МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Волгоградский государственный технический университет»

Факультет технологии пищевых производств

Аннотация к рабочей программе дисциплины (модуля)

Математика

Закреплена за кафедрой	**Прикладная математика**
Учебный план	Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Профиль	**Технология мяса и мясных продуктов**
Квалификация	**бакалавр**
Срок обучения	**4 года**

Форма обучения	**очная**	Общая трудоемкость	**6 ЗЕТ**
Виды контроля в семестрах:	экзамены 2 зачеты 1		

Семестр(Курс.Номер семестра на курсе)	**1(1.1)**		**2(1.2)**		Итого	
	УП	ПП	УП	ПП	УП	ПП
Лекции	16	16	16	16	32	32
Практические	48	48	32	32	80	80
Итого ауд.	64	64	48	48	112	112
Контактная работа	64.25	64.25	48.35	48.35	112.6	112.6
Сам. работа	43.75	43.75	24	24	67.75	67.75
Часы на контроль	0	0	35.65	35.65	35.65	35.65
Практическая подготовка	0	0	0	0	0	0
Итого трудоемкость в часах	108	108	108	108	0	0

ЛИСТ ОДОБРЕНИЯ, СОГЛАСОВАНИЯ И АКТУАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Разработчик(и) программы:

доцент Асанова Наталия Васильевна кпн

Рецензент(ы):
(при наличии)
кпн, доцент, Сагателоа Лиана Сергеевна

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики)
Математика

разработана в соответствии с ФГОС ВО:
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения (приказ Минобрнауки России от 11.08.2020 г. № 936)

составлена на основании учебного плана:
Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль: Технология мяса и мясных продуктов

утвержденного учёным советом вуза от 26.05.2021 протокол № 10.

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры
Прикладная математика

03.07.2023 номер протокола 6 2021 г.
Зав. кафедрой Годенко Алексей Ефимович

СОГЛАСОВАНО:
Факультет технологии пищевых производств
Председатель НМС Храмова В.Н.

Протокол заседания НМС от
23.09.2021 г. № 1

Рабочая программа дисциплины (модуля, практики) актуализирована 31.08.2023

Утверждена рабочая программа дисциплины (модуля, практики) деканом

Факультет технологии пищевых производств

Храмова В.Н. 23.09.2021 г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ). ВИД, ТИП ПРАКТИКИ, СПОСОБ И ФОРМА (ФОРМЫ) ЕЕ ПРОВЕДЕНИЯ.

1.1. Цель преподавания дисциплины

Целью преподавания дисциплины «Математика» является формирование математических знаний, умений и навыков, способствующих развитию творческого и логического мышления, математической культуры личности, повышение уровня фундаментальной подготовки.

Приобретённый уровень подготовки должен обеспечивать возможность применения математических методов при моделировании организационно-управленческих задач в области профессиональной деятельности бакалавра, умение читать нужную для этого литературу, а также самостоятельно продолжать своё математическое образование.

1.2. Задачи изучения дисциплины

Настоящая программа составлена в объеме, необходимом для изучения общенаучных, общеинженерных и специальных дисциплин и предполагает последовательное решение основных задач математического образования:

- обеспечить полноценную математическую подготовку;
- научить самостоятельно разбираться в математическом аппарате, содержащемся в литературе, связанной со специальностью студента;
- сформировать навыки и умения использовать математические методы и модели при решении профессиональных задач.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ОП:	Б1.О
2.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
2.1.1	Дисциплина «Математика» относится к обязательной части ОП и имеет логическую и содержательно-методическую взаимосвязь с дисциплинами основной образовательной программы. Дисциплина базируется на компетенциях, сформированных на предыдущем уровне образования. Для изучения математики требуется качественное знание школьного курса алгебры, геометрии, тригонометрии, начал анализа, информатики.
2.2	**Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**
2.2.1	Прикладная механика
2.2.2	Системный анализ в сервисе
2.2.3	Теплотехника и гидравлика
2.2.4	Планирование эксперимента
2.2.5	Физическая и коллоидная химия
2.2.6	Экономика и организация предприятий
2.2.7	Компьютерное моделирование в пищевых технологиях
2.2.8	Метрология и техническое регулирование
2.2.9	Теплоэнергоснабжение предприятий
2.2.10	Химия пищи
2.2.11	Процессы и аппараты пищевых производств
2.2.12	Физико-механические свойства пищевых сред
2.2.13	Технико-химический контроль и управление качеством
2.2.14	Графическая визуализация проектных решений
2.2.15	Выполнение, подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ, ПРАКТИКИ)

ОПК-2: Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-2.1: Знает основные естественнонаучные законы и методы исследования, применимые к решению задач профессиональной деятельности
Результаты обучения: Знает базовые математические понятия, понимает возможность их применения в решении поставленных проблем; умеет работать с учебным математическим текстом, находить необходимую информацию, проводить ее изучение и анализ с целью оптимального решения поставленной проблемы; владеет навыками использования математических методов и основ математического моделирования в профессиональной деятельности инженера
ОПК-2.2: Умеет использовать законы и методики естественных наук для обоснования решений задач профессиональной деятельности
Результаты обучения: Умеет использовать базовые математические понятия, понимает возможность их применения в решении поставленных проблем;
ОПК-2.3: Владеет навыками выполнения физических, химических, физико-химических, микробиологических исследований и применения математических методов анализа и обработки данных для получения и систематизации результатов испытаний, проводимых для решения профессиональных задач
Результаты обучения: Владеет маетматическими методами решения задач внутри физических, химических, физико-химических и микробиологических исследований