ресторане)»	<p><b>Цель дисциплины</b> - является подготовка бакалавров в соответствии с квалификационной характеристикой бакалавра и базисным учебным планом направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»</p> <p><b>Задачи дисциплины:</b> дать необходимые знания по основам эстетики и этикета, позволяющие успешно применять знания на практике</p> <p><b>В результате изучения дисциплины академический бакалавр должен:</b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия, термины и определения этики, нравственная сторона поступка, его содержание, в этикете – эстетическую направленность, форму его проявления, т.е. манеры поведения, речь, соблюдать стиль, формы приветствия, представления, обращения, правила ведения делового разговора, правила поведения в общественных местах, а также выполнение требований, предъявляемых к одежде делового человека а различных ситуациях., также характеристику деловых приемов, правила поведения за столом.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обосновывать свою мировоззренческую и социальную позицию, применять полученные знания при решении профессиональных задач, а также в практической жизни;</li> <li>- применять знания, практические навыки оказания услуг на предприятиях общественного питания различных организационно-правовых форм, типов и классов.</li> </ul> <p><b>обладать навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдать этикет: при деловом общении, телефонном, в Интернете, электронном почте, межличностном общении на рабочем месте;</li> <li>-грамотно организовывать деловые приемы с учетом знаний национальные особенности делового общения, правил хорошего тона,</li> <li>- сервировки столов (предварительной, полной).</li> <li>-обслуживать и проводить банкеты и приемы и учетом знаний застольного этикета;</li> <li>- грамотно рассадить гостей;</li> <li>- соблюдать эстетику в интерьере, столовой посуде, столовом белье.</li> </ul> <p><b>Содержание разделов дисциплины:</b></p> <p>Введение. Предмет и задачи дисциплины, ключевые понятия Предмет этики как науки, цели, задачи, основные понятия. Мораль. Нравственность. Категории. Принципы. Профессиональная этика. Виды. Этикет. История возникновения. Взаимосвязь этики и этикета. Виды этикета Манеры. Правила поведения в общественных местах. Деловой этикет. Основные элементы: приветствия, представления, обращение, субординация, визитные карточки. Застольный этикет. Эстетика в общественном питании. Эстетические требования к экстерьеру зданий предприятий общественного питания, интерьерам производственных и торговых помещений, к обслуживающему персоналу, столовому белью (скатертям, салфеткам, формам сложения салфеток при обслуживании различных видов банкетов и приемов, а так же столовой посуде, приборов, стеклу, Оформление залов</p> <p><b>Реализуемые компетенции:</b></p> <p>ОПК-5; ПК-4.</p> <p><b>Формы отчетности:</b></p> <p>Очная форма обучения: Семестр 4 – зачет.</p> <p>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 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата) утвержденного приказом Министра образования и науки РФ № 1332 12.11.2015 г., Учебным планом, одобренным Ученым советом ФГАОУ ВО «МГТУ»

### 2 Цель и задачи дисциплины

**2.1 Цель дисциплины** - является подготовка бакалавров в соответствии с квалификационной характеристикой бакалавра и базисным учебным планом направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

**2.2 Задачи дисциплины:** дать необходимые знания по основам «Эстетики и этикета в общественном питании», позволяющие успешно применять знания на практике.

### 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 19.03.04:

Таблица 2 - Результаты обучения

№	Код компетенции	Компоненты компетенции, степень их реализации	Результаты обучения
1.	ОПК-5 Готовность к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	Компоненты компетенции частично соотносятся с содержанием дисциплины, и компетенция реализуется в части <i>«Готовность к участию во всех фазах ...организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов»</i> реализуются способностью участвовать в производственном процессе предприятия любого типа.	<b>Знать:</b> - основы эстетики и этикета; - особенности применения основ эстетики и этикета на практике в сфере общественного питания. - структуру обслуживания на предприятиях общественного питания, - деловой стиль работы предприятия общественного питания, - правила застольного этикета, этикета межличностного общения на рабочем месте <b>Уметь:</b> – организовать процесс обслуживания на предприятиях общественного питания разных типов и классов; – Подбирать столовую посуду и приборы, столовое белье согласно тематике торжества, методов и форм обслуживания; – Подобрать оформление зала согласно тематике торжества <b>Владеть навыками:</b> - этикета и застольного этикета в сфере общественного питания; - организации процесса обслуживания и проведения банкетов, сервировке столов; - создания эстетики в интерьере, столовой посуде, столовом белье. - навыками в создании эстетической среды предприятиями;
2.	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	Компоненты компетенции частично соотносятся с содержанием дисциплины, и компетенция <i>«готовность устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбрать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения»</i> реализуется умением устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания.	<b>Знать:</b> - основные принципы оформления блюд и интерьеров залов согласно требованиям эстетики и формы обслуживания потребителей. <b>Уметь:</b> - разрабатывать стратегию оформления и оформлять блюда и интерьеры залов согласно предъявляемым требованиям. <b>Владеть навыками:</b> - оформления блюд и интерьеров залов согласно тематике мероприятия и с учетом пожеланий гостя (гостей).

