

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Силин Яков Петрович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 30.06.2022 16:15:54  
Уникальный программный идентификатор:  
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9571e605f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Утверждена

Совещанием по учебно-методическим вопросам  
и качеству образования

13 декабря 2021 г.

протокол № 4

Присутствие

Карх Д.А.

(подпись)

23.11.2021 г.

протокол № 4

Зав. кафедрой Стожко Н.Ю.

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Физика
Направление подготовки	19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания
Профиль	Организация и управление предприятиями в сфере индустрии питания
Форма обучения	заочная
Год набора	2022
Разработана:	
Доцент, к.ф.-м.н.	
Судакова Н.П.	

Екатеринбург  
2022 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>ВВЕДЕНИЕ</b>	<b>3</b>
<b>1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП</b>	<b>3</b>
<b>3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП</b>	<b>3</b>
<b>5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН</b>	<b>4</b>
<b>6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ</b>	<b>4</b>
<b>7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ</b>	<b>9</b>
<b>9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>9</b>
<b>10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b>	<b>10</b>
<b>11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ</b>	<b>11</b>

## ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1047)
ПС	

### 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

развитие научного мировоззрения, представления о современной картине мира; приобретение фундаментальных знаний о природных явлениях, лежащих в основе технологических процессов; овладение важнейшими приемами и методами познавательной деятельности, использования физических законов и методов для решения задач профессиональной деятельности.

### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к базовой части учебного плана.

### 3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточный контроль	Часов					З.е.
	Всего за семестр	Контактная работа .(по уч.зан.)			Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Лекции	Лабораторные		
Семестр 2						
Экзамен, Контрольная работа	180	20	8	12	151	5

### 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Общепрофессиональные компетенции (ОПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1.ОПК-2 Знает базовые знания, полученные в области естественных наук
	ИД-2.ОПК-2 Умеет использовать их в профессиональной деятельности

ОПК-2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	ИД-3.ОПК-2 Владеет навыками: теоретического и экспериментального исследования объектов профессиональной деятельности
--	--

### 5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
			Семестр 2		171		
Тема 1.	Физические основы механики.	34	2	2		30	
Тема 2.	Статистическая физика и термодинамика.	35	2	2		31	
Тема 3.	Электричество и магнетизм.	46	2	4		40	
Тема 4.	Физика колебаний и волн. Оптика.	33	1	2		30	
Тема 5.	Квантовая и ядерная физика.	23	1	2		20	

### 6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			
Темы 1-5	Тест (приложение 4)	Индивидуальные варианты по 5 задач с указанием схемы выбора варианта	50 баллов
Темы 1-5	Домашняя контрольная работа (приложение 6)	Индивидуальные задания по 8 задач с указанием схемы выбора варианта	Зачёт
Промежуточный контроль (Приложение 5)			
2 семестр (Эк)	Экзаменационные билеты (приложение 5)	16 билетов. Билет состоит из 10 заданий: 4 теоретических и 6 практических	100 баллов

## ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущей и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущая аттестация. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течении семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущей аттестации, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончанию дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончанию формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов.  Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

## 7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 7.1. Содержание лекций

<p>Тема 1. Физические основы механики.  Введение. Физика в профессиональной деятельности. Общая структура и задачи дисциплины. Методы физического исследования. Применение физических законов, методов исследования и моделирования для постановки, анализа и реализации задач профессиональной деятельности в области разработки пищевых технологий, при организации и управлении предприятиями в сфере индустрии питания.  Кинематика поступательного и вращательного движения.  Динамика поступательного и вращательного движения. Законы Ньютона.  Работа. Мощность. Механическая энергия.  Основы релятивистской механики</p>
<p>Тема 2. Статистическая физика и термодинамика.  Основы молекулярно-кинетической теории и термодинамики. Термодинамические системы. Параметры состояния. Уравнение состояния. Идеальный газ.  Внутренняя энергия. Теплота и работа. Первое начало термодинамики.  Тепловые машины и их КПД. Цикл Карно. Второе начало термодинамики</p>
<p>Тема 3. Электричество и магнетизм.  Электростатика. Электрическое поле в вакууме и в веществе. Характеристики электрического поля.  Законы постоянного тока  Магнитное поле в вакууме и в веществе. Действие магнитного поля на заряды и токи  Явление электромагнитной индукции. Основы теории Максвелла электромагнитного поля.</p>
<p>Тема 4. Физика колебаний и волн. Оптика.  Гармонические колебания. Свободные и вынужденные колебания.  Волновой процесс. Упругие волны. Электромагнитные волны.  Волновые явления. Интерференция света. Дифракция света. Поляризация. Дисперсия.</p>
<p>Тема 5. Квантовая и ядерная физика.  Квантовая оптика. Законы теплового излучения. Фотоэффект.  Строение атома- ядро и электронная оболочка. Излучение и поглощение электромагнитных волн.  Строение и свойства атомных ядер. Радиоактивность. Ядерные превращения. Элементарные частицы, их классификация по видам взаимодействия.</p>

