

**Аннотация  
рабочей программы дисциплины  
Б1.Б.07 Физика**

Направление подготовки: 19.03.04 *Технология продукции и организация общественного питания*

Направленность: «Технология продукции и организация в предприятиях питания»

Год начала подготовки: 2019

Квалификация: Бакалавр

Трудоемкость: 4 з.е.

Форма промежуточной аттестации: экзамен

**Место дисциплины в структуре образовательной программы:**

Дисциплина «Физика» относится к базовой части учебного плана подготовки бакалавров по направлению 19.03.04 *Технология продукции и организация общественного питания* направленность (профиль) «Технология продукции и организация в предприятиях питания».

Дисциплине «Физика» предшествует подготовка по соответствующей дисциплине в объеме средней общеобразовательной школы или колледжа.

Освоение дисциплины необходимо как предшествующее при изучении следующих дисциплин: «Барное дело», «Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания», «Дизайн кулинарной продукции в предприятиях питания», «Кондитерское производство в предприятиях питания ресторанного сегмента», «Логистика», «Национальная кулинарная продукция для предприятий питания», «Обеспечение качества продукции и услуг в общественном питании», «Организация производства и обслуживания в предприятиях питания», «Производство мучных кондитерских изделий в предприятиях питания», «Современные техники обслуживания в предприятиях питания», «Технология охлажденной и замороженной кулинарной продукции», «Технология продукции в предприятиях питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Тренинг по технике приготовления кулинарной продукции в предприятиях питания», прохождении практики по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, преддипломной практики, подготовке к сдаче и сдаче государственного экзамена, защите выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

**Содержание дисциплины (тематический план):**

1. Механика.
2. Молекулярная физика и термодинамика.
3. Электричество и магнетизм.
4. Колебания и волны.
5. Оптика.
6. Квантовая и атомная физика.

**Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:**

ОПК-5 – готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов;

ПК-1 – способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество

готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

**Разработчик:** кафедра информатики и естественнонаучных дисциплин