4. Структура и содержание учебной дисциплины (модуля)

Таблица 3<sup>1</sup> - Распределение учебного времени дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет **3** зачетных единицы, **108** часа.

Вид учебной нагрузки <sup>2</sup>	Распределение трудоемкости дисциплины по формам обучения											
	Очная				Очно-заочная				Заочная			
	Семестр			Всего часов	Семестр			Всего часов	Курс			Всего часов
	4								4			
Аудиторные часы												
Лекции	19			19					2			2
Практические работы	24			24					2			2
Лабораторные работы												
Часы на самостоятельную и контактную работу												
Выполнение, консультирование, защита курсовой работы (проекта) <sup>3</sup>												
Прочая самостоятельная и контактная работа	65			65					100			100
Подготовка к промежуточной аттестации <sup>4</sup>									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												
Количество контрольных работ	1			1					1			1
Количество рефератов												
Количество эссе												

<sup>1</sup> Разработчикам РП можно убирать столбцы с формами обучения, если данная форма не реализуется в МГТУ

<sup>2</sup> При отсутствии вида учебной нагрузки ставить прочерк в соответствующей ячейке

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

<sup>4</sup> Для экзамена очной и очно-заочной формы обучения – 36 часов, для экзамена заочной формы обучения – 9 часов, для зачета заочной формы обучения – 4 часа.

**Таблица 4<sup>5</sup> - 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
<b>МОДУЛЬ 1:</b>	<b>10</b>	-	<b>4</b>	<b>34</b>					<b>1</b>	-	-	<b>50</b>
Тема 1. Введение. Предмет и задачи дисциплины, ключевые понятия. Предмет этики как науки, цели, задачи, основные понятия. Мораль. Нравственность. Категории. Принципы. Профессиональная этика. Виды.	2		-	12					1	-	-	12
Тема 2. Этикет. История возникновения. Взаимосвязь этики и этикета. Виды этикета Манеры. Правила поведения в общественных местах	2		-	12					-	-	-	14
Тема 3. Деловой этикет. Основные элементы: приветствия, представления, обращение, субординация, визитные карточки.	4		2	10					-	-	-	12
Тема 4. Застольный этикет.	2		2	8					-	-	-	12
<b>МОДУЛЬ 2:</b>	<b>9</b>	-	<b>20</b>	<b>31</b>					<b>1</b>	-	<b>2</b>	<b>50</b>
Тема 5. Тема Эстетика в общественном питании. Эстетические требования к экстерьеру зданий предприятий общественного питания, интерьерам производственных и торговых помещений, к обслуживающему персоналу, столовому белью (скатертям, салфеткам, формам сложения салфеток при обслуживании различных видов банкетов и приемов, а так же столовой посуде, приборам, стеклу).	4		8	15					1	-	2	24
Тема 6. Эстетическое оформление залов	5		12	16					-	-	-	26
<b>Всего</b>	<b>19</b>	-	<b>24</b>	<b>65</b>					<b>2</b>	-	<b>2</b>	<b>100</b>

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

Перечень компетенций	Виды занятий								Формы контроля
	Л	ПЗ	ЛР	КР/КП	р	к/р	э	СРС	
ОПК-5	+	+	-	-	-	+	-	+	Выполнение практических работ и контрольной работы;
ПК-4	+	+	-	-	-	+	-	+	Выполнение практических работ и контрольной работы;

*Примечание: Л – лекции, ЛР – лабораторные работы, ПЗ – практические занятия, КР/КП – курсовая работа (проект), р – реферат, к/р – контрольная работа, э – эссе, СРС – самостоятельная работа студентов*

**Таблица 6 - Перечень лабораторных работ**

Не предусмотрены учебным планом

<sup>5</sup> Разработчикам РП можно убрать столбцы с формами обучения, если данная форма не реализуется в МГТУ

Таблица 7 - Перечень практических работ

№ п/п	Наименование практических работ	Кол-во часов		
		Очная форма	Очно-заочная форма	Заочная форма
1	ПР № 1 Эстетические требования к экстерьеру и интерьеру предприятий общественного питания -тесты	2		
2	ПР №2 Застольный этикет -тесты	2		1
3	ПР№3 Изучение столовой посуды, приборов	4		
4	ПР №4 Виды сервировок. Изучение столового белья. Правила и формы сложения салфеток	4		
5	ПР №5. Разработка стратегии дизайна блюд согласно тематике торжества	6		
6	ПР № 6 Эстетическое оформление залов и банкетных столов	6		1
	<b>Итого по дисциплине:</b>	<b>24</b>		<b>2</b>

\* ведущим преподавателем одна из практических работ по дисциплине может быть заменена на экскурсию в ведущие предприятия общественного питания Мурманской области.