## 7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

<p>Тема 1. Физические основы механики.   Основы проведения эксперимента. Физические величины, их измерение и оценка погрешностей.  Экспериментальное изучение законов механики</p>
<p>Тема 2. Статистическая физика и термодинамика.   Адиабатический процесс. Определение отношения теплоемкостей при постоянном давлении и при постоянном объеме.</p>
<p>Тема 3. Электричество и магнетизм.   Определение удельного сопротивления проводника</p>
<p>Тема 4. Физика колебаний и волн. Оптика.   Экспериментальные исследования явлений интерференции и дифракции.</p>

Тема 5. Квантовая и ядерная физика.

Изучение основ электронной микроскопии и направлений ее использования.

### 7.3. Содержание самостоятельной работы

Тема 1. Физические основы механики.

Расчет кинематических и динамических характеристик поступательного и вращательного движения. Соотношение релятивистской и классической механики. Подготовка отчетов о лабораторных работах. Подготовка к тестированию по данной теме.

Тема 2. Статистическая физика и термодинамика.

Явления переноса в жидкостях и газах. Расчет статистических и термодинамических характеристик идеального газа. Энтропия. Изопроцессы и их графическая интерпретация. Подготовка отчетов о лабораторных работах. Выполнение домашней контрольной работы

Тема 3. Электричество и магнетизм.

Расчеты электрических полей, создаваемых различными объектами. Элементы электрической цепи. Разветвленные электрические цепи. Электроизмерительные приборы. Их применение для разработки пищевых технологий в сфере индустрии питания. Электрический ток в различных средах. Полупроводники. Магнитные свойства вещества. Подготовка отчетов о лабораторных работах.

Тема 4. Физика колебаний и волн. Оптика.

Сложение колебаний. Электромагнитные колебания. Колебательный контур. Переменный электрический ток и его применение. Получение и использование электроэнергии. Источники и свойства электромагнитных излучений различных диапазонов частоты и длины волны. Оптические методы и приборы, используемые при разработке пищевых технологий в сфере индустрии питания. Подготовка отчетов о лабораторных работах.

Тема 5. Квантовая и ядерная физика.

Волновые свойства частиц вещества. Представления о квантовой механике.

Квантовомеханическая модель атома водорода. Атомные спектры. Спектральный анализ Радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Период полураспада. Изотопы. Элементарные частицы, их классификация по видам взаимодействия. Подготовка отчетов о лабораторных работах.



7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену  
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену  
Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ  
Не предусмотрено

7.4. Электронное портфолио обучающегося  
Размещается контрольная работа

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы  
Приложение 6

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы  
не предусмотрено

## **8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

### ***По заявлению студента***

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

## **9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

**Сайт библиотеки УрГЭУ**

<http://lib.usue.ru/>

### **Основная литература:**

1. Пинский А.А., Граковский Г.Ю. Физика [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: Издательство "ФОРУМ", 2022. - 560 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1712397>

2. Трофимова Т. И. Руководство к решению задач по физике [Электронный ресурс]: Учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2022. - 265 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/488639>

3. Бордовский Г. А., Бурсиан Э. В. Общая физика в 2 т. Том 2 [Электронный ресурс]: Учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2022. - 299 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/493264>

4. Бордовский Г. А., Бурсиан Э. В. Общая физика в 2 т. Том 1 [Электронный ресурс]: Учебное пособие для вузов. - Москва: Юрайт, 2022. - 242 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/493066>

5. Канн К.Б. Курс общей физики [Электронный ресурс]: Учебник. - Москва: ООО "КУРС", 2022. - 360 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1094750>

#### **Дополнительная литература:**

1. Бортник Б. И., Судакова Н. П. Физика в примерах, опытах, анимациях [Электронный ресурс]: [электронные учебные материалы]. - Екатеринбург: [б. и.], 2018. - 1 – Режим доступа: <http://lib.usue.ru/resource/limit/books/18/usue3.rar>

2. Бортник Б. И., Судакова Н. П. Физика. Теоретические и практические материалы для самостоятельной работы студентов вузов [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2018. - 275 – Режим доступа: <http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/19/p492562.pdf>

### **10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

#### **Перечень лицензионного программного обеспечения:**

Microsoft Windows 10 .Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020. Срок действия лицензии 30.09.2023.

Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Microsoft Office 2016. Договор № 52/223-ПО/2020 от 13.04.2020, Акт № Tr000523459 от 14.10.2020 Срок действия лицензии 30.09.2023.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Adobe Reader. Лицензия freeware. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

#### **Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:**

Единый портал интернет-тестирования в сфере образования [Электронный ресурс] <https://i-exam.ru/>

<https://i-exam.ru/>

## **11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.