

## Аннотация рабочей программы дисциплины

## Б1.О.02.01 «Математика»

Код и направление подготовки (специальность)	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Направленность (профиль)	Технология производства продуктов и организация общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения	заочная
Год начала подготовки	2021
Выпускающая кафедра	Строительство
Кафедра-разработчик	Строительство
Объем дисциплины, ч. / з.е.	324 / 9
Форма контроля (промежуточная аттестация)	экзамен, экзамен

Курс	Час. / з.е.	Лек. зан., час.	Лаб. зан., час.	Практич. зан., час.	КСР	СРС	Контроль	Форма контроля
1	144 / 4	8	-	6	4	117	9	экзамен
2	180 / 5	8	-	6	5	152	9	экзамен
Итого	324 / 9	16	-	12	9	269	18	экзамен, экзамен

<b>Универсальные компетенции:</b>	
не предусмотрены учебным планом	
<b>Общепрофессиональные компетенции:</b>	
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-2.1	Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции
<b>Профессиональные компетенции:</b>	
не предусмотрены учебным планом	

<b>Общекультурные</b>	
ОК-7	Способность к самоорганизации и самообразованию
<b>Профессиональные</b>	
ПК-26	Способность измерять, составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные, составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме проверки домашних заданий, устного опроса по разделам дисциплины и промежуточный контроль в форме зачета и экзамена.