

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Смирнов Сергей Николаевич

Должность: врио ректора

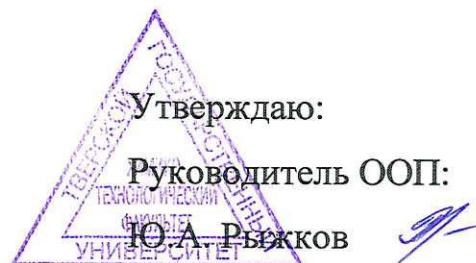
Дата подписания: 06.06.2022 16:44:45

Уникальный программный ключ:

69e375c64f7e975d4e8830e7b4fcc2ad1bf35f08

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет»



Рабочая программа дисциплины (с аннотацией)
ФИЗИКА

Направление подготовки

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Профиль подготовки

Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Для студентов 1, 2 курса очной формы (1, 2 курса заочной формы) обучения

Составитель:

к.в.н., доц. Ушаков С.И.

Тверь, 2020

1. Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом

Физика

2. Цели и задачи дисциплины

Целями освоения дисциплины являются:

формирование у студентов целостного естественно-научного мировоззрения, общих интеллектуальных умений, позволяющих:

- а) решать конкретные физические задачи и проблемы с привлечением соответствующего математического аппарата,
- б) производить и грамотно обрабатывать простейшие измерения основных физических величин.

3. Место дисциплины в структуре ОП бакалавриата

Дисциплина включена в базовую часть «Модуль 2. Дисциплины, формирующие ОПК-компетенции» учебного плана подготовки бакалавров по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья», профиль подготовки «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Дисциплина входит в базовую часть

4. Объем дисциплины:

Очная форма обучения: 7 зачетных единиц, 252 академических часов, **в том числе контактная работа:** лекции 37 часов, практические занятия 37 часов, **самостоятельная работа:** 151 часов. + 27 часов (контроль)

Заочная форма обучения: 7 зачетных единиц, 252 академических часов, **в том числе контактная работа:** лекции 10 часов, практические занятия 10 часов, **самостоятельная работа:** 219 часов. + 13 часов (контроль).

По переходному плану заочная форма обучения: 8 зачетных единиц, 288 академических часов, **в том числе контактная работа:** лекции 10 часов, практические занятия 10 часов, **самостоятельная работа:** 255 часов. + 13 часов (контроль).

5. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Планируемые результаты освоения образовательной программы (формируемые компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК-1 способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий	Владеть: способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных. Уметь: объяснять с целью обработки и анализа информации из различных источников и баз данных и представления ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий Знать: основные системы единиц измерения физических величин. Основные математические методы, используемые при решении физических задач;
ПК-5 способностью использовать в практической деятельности	Владеть: - методами использования основных законов физики в профессиональной деятельности, Уметь: представлять результаты экспериментальных и теоретических исследований в графическом виде.

<p>специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья</p>	<p>Знать: фундаментальные физические законы и их взаимосвязь; принципы основных физических теорий.</p>
---	--

6. Форма промежуточной аттестации

- очная форма: зачет во 2 семестре, экзамен в 3 семестре.,
- заочная форма зачет на 1 курсе (летняя сессия), экзамен на 2 курсе (летняя сессия).
- по переходному плану заочная форма зачет на 1 курсе (летняя сессия), экзамен на 2 курсе (летняя сессия).

7. Язык преподавания русский.