#### 5. Перечень примерных тем курсовой работы /проекта

Не предусмотрены учебным планом

#### 6. Перечень учебно-методического обеспечения дисциплины (модуля) <sup>6</sup>

- ✓ Презентационные материалы;
- ✓ Методические указания к выполнению практических 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

##### Основная литература:

Учебник	Эл. ресурс	Кол-во в библиотеке МГТУ
Кучер, Л. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. для сред. спец. заведений / Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова; Отраслевой центр повышения квалиф. работников торговли м-ва экон. развития и торговли Рос. Федерации. - Москва : Деловая лит., 2002. - 544 с. - ISBN 5-93211-015-5 : 220-00; 307-29	-	21
Гусейнов, А. А. Этика : учебник для вузов / А. А. Гусейнов, Р. Г. Апресян. - Москва : Гардарика, 2002. - 472 с.	-	4

##### Дополнительная литература:

Учебник	Эл. ресурс	Кол-во в библиотеке МГТУ
Усов, В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. для нач. проф. образования : учеб. пособие для сред. проф. образования / В. В. Усов. - 2-е изд., стер. - Москва : Академия, 2003. - 416 с.	-	5

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

##### Электронно-библиотечные системы

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 характе-	с 02.10.2019 г. по 01.10.2020 г.	Неограничен

<sup>6</sup> В перечень входят методические указания к: выполнению практических, лабораторных, контрольных, самостоятельных, расчетно-графических, курсовых работ и др.

		ра базы данных ЭБС «Лань». Исполнитель ООО «ЭБС Лань»		
	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 «Поли-техресурс».	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

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

## 11. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Таблица 8 - Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения	Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных и информационных справочных систем, реквизиты подтверждающего документа
1.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционных (№ 401Л) г. Мурманск, ул.Кирова, д. 1 (корпус «Л»)	Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления информации большой аудитории: 1 Мультимедийный. проектор TOSHIBA TLP-X 2000 2. Ноутбук ASUS 80L 3. Проекционный экран Screen Media Apollo-T 180x180 Количество столов – 15 Количество стульев – 30 Посадочных мест – 30 Доска аудиторная – 1	- Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08 г.); - Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009 г.); - Система оптического распознавания текста ABBYY FineReader Corporate 9.0 (сетевая версия), 2009 год (договор ЛЦ-080000510 от 28 апреля 2009 г.).
2.	Учебная аудитория для проведения практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля, и промежуточной аттестации и самостоятельной работы обучающихся (№ 406Л) г. Мурманск, ул.Кирова, д. 1 (корпус «Л»)	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 P5GC-MX/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 P5GC-MX/DDR2 1G 800MHz A-D/80G Seag SATA/Nec DDU-16xx/midi C720T - 2шт 3. Экран на штативе SAM-1103 Screen-Media Apollo 180[180cm), MW- 1шт 4. Видеопроектор TOSHIBA TLP-XC2000 -1шт. Аудиторная доска -1шт Количество посадочных мест-8 Кличество столов -8 Количество стульев-8	- Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08 г.); - Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009 г.); - Система оптического распознавания текста ABBYY FineReader Corporate 9.0 (сетевая версия), 2009 год (договор ЛЦ-080000510 от 28 апреля 2009 г.).
3.	Учебная аудитория для проведения практических занятий, (№ 200Л) г. Мурманск, ул.Кирова, д. 1 (корпус «Л»)	Укомплектовано специализированной мебелью, аудиторной доской-1шт и плакатами. Количество посадочных мест-16 Количество столов - 8 Количество стульев -16 Доступа к интернету нет. Скатерти и столовое белье, наглядные пособия, подборка профессиональных журналов	
4.	<b>205С</b> Специальное помещение для самостоятельной работы г. Мурманск, ул. Советская, д. 14 (корпус «С»)	Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения: 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-	- Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008 (договор №32/379 от 14.07.08 г.); - Офисный пакет Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN, лицензия № 45676388 от 08.07.2009 (договор 32/224 от 14.07.2009 г.);

		образовательную среду университета. Посадочных мест – 15	- Система оптического распознавания текста ABBYY FineReader Corporate 9.0 (сетевая версия), 2009 год (договор ЛЦ-080000510 от 28 апреля 2009 г.).
--	--	---	---

Таблица 9 - Технологическая карта дисциплины (промежуточная аттестация - зачет)

№ п/п	Контрольные точки	Зачетное количество баллов		График прохождения (недели сдачи)
		min	max	
Текущий контроль				
1	Посещение лекций	8	8	В течение семестра
2	Выполнение ПР № 1	8	14	2-я неделя
3	Выполнение ПР № 2	8	14	4-я неделя
4	Выполнение ПР № 3	8	14	6-я неделя
5	Выполнение ПР № 4	8	14	8-я неделя
6	Выполнение ПР № 5	8	14	10-я неделя
7	Выполнение ПР № 6	8	14	12-я неделя
	Выполнение контрольной работы	4	8	13- 15-я недели
	Итого:	60	100	
Промежуточная аттестация				
	Зачет	60	100	Зачетная неделя
	Итоговые баллы по дисциплине	<b>60</b>	<b>100</b>	

Таблица 10 - Ведомость для фиксирования результатов текущего контроля (промежуточная аттестация – экзамен) (заполняется преподавателем в последний рабочий день месяца)

ФИО	Количество баллов			Итого
	Посещение лекций	Выполнение практ. работ	Выполнение к/р 1	