

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**КОЛЛОИДНАЯ ХИМИЯ**  
 (НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ)

<b>Направление подготовки (специальность)</b>	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
<b>Направленность (профиль) подготовки</b>	Технология хлеба, кондитерских и макаронный изделий
<b>Цель освоения дисциплины</b>	Углубление знаний в области специфических свойств дисперсных систем, которые являются основой многих технологических процессов и широко используются при получении различных материалов, основные свойства которых зависят от дисперсности, природы поверхности и связаны с закономерностями структурообразования.
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	144 часа
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Экзамен
<b>Краткое содержание дисциплины:</b>	Введение. Содержание и задачи курса. Молекулярно-кинетические и оптические свойства дисперсных систем. Термодинамика поверхностных явлений. Адсорбция на поверхности раздела фаз. Капиллярные явления. Электрокинетические явления в дисперсных системах. Устойчивость дисперсных систем. Основы физико-химической механики дисперсных систем.

Аннотацию рабочей программы составил Кухтчин Б.А.  
 (ФИО, должность, подпись)