

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Информационные технологии в науке и пищевых производствах»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень магистратуры)

Направленность (профиль): Инновационные технологии переработки растительного сырья

Общий объем дисциплины – 3 з.е. (108 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:

- ОПК-4.3: Способен применять информационные технологии в области производства продуктов питания из растительного сырья;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Информационные технологии в науке и пищевых производствах» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 1.

1. Теоретические основы информатики и современных информационных технологий. Понятие информации и данных. Принципы кодирования и структурирования данных. Технологии мультимедиа. Базы данных и базы знаний. .

2. Основные аппаратные и программные средства современных информационных технологий. Прикладные программные продукты общего и специального назначения. Особенности современных технологий решения задач текстовой и графической обработки, табличной и математической обработки, накопления и хранения данных для моделирования продуктов питания из растительного сырья.. .

3. Сетевые технологии. Основные принципы организации и функционирования корпоративных сетей предприятий по переработке растительного сырья. Особенности проектирования технологических процессов.. .

4. Информационные технологии в научной деятельности. Автоматизация эксперимента, статистической обработки данных, подготовки научных публикаций. Методы моделирования продуктов питания из растительного сырья.. .

5. Понятие информационной системы (ИС). Технологии и стандарты проектирования ИС. Этапы проектирования ИС. Управление проектированием технологии производства для предприятий по переработке растительного сырья.. .

Разработал:
доцент
кафедры ТХПЗ

С.Б. Есин

Проверил:
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина