

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  
« 11 » 03 2020 год  


**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**Дисциплина** Б1.В.ДВ.05.02 Товароведение спиртных напитков  
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

подпись

Гроховский В.А.

## Лист изменений и дополнений, вносимых в РП

к рабочей программе по дисциплине «Товароведение спиртных напитков», входящей в состав ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции организация общественного питания», направленностям: «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 \_\_\_\_\_

## 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.ДВ.05.0 2	«Товароведение спиртных напитков»	<p><b>Цель дисциплины</b> - является изучение потребительских свойств спиртных напитков.</p> <p><b>Задачи дисциплины:</b> дать необходимые знания по основам методам органолептического и физико-химического анализа спиртных товаров, позволяющие определить качество спиртных товаров, согласно нормативных документов.</p> <p><b><u>В результате изучения дисциплины обучающийся должен:</u></b></p> <p><b>знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- классификацию и ассортимент спиртных напитков; их химический состав и пищевую ценность;</li> <li>- технологические и потребительские свойства спиртных напитков, требования к качеству, упаковку, маркировку, условия и сроки транспортирования и хранения;</li> <li>- потери пищевых качеств, причины их возникновения и пути сокращения;</li> <li>- систему оценки качества спиртных напитков в соответствии со стандартами и нормами качества товаров.</li> </ul> <p><b>уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- давать товароведную характеристику основных групп и распознавать ассортимент спиртных напитков;</li> <li>- определять качество спиртных напитков согласно требованиям нормативных документов.</li> </ul> <p><b>владеть :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы с нормативными правовыми документами по определению качества спиртных напитков.</li> </ul> <p><b><u>Содержание разделов дисциплины:</u></b></p> <p>Содержание основных понятий и определений. Классификация спиртных напитков. Ассортимент спиртных напитков. Маркировка спиртных напитков. Условия и сроки хранения. Виды и формы фальсификации. Товароведческая характеристика и исследование качества спиртных напитков.</p> <p><b>Реализуемые компетенции:</b> ОПК-3; ПК-1.</p> <p><b>Формы отчетности:</b> Семестр 8 – 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», утвержденного Минобрнауки РФ № 1332 12.11.2015 г., учебного плана в составе ОПОП по направлению подготовки 19.03.04 «Технологии продукции и организация общественного питания», направленности: «Технология продукции и организация ресторанного дела» 2019 года начала подготовки, утвержденной Ученым советом МГТУ (протокол № 7 от 28.02.2019г.)

### 2. Цели и задачи учебной дисциплины

**Целью дисциплины** (модуля) «Товароведение спиртных напитков» является формирование компетенций в соответствии с ФГОС по направлению подготовки бакалавра и учебным планом для направления подготовки 19.03.04 «Технологии продукции и организация общественного питания»

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

- классификации и ассортименте алкогольных напитков;
- химический состав и пищевую ценность;
- технологические и потребительские свойства алкогольных напитков, требования к качеству, упаковке, маркировке, условиям и срокам транспортирования и хранения;
- дефекты алкогольных напитков, причинах их возникновения и способах определения;
- оценке качества спиртных напитков в соответствии со стандартами и нормами качества товаров.

### 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 «Технология продукции и организация общественного питания»

Таблица 2 – Результаты обучения

№ п/п	Код компетенции	Компоненты компетенции, степень их реализации	Результаты обучения
1.	ПК-1 <i>способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и</i>	Компоненты компетенции соотносятся с содержанием дисциплины, и компетенция реализуется в части « <i>Способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья.</i> »	<b>Знать:</b> - ассортимент алкогольных напитков; - условия хранения алкогольных напитков; - нормативную документацию на алкогольные напитки. <b>Уметь:</b> - организовать прием алкогольных напитков; <b>Владеть</b> навыками: - анализировать и определять уровень качества алкогольных напитков.

	<i>осуществлять технологический процесс производства продукции питания</i>		
2.	ОПК-3 <i>способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам</i>	Компоненты компетенции соотносятся с содержанием дисциплины, и компетенция реализуется полностью	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы определения показателей качества алкогольных напитков;</li> <li>- условия хранения и реализации алкогольных напитков.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять уровень качества алкогольных напитков.</li> </ul> <p><b>Владеть навыками:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методик определения уровня качества алкогольных напитков.</li> </ul>

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

Таблица 3 – Распределение учебного времени дисциплины

Вид учебной нагрузки	Распределение трудоемкости дисциплины по формам обучения										
	Очная			Очно-заочная				Заочная			
	Семестр		Всего часов	Семестр		Всего часов	Семестр/Курс 5		Всего часов		
	8						10				
Аудиторные часы											
Лекции	28		28				2			2	
Практические занятия	-		-				-			-	
Лабораторные работы	30		30				2			2	
Часы на самостоятельную и контактную работу											
Выполнение, консультирование, защита курсовой работы (проекта)	-		-				-			-	
Прочая самостоятельная и контактная работа	50		50				131			131	
Подготовка к промежуточной аттестации	36		36				9			9	
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	1			1					1			1
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	ПЗ	СРС	Л	ЛР	ПЗ	СРС	Л	ЛР	ПЗ	СРС
Тема 1. История развития алкогольной промышленности в России. Состояние алкогольного рынка. Законодательство в сфере алкогольного регулирования. Контролирующие органы и лицензирование.	4	-	-	2					0,5	-		6
Тема 2. Технология производства этилового спирта и водок, основные бренды. Характеристика сырья. Классификация, идентификация и контроль качества, фальсификация. Упаковка и маркировка.	4	-	-	4					0,5	-		16
Тема 3. Классификация алкогольной продукции. Химический состав, пищевая ценность, факторы, формирующие качество крепких алкогольных напитков. Методы оценки уровня качества крепких алкогольных напитков.	4	-	-	3					-	-		16
Тема 4. Классификация ликеро-водочных изделий. Технология	4	4	-	4					0,5	-		10

производства, пищевая ценность, идентификация и контроль качества, фальсификация ликеро-водочных изделий. Ассортимент ликеро-водочных изделий.												
Тема 5. Коньяк (бренди). Классификация, технология производства, идентификация и контроль качества, фальсификация, дефекты. Упаковка и маркировка, транспортирование и хранение. Основные бренды.	2	4	-	2					0,5	-		10
Тема 6. Основы качества алкогольных напитков. Методы оценки уровня качества ликеро-водочных изделий, согласно нормативной документации.	6	4	-	17					-	-		21
Тема 7. Вина. Сорта винограда. Технология производства. Пробка. Классификация. Особенности производства отдельных групп натуральных виноградных вин. Сульфиты. Товароведческая характеристика отдельных групп виноградных вин. Вермут. Портвейн. Херес. Мадера. Химический состав, пищевая ценность вин. Методы оценки уровня качества вин. Маркировка на этикетках и пробках. Контроль качества вин.	2	6	-	4					-	-		10
Тема 8. Слабоалкогольные напитки. Пиво. Эль. История развития пивоварения. Классификация, технология производства.	2	6	-	4					-	2		6

Характеристика сырья. Пищевая ценность пива, идентификация и контроль качества, дефекты пива. Упаковка и маркировка, фальсификация пива, транспортирование и хранение. Основные бренды.													
Итого:	28	30	-	50						2	2	-	131

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	э	СРС	
ОПК-3	+	+	-	-	-	+	-	+	Выполнение лабораторных работ, контрольной работы
ПК-1	+	+	-	-	-	+	-	+	Выполнение лабораторных работ, 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

№ л/р	Наименование лабораторных работ	Количество часов	
		очная	заочная
1.	ЛР № 1. Классификация и ассортимент ликеро-водочных изделий, согласно нормативной документации.	4	
2.	ЛР № 2 Классификация, технология производства, идентификация, фальсификация и дефекты коньяка.	4	
3.	ЛР № 3. Основы качества алкогольных напитков. Методы оценки уровня качества ликеро-водочных изделий, согласно нормативной документации.	4	
4.	ЛР № 4 Контроля качества пива, согласно требованиям нормативных документов.	6	2
5.	ЛР № 5 Контроля качества вина, согласно требованиям нормативных документов.	6	
Всего:		30	2

\*ведущим преподавателем одна из лабораторных работ по дисциплине может быть заменена на экскурсию на пивоваренный завод «Пилигрим» в Мурманске».

Таблица 7 - Перечень практических работ

№ л/р	Наименование практических работ	Количество часов
	Не предусмотрены	

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

**7. Фонд оценочных средств (ФОС)**

ФОС 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)**

№ 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	Товароведение, экспертиза в таможенном деле : учеб. пособие для вузов / А. В. Виноградова [и др.]; [под общ. ред. Е. Л. Богдановой]. - Санкт-Петербург : Троиц. мост, 2013. - 389 с.	-	+	15
2	Экспертиза напитков. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ В.М. Позняковский [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 406 с.— Режим доступа: <a href="http://www.iprbookshop.ru/4169.html">http://www.iprbookshop.ru/4169.html</a>	+	-	-
3	Родионова, Л.Я. Технология алкогольных напитков : учебное пособие / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 352 с. — ISBN 978-5-8114-2415-3. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/107062">https://e.lanbook.com/book/107062</a>	+	-	-
<b>Дополнительная литература</b>				
4	Контроль пива [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работы для студентов высш. учеб. заведений специальности 260602.65 "Пищевая инженерия малых предприятий" по дисциплине "Технохимический контроль производства пищевых продуктов", а также специальности 080401.65 "Товароведение и экспертиза товаров в сфере таможенной деятельности" по дисциплине "Товароведение продовольственных товаров" / Федер. агентство по рыболовству, Мурман. гос. техн. ун-т, Каф. технологий пищевых пр-в ; сост. Ю. В. Шоккина. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 851 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2012.	+	-	-

5	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник для вузов / И. С. Витол, А. В. Коваленок, А. П. Нечаев. - Москва : ДеЛИ принт, 2013. - 350 с.	-	+	5
---	---	---	---	---

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

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.)

**11.** Таблица 8 - Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения	
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	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.)
2.	Учебная аудитория для проведения лабораторных занятий «Лаборатория Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» (№ 403Л) г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (корпус «Л»)	Укомплектовано специализированной мебелью, аудиторной доской -1шт и оборудованием для выполнения лабораторных работ: 1. Термостат ТС1/ 20 СПУ - 1шт 2. Шкаф сушильный LOIP LF-60/350-GG1 - 1-шт 3. Муфельная печь СНОЛ 7.2/900(CN -1 шт 4. Плита нагревательная LOIP LH-403 с лотком	

		<p>для песчаной бани - 1шт</p> <p>5. Перемешивающее устройство LOIP LS-220 с таймером, до 900об/мин, амплитуда 5мм -1шт</p> <p>6. Посудомоечная машина Bosch SRS 53E42EU - 1шт</p> <p>7. Устройство для сушки посуды ПЭ-2000 - 1шт</p> <p>8. Баня шестиместная LOIP-161-1 шт</p> <p>9. Дистиллятор CFL-2004 -1шт</p> <p>10. Центрифуга ОКА -1шт</p> <p>11. Спектрофотометр LEKISSI207 -1шт</p> <p>12. Экстракционный аппарат «Дет Грас»N Selecta -1шт</p> <p>13. Весы SW 10W-1шт</p> <p>14. Весы CAUY-220 -1шт</p> <p>15. Холодильник Indesit В16-1шт</p> <p>16. Устройство для определения влажности пищевого сырья и продуктов «ЭЛЕКС-7» -1шт</p> <p>17. Рефрижераторная центрифуга ЦР-6 в комплекте с ротором РК4х750-1шт</p> <p>18. Стелаж настенный для сушки посуды Лаб -400 ССт -4 шт</p> <p>19. Стол для весов ЛАБ - 1200 ВГ-1200*600*760-1шт</p> <p>20. Стол для весов ЛАБ - 600 ВГ-600*400*780-1шт-1шт</p> <p>21. Стол для титрования 1200 ТК-1200*600*1800-1шт</p> <p>22. Стол лабораторный ЛАБ-1200 ЛТв-1200*600*900-1шт</p> <p>23. Стол островной ЛАБ-2400 ОКМ-2400*1400*1500-1шт</p>	
--	--	--	--

		<p>24. Стол островной ЛАБ-2400 ОКМ-2400*1400*1500 - 1шт</p> <p>25. Стол письменный ЛАБ ОМ-07-1200*700*760-1шт</p> <p>26. Стол письменный ЛАБ-ОМ-07-1200*700*760 - 1шт</p> <p>27. Стол пристенный физический ЛАБ-1500 ПКТ 1500*800*1500-1шт</p> <p>28. Стол пристенный химический ЛАБ-1200 ПТМ 1200*800*1500 - 1шт</p> <p>29. Стол мойка ЛАБ-1200 МОП-1200*600*1500 - 1шт</p> <p>30. Стол мойка ЛАБ-1200 МОП-1200*750*1500-1шт</p> <p>31. Стол мойка ЛАБ-1200 МОП-1200*750*1500-1шт</p> <p>32. Стул лабораторный ЛАБ-СЛ-04 - 13шт</p> <p>33. Шкаф вытяжной ЛАБ-1800 ШВ-1872*710*2100 - 1шт</p> <p>34. Шкаф вытяжной ЛАБ-800 ШВл-832*925*1980 - 1шт</p> <p>35. Шкаф для посуды ЛАБ-800*580*1810-1шт</p> <p>36. Шкаф для приборов ЛАБ-800 ШПР-800*580*1810 - 1шт</p> <p>37. Шкаф для химреактивов ЛАБ-800 ШР-800*580*1810-1шт</p> <p>38. Шкаф для хранения кислот ЛАБ-Pro-ШКЦ-600*500*1950 - 1шт</p> <p>39. Шкаф лабораторный ЛАБ ШЛ 80-800*565*2100 - 1шт</p> <p>Количество посадочных мест-12</p> <p>Доступа к интернету нет.</p>	
--	--	--	--

3.	502 Л Помещение для хранения и профилактического обслуживания оборудования, г. Мурманск, ул. Кирова, д. 1 (корпус «Л»)	Помещение оснащено специализированной мебелью для хранения оборудования	
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	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.)

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

№ п/п	Контрольные точки	Зачетное количество баллов		График прохождения (недели сдачи)
		min	max	
Текущий контроль				
1.	Выполнение ЛР № 1	7	9	3-я неделя
2.	Выполнение ЛР № 2	7	9	5-я неделя
3.	Выполнение ЛР № 3	7	9	7-я неделя
4.	Выполнение ЛР № 4	7	9	9-я неделя
5.	Выполнение ЛР № 5	7	9	11-я неделя
6.	Выполнение ЛР № 6	7	9	13-я неделя
7.	Контрольная работа	8	10	
8.	Посещение занятий	5	8	
9.	Своевременная сдача контрольных точек	5	8	
	Итого:	60	80	
Промежуточная аттестация				
	Экзамен			
	<i>Оценка «5» - 20 баллов, Оценка «4» - 15 баллов, Оценка «3» - 10 баллов</i>	10	20	Экзаменационная сессия
	Итоговые баллы по дисциплине	70	100	