

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.



« 17 » 08 2020 год

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**Дисциплина** Б1.Б.27 Контроль производства  
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)

должность

ТПП  
кафедра

подпись

Бензик И.Н.  
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<sup>1</sup>

к рабочей программе по дисциплине «Контроль производства», 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
1			
2.			

Дополнения и изменения внесены «\_\_\_» \_\_\_\_\_ г

---

<sup>1</sup> Изменения и дополнения в РП – п. 1-8,10 таблицы 1 вносятся по необходимости; п. 9 требует ежегодного обновления. Листы изменений и дополнений включаются в структуру РП, их количество соответствует количеству вносимых изменений и дополнений

**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.Б.27	«Контроль производства»	<p><b>Цель дисциплины</b> - опираясь на достижения науки и практики, сформировать у студентов, представление об современных методах организации контроля производства и качества продукции на предприятиях общественного питания</p> <p><b>Задачи дисциплины:</b> дать необходимые знания по управлению качеством и контролю производства продукции общественного питания,</p> <p><b><u>В результате изучения дисциплины академический бакалавр должен:</u></b></p> <p><b>знать:</b> основные принципы квалиметрии, приемы ранжирования показателей качества, виды, методы, формы и системы контроля качества продукции общественного питания;</p> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать нормативные и технические документы в целях организации и проведения контроля;</li> <li>- разрабатывать схемы контроля производства пищевой продукции;</li> <li>- выявлять критические точки риска в процессе производства, принимать предупреждающие и корректирующие меры</li> <li>- проводить исследования сырья и продукции общественного питания, давать заключение о соответствии продукции с требованиями нормативной и технической документации;</li> <li>- проводить работы по подтверждению соответствия услуг и продукции общественного питания;</li> </ul> <p><b>владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сбора, обработки и представления информации для анализа и улучшения качества,</li> <li>- организации и проведения производственного контроля на предприятиях общественного питания</li> </ul> <p><b><u>Содержание разделов дисциплины.</u></b> Качество продукции общественного питания. Стандартизация в общественном питании. Методы и виды контроля качества продукции ОП. Организация производственного контроля на предприятиях общественного питания. Приемочный контроль продукции ОП. Сертификация услуг общественного питания.</p> <p><b><u>Реализуемые компетенции:</u></b> ОПК-3; ПК-1; ПК-6.</p> <p><b><u>Формы отчетности:</u></b> Семестр 7– 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 Министерства образования и науки РФ № 1332 12.11.2015 г., Учебным планом, одобренным Ученым советом ФГБОУ 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 организации производства и обслуживания на ПОП, 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

№ п/п	Код компетенции	Компоненты компетенции, степень их реализации	Результаты обучения
1.	ОПК-3 Способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	Компоненты компетенции соотносятся с содержанием дисциплины, и компетенция реализуется полностью	<b>Знать:</b> – виды, формы и методы контроля; – основные показатели качества продукции ОП; – нормативные и технические документы, регламентирующие качества продукции и услуг ОП. <b>Уметь:</b> - выявлять критические точки риска в процессе производства; - принимать предупреждающие и корректирующие меры; - проводить исследования, давать заключение о соответствии продукции требованиям нормативной документации. <b>Владеть навыками</b> разработки системы ХАССП.
2.	ПК-1 Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.	Компоненты компетенции частично соотносятся с содержанием дисциплины, и компетенция реализуется в части «Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции...» умением осуществлять контроль основных параметров технологических процессов, полуфабрикатов и готовой продукции.	<b>Знать;</b> - виды измерений; - погрешности результатов измерений. <b>Уметь:</b> - проводить измерения показателей качества и технологических режимов - сопоставлять результаты измерения с установленными требованиями. <b>Владеть навыками:</b> - обработки экспериментальных данных и оценки точности измерений - разработки предупредительных и корректирующих мероприятий
3.	ПК-6 Способность организовывать документооборот по производству на предприятии питания, использовать	Компоненты компетенции соотносятся с содержанием дисциплины, и компетенция реализуется в части «способность использовать нормативную, техническую и технологическую документацию в условиях производства»	<b>Знать</b> нормативную, техническую и технологическую документацию, регламентирующую показатели качества сырья и пищевых продуктов <b>Уметь</b> определять перечень контролируемых показатели качества и параметры технологического процессов в соответствии с требованиями НД. <b>Владеть навыками:</b> -актуализации нормативной, технической и техно-

нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.	продуктов питания»	логической документации -использования НД при осуществления производственного контроля на предприятиях ОП.
---	--------------------	--

#### 4. Структура и содержание учебной дисциплины (модуля)

Таблица 3<sup>2</sup> - Распределение учебного времени дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет **4** зачетных единиц, **144** часов.

