

Principali informazioni sull'insegnamento	
Titolo insegnamento	Matematica (C.I. Matematica ed Elementi di Statistica)
Corso di studio	Scienze e Tecnologie Alimentari (L26)
Crediti formativi	6 CFU (4 CFU Lezioni + 2 CFU Esercitazioni)
Denominazione inglese	Mathematics
Obbligo di frequenza	No
Lingua di erogazione	Italiano

Docente responsabile	Nome Cognome	Indirizzo Mail
	Samuela L' Abbate	samuela.labbate@uniba.it

Dettaglio crediti formativi	Area	SSD	Crediti
	Discipline matematiche e fisiche	MAT/05	6

Modalità di erogazione	
Periodo di erogazione	Primo semestre
Anno di corso	Primo anno
Modalità di erogazione	Lezioni frontali. Esercitazioni in aula

Organizzazione della didattica	
Ore totali	150
Ore di corso	60
Ore di studio individuale	90

Calendario	
Inizio attività didattiche	12 ottobre 2020
Fine attività didattiche	22 gennaio 2021

Syllabus	
Prerequisiti	
Risultati di apprendimento previsti	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Comprensione del concetto di funzione e dei principi basilari che regolano il calcolo differenziale per funzioni reali di una variabile reale. • <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Padronanza del concetto di funzione e delle proprietà basilari del calcolo differenziale. • <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Scelta ed uso delle tecniche matematiche più appropriate per la risoluzione di problemi specifici nei processi alimentari. • <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di descrivere l'andamento qualitativo e quantitativo di grandezze specifiche nell'ambito di processi alimentari. • <i>Capacità di apprendere</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Capacità di approfondire le proprie conoscenze relative a specifiche funzioni matematiche utili nella descrizione o nelle analisi di processi di produzione alimentare. <p>I risultati di apprendimento attesi, in termini di conoscenze e abilità, sono riportati nell'Allegato A del Regolamento didattico del Corso di Laurea (espressi tramite i Descrittori europei del titolo di studio)</p>
Contenuti di insegnamento	<p>Insiemi e numeri. Equazioni e Disequazioni algebriche. Elementi di geometria analitica. Funzioni reali di variabile reale. Limiti di Funzioni. Funzioni continue e classificazione dei punti di discontinuità.</p>

	Funzioni derivabili e regole di derivazione.
--	--

Programma	
Testi di riferimento	<ul style="list-style-type: none"> • P. MARCELLINI - C. SBORDONE, Analisi Matematica uno, Editore Liguori, Napoli. • P. MARCELLINI - C. SBORDONE, Esercitazioni di Matematica, vol. I (parte I[^] e II[^]), Editore Liguori, Napoli.
Note ai testi di riferimento	
Metodi didattici	<p>Gli argomenti del corso saranno trattati mediante didattica frontale ed esercitazioni in aula.</p> <p>Tutto il materiale utilizzato per le lezioni sarà messo a disposizione degli studenti su apposite piattaforme web.</p>
Metodi di valutazione	<p>L'esame di profitto consiste in una prova scritta ed una prova orale sugli argomenti sviluppati durante le ore di lezione e di esercitazione in aula ed in laboratorio, come riportato nel Regolamento Didattico del Corso di Laurea in Scienze e Tecnologie Alimentari (art. 9) e nel piano di studio (allegato A).</p> <p>Per gli studenti iscritti all'anno di corso nel quale è svolto l'insegnamento è prevista una prova di esonero, che consiste in una prova "scritta" su argomenti sviluppati entro la data dell'esonero. L'esonero sarà valutato in trentesimi e vale per un anno accademico. In caso di esito positivo, concorre alla valutazione dell'esame di profitto che verterà sui contenuti di insegnamento sviluppati durante le ore di lezione e di esercitazione successive alla data dell'esonero stesso. La valutazione della preparazione dello studente avviene sulla base di criteri prestabiliti, mentre la votazione in accordo anche a quanto riportato nell'allegato B del Regolamento Didattico del Corso di Laurea.</p> <p>L'esame di profitto degli studenti stranieri può essere svolto in lingua inglese secondo le modalità sopra descritte.</p>
Criteri di valutazione	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Conoscenza e capacità di comprensione</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Saper descrivere l'andamento qualitativo di funzioni matematiche. ○ Conoscere e saper applicare i principi basilari che regolano il calcolo differenziale per funzioni reali di una variabile reale. • <i>Conoscenza e capacità di comprensione applicate</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Saper applicare adeguatamente le formule basilari dell'analisi matematica. • <i>Autonomia di giudizio</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Saper applicare le tecniche analitiche più appropriate per la risoluzione di problemi specifici nei processi alimentari. • <i>Abilità comunicative</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Saper descrivere l'andamento qualitativo e quantitativo di grandezze specifiche nell'ambito di processi alimentari. • <i>Capacità di apprendere</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ Riuscire ad approfondire le proprie conoscenze relative a specifiche funzioni matematiche utili nella descrizione o nelle analisi di processi di produzione alimentare.
Orario di ricevimento	Da lunedì al venerdì da concordare via mail con gli studenti