

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Системы управления технологическими процессами и информационные технологии
 (НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ)

Направление подготовки (специальность)	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль) подготовки	Технология хлеба, кондитерских и макаронный изделий
Цель освоения дисциплины	Формирование у обучающихся целостного представления об информационных технологиях и системах, их возможностях для повышения эффективности труда работников и поддержки принятия решений на предприятиях производства продуктов из растительного сырья.
Общая трудоемкость дисциплины	216 часов
Форма промежуточной аттестации	Экзамен
Краткое содержание дисциплины:	Общая характеристика информационных технологий, контроля качества пищевого сырья и готовой продукции в пищевой промышленности. Анализ этапов развития ИТ. Концептуальные основы управления качеством и их связь с информационными технологиями Внедрение новых Информационных технологий. Применение информационных технологий в управлении качеством. Интерфейс информационной системы её составляющие.

Аннотацию рабочей программы составил доц. Биз Караметьен К.А.
 (ФИО, должность, подпись)