

**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):** Биотехнология пищевых продуктов

**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 заочная. 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. 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..

**2. Современные сетевые информационные технологии. Основные принципы организации и функционирования корпоративных сетей предприятий по переработке растительного сырья. Особенности проектирования технологических процессов.. Информационные технологии в научной деятельности. Автоматизация эксперимента, статистической обработки данных, подготовки научных публикаций. Методы моделирования продуктов питания из растительного сырья..**

Разработал:

доцент

кафедры ТХПЗ

С.Б. Есин

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина