

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Бакалавриат

профиль «Технологии ресторанного дела»

АННОТАЦИЯ

рабочей программы дисциплины

«Математика»

Обязательная дисциплина

Заочная форма обучения

Общая трудоемкость дисциплины (ЗЕТ / час.)	3/108 час.
Цель изучения дисциплины	Целью освоения дисциплины является: формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков по вопросам, касающимся построения и анализа математических моделей, учитывающих случайные факторы; обучение студентов применению математического аппарата для расчета вероятности случайного события и числовых значений случайной величины, в частности, используя закон больших чисел; приобретение студентами опыта формализации случайных процессов, подготовка студентов к обработке статистической информации для оценки случайных параметров генеральной совокупности и выявления их корреляционной зависимости для повышения эффективности принимаемых решений в практической деятельности, в частности в области управления, контроля и учетной политики.
Содержание дисциплины	Тема 1. Матрицы. Операции над матрицами; Определители. Обратная матрица; Системы линейных алгебраических уравнений; Тема 2. Векторы. Операции над векторами; Прямая и плоскость; Системы координат. Аффинные и гомеоморфные отображения; Кривые второго порядка и их задание; Тема 3. Производная функции.
Формируемые компетенции (коды)	УК-1
Коды и наименования индикатора достижения компетенции	УК-1.1 Демонстрирует знание принципов сбора, отбора и обобщения информации, методики системного подхода для решения профессиональных задач УК-1.2 Анализирует и систематизирует разнородные данные, оценивает эффективность процедур анализа проблем и принятия решений в профессиональной деятельности УК-1.3 Применяет навыки научного поиска и практической работы с информационными источниками; методами принятия решений

Дисциплины, участвующие в формировании компетенции	Основы проектной деятельности Информатика Товароведение продовольственных товаров Индустриальные технологии и инновации в общественном питании Введение в технологии питания Информационные технологии в общественном питании Анализ и диагностика финансово-хозяйственной деятельности на предприятиях общественного питания Метрология, стандартизация и сертификация
Образовательные технологии	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа студента
Форма промежуточной аттестации	Экзамен