

**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 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. .

2. Современные сетевые информационные технологии. Основные принципы организации и функционирования корпоративных сетей предприятий по переработке растительного сырья. Особенности проектирования технологических процессов.. .

Разработал:

доцент
кафедры ТХПЗ

С.Б. Есин

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина