

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ФИЗИКА»

по основной профессиональной образовательной программе бакалавриата
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»
(по УП 2018 г.)

Профиль «Технология продуктов общественного питания»
(очная, заочная форма обучения)

1. Цели освоения дисциплины:

- ознакомление с историей и логикой развития физики и основных её открытий;
- изучение основных физических теорий и законов окружающего мира;
- формирование у студентов основ естественнонаучной картины мира;
- формирование навыков по применению положений фундаментальной физики к грамотному научному анализу ситуаций, с которыми придётся сталкиваться в своей профессиональной деятельности;
- формирование навыков проведения исследований и обработки результатов эксперимента.

2. Результаты обучения по дисциплине (приобретаемые компетенции):

В результате изучения дисциплины у студента должны быть сформированы следующие общепрофессиональные и профессиональные компетенции:

ОК-7: способность к самоорганизации и самообразованию;

ПК-24: способность проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты эксперимента.

3. Трудоёмкость дисциплины – 11 ЗЕ (396 часов).

4. Содержание дисциплины.

При изучении дисциплины рассматриваются следующие разделы:

- Механика;
- Молекулярная физика и термодинамика;
- Электричество и магнетизм;
- Колебания и волны. Оптика;
- Квантовая и ядерная физика.

5. Форма промежуточной аттестации – экзамен(2,4 семестры), зачёт (3семестр).

Разработал:
Доцент кафедры «Физика»

С.М. Пыргаева

Проверил:
Декан ФСТ

С.В. Ананьин

