

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Информационные системы»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень прикладного бакалавриата)

Направленность (профиль): Современные технологии переработки растительного сырья

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

Форма промежуточной аттестации – Экзамен.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ОПК-1: способностью осуществлять поиск, хранение, обработку и анализ информации из различных источников и баз данных, представлять ее в требуемом формате с использованием информационных, компьютерных и сетевых технологий;
- ПК-26: способностью использовать стандартные программные средства при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов;
- ПК-6: способностью использовать информационные технологии для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Информационные системы» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 4.

1. Введение.. Цель и задачи дисциплины «Информационные системы», график учебного процесса по дисциплине. Использование информационных технологий для решения технологических задач по производству продуктов питания из растительного сырья. Основные понятия об автоматизированных информационных системах (АИС). История возникновения и перспективы развития. АИС и АСУП классификация и разработки..

2. Компьютерные системы и сети.. Способы создания вычислительной сети про-изводственного предприятия Классификация, особенности построения. Современные аппа-ратные средства создания и расширения ком-пьютерных сетей промышленных предприя-тий..

4. Интернет коммерция.. Способы и методы ведения электронной ком-мерции в сети Internet. Электронные платеж-ные системы. Способы создания виртуальных компьютерных сетей и объединения локаль-ных сетей предприятий с помощью Internet..

4. Разработка АИС. Использование стандартных программных средств при разработке технологической части проектов пищевых предприятий, подготовке заданий на разработку смежных частей проектов. Основные методы разработки АИС на предприятии. Подготовка предприятия к внедрению АИС. Критерии выбора поставщика/ разработчика программного обеспечения и особенности внедрения АИС на предприятиях..

5. Защита информации.. Аппаратные и программные средства борьбы с компьютерными вирусами и защита коммерче-ской информации. Политика информационной безопасности предприятия.

6. Специализированные программные продукты.. АИС «ПТЛ крупяного и комбикормового про-изводства».

АИС «Управление хлебозаводом 7.7»

АИС «ПТЛ мельницы и элеватора» АИС «КХП» фирмы «ИНФО».

7. Изучение АИС «1С. Предприятие; 1С. Зерно»

Изучение АИС «КХП» фирмы «ИНФО». .

8. Изучение АИС «ПТЛ мельницы и элеватора».

Изучение АИС «Управление хлебозаводом 7.7». .

Разработал:

доцент

кафедры ТХПЗ

Проверил:

С.Б. Есин

