

**АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Компьютерное проектирование предприятий пищевой промышленности»**

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата)

Направленность (профиль): Технология продуктов общественного питания

Общий объем дисциплины – 2 з.е. (72 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

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-2: владением современными информационными технологиями, способностью управлять информацией с использованием прикладных программ деловой сферы деятельности, использовать сетевые компьютерные технологии и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Компьютерное проектирование предприятий пищевой промышленности» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения заочная. Семестр 3.

1. Лекция №1. Обзор пакетов прикладных программ для расчета технологических параметров оборудования. Осуществление поиска, хранения, обработки и анализ информации из различных источников и баз данных. Пользовательский интерфейс AutoCAD 2007..

Разработал:

доцент

кафедры ИВТиИБ

А.А. Гребеньков

доцент

кафедры ИВТиИБ

А.А. Гребеньков

доцент

кафедры ИВТиИБ

А.А. Гребеньков

Проверил:

Декан ФИТ

А.С. Авдеев