Вид учебной нагрузки <sup>3</sup>	Распределение трудоемкости дисциплины по формам обучения											
	Очная				Очно-заочная				Заочная			
	Семестр			Всего часов	Семестр			Всего часов	Курс			Всего часов
	7								5			
Аудиторные часы												
Лекции	26			26					4			4
Практические работы												
Лабораторные работы	32			32					12			12
Часы на самостоятельную и контактную работу												
Выполнение, консультирование, защита курсовой работы (проекта) <sup>4</sup>												
Прочая самостоятельная и контактная работа	86			86					124			124
Подготовка к промежуточной аттестации <sup>5</sup>									4			4
Всего часов по дисциплине	144			144					144			144

#### 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>2</sup> Разработчикам РП можно убирать столбцы с формами обучения, если данная форма не реализуется в МГТУ

<sup>3</sup> При отсутствии вида учебной нагрузки ставить прочерк в соответствующей ячейке

<sup>4</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>5</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>6</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	ПЗ	ЛР	СРС	Л	ЛР	ПЗ	СРС	Л	ЛР	ПЗ	СРС
Введение. Задачи и содержание дисциплины «Контроль производства», ее место и роль в подготовке бакалавров направления 19.03.04	2	-	-	8								12
<b>Тема 1. Качество продукции общественного питания.</b> Показатели качества пищевых продуктов. Факторы, влияющие на качество продукции и услуг. Современные задачи обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Качество услуг общественного питания. Классификация и основные требования к услугам общественного питания. Виды дефектов и брак продукции. Методы оценки уровня качества.	2	-	-	20								24
<b>Тема 2. Стандартизация в общественном питании.</b> Характеристика нормативная и технологическая документация в общественном питании. Современные задачи технического регулирования в индустрии питания	4	-	-	10								16
<b>Тема 3. Методы и виды контроля качества продукции ОП.</b> Цели и задачи контроля. Методы, виды и формы контроля. Современные системы управления качеством.	4	-	-	18					2			24
<b>Тема 4. Организация производственного контроля на предприятиях общественного питания.</b> Нормативное обеспечение, объекты контроля, организационная структура, порядок разработки программы производственного контроля. Организация входного, операционного контроля	4	-	16	10					2	4		16
<b>Тема 5. Приемочный контроль продукции ОП.</b> Контроль качества полуфабрикатов, холодных и горячих закусок, супов и горячих блюд, сладких блюд, напитков, изделий из теста. Контроль качества продукции, реализуемой вне предприятия	4	-	16	10						8		16
<b>Тема 6. Сертификация услуг общественного питания.</b> Вид и схемы сертификации, контролируемые параметры. Сертификации системы качества	4	-	-	10								16
<b>Всего</b>	<b>26</b>	<b>-</b>	<b>32</b>	<b>86</b>					<b>4</b>	<b>12</b>	<b>-</b>	<b>124</b>

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

Перечень компетенций	Виды занятий								Формы контроля
	Л	ЛР	ПЗ	КР/КП	р	к/р	РГЗ	СРС	
ОПК-3	+	+	-	-	-	+	-	+	Проверка оформления и защита лабораторных работ; проверка выполнения контрольной работы
ПК-1	+	+	-	-	-	+	-	+	
ПК-6	+	-	-	-	-	+	-	+	

*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*

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

студентов

Таблица 6 - Перечень лабораторных работ

№ п/п	Наименование лабораторных работ	Кол-во часов		
		Очная форма	Очно-заочная форма	Заочная форма
1	Разработка системы ХАССП	16		4
2	Контроль качества супов	4		4
3	Контроль качества вторых блюд	4		4
4	Контроль качества напитков	4		
5	Контроль качества мучных изделий	4		
	<b>Итого по дисциплине:</b>	<b>32</b>		<b>12</b>

Таблица 7 - Перечень практических работ

Не предусмотрены учебным планом

### 5 Перечень тем расчетно-графического задания (РГЗ)

Не предусмотрены учебным планом

### 6 Темы контрольных работ

Учебным планом предусмотрено выполнение 1 контрольной работы: Производственный контроль на предприятиях общественного питания.

### 7 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю):

- ✓ Презентационные материалы;
- ✓ Методические указания к выполнению лабораторных работ;
- ✓ Методические указания к выполнению контрольной работы
- ✓ Методические указания для самостоятельной работы студентов.

### 8 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
<b>Основная литература</b>				
1	Николаенко, О.А. Контроль качества продукции в общественного питания.: учебное пособие / О.А. Николаенко; Мурманск: МГТУ, 2014.- 158с.	-	+	70
<b>Дополнительная литература</b>				
2	Головин, А. Н. Контроль производства и качества продуктов из гидробионтов : учеб. для сред. спец. учеб. заведений / А. Н. Головин. - Москва : Колос, 1997. - 256 с.	-	+	28

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

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 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.). Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008.

#### 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.	<b>401Л</b> 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, ул.Кирова, д. 1 (корпус «Л»)	Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории:  - доска аудиторная – 1 шт. - учебные столы – 15 шт.; - мультимедийный проектор TOSHIBA TLP-X 2000 – 1 шт.; - ноутбук ASUS 80L – 1 шт.; - проекционный экран Screen Media Apollo-T 180x180 – 1 шт.;  Посадочных мест – 30	- 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.). Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008.
2.	<b>406Л</b> Помещение для самостоятельной работы г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (корпус «Л»)	Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории:  - учебные столы -8 шт.; - компьютер персональный Системный блок Technocent Cel 430 1.80G 775/Asus P5GC-MX/DDR2 1G 800MHz A-	- 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.);

		<p>D/80G Seag SATA/Nec DDU-16xx/midi C720T - 6шт.;</p> <p>- 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.;</p> <p>- экран на штативе SAM-1103 ScreenMedia Apollo 180[180cm), MW- 1шт.;</p> <p>- видеопроектор TOSHIBA TLP-XC2000 -1шт.;</p> <p>Посадочных мест-8</p>	<p>- 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.</p>
3.	<p><b>412Л</b> Учебно-научная лаборатория. 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»)</p>	<p>Укомплектовано специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- весы Ohaus RA 512C – 1 шт.;</li> <li>- весы Ohaus RV-2143 – 1 шт.;</li> <li>- морозильник «Норд-155»4 – 1 шт.;</li> <li>- весы ВП-65 – 1 шт.;</li> <li>- колориметр КФК-2М6 – 1 шт.;</li> <li>- устройство для высушивания сырья УВО-03М7 – 1 шт.;</li> <li>- печь муфельная объем 7,2 л Т max 1110С LF-7/11G18 – 1 шт.;</li> <li>- микроскоп биологический – 1 шт.;</li> <li>- лиофильная сушка FreeZone 1L,220В,50Гц, Labconco10 – 1 шт.;</li> <li>- насос вакуумный 98л/мин, 230В,50 Гц, Labconco11 – 1 шт.;</li> <li>- полка для образцов трехуровневая для сушки образцов в планшетах, флаконах, виалах, Labconco – 1 шт.;</li> <li>- электрическая плитка-1шт.;</li> <li>- стол письменный -1шт.;</li> <li>- стол лабораторный островной -2шт.;</li> <li>- шкаф вытяжной -1шт.;</li> <li>- стол пристенный -2шт.;</li> <li>- стол титровальный -1шт.;</li> <li>- стол лабораторный -2шт.;</li> <li>- тумба подкатная -10шт.;</li> <li>- шкаф металлический для посуды - 1шт.;</li> <li>- мойка для посуды -3 шт.;</li> <li>- стол с полками приборный - 2шт.;</li> <li>- сушильная камера без клапанов, Labconco – 1 шт.;</li> <li>- анализатор азота PRO-NITRO А 4002430 – 1 шт.;</li> <li>- доска аудиторная – 1 шт.</li> </ul> <p>Посадочных мест -12 шт.</p>	

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-образовательную среду университета. Посадочных мест – 15	- 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.). Операционная система Microsoft Windows Vista Business Russian Academic OPEN, лицензия № 44335756 от 29.07.2008.

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	16	
2.	Выполнение ЛР № 1	3	4	2-я неделя
3.	Защита ЛР № 1	4	6	3-я неделя
4.	Выполнение ЛР № 2	2	4	4-я неделя
5.	Защита ЛР № 2	4	6	5-я неделя
6.	Выполнение ЛР № 3	2	4	6-я неделя
7.	Защита ЛР № 3	4	6	7-я неделя
8.	Выполнение ЛР № 4	1	2	8-я неделя
9.	Защита ЛР № 4	2	3	9-я неделя
10.	Выполнение ЛР № 5	2	4	10-я неделя
11.	Защита ЛР № 5	4	6	11-я неделя
12.	Выполнение контрольной работы 1	10	19	16-я неделя
13.	Выполнение РГР	14	20	6-я неделя
	Итого:	60	100	

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

ФИО	Количество баллов				
	Посещение	Выполнение лаб.	Выполнение	Защита РГР	Итого

	лекций	работ	к/р 1		