

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Основы проектирования и оборудование кондитерских производств**  
(НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ)

<b>Направление подготовки (специальность)</b>	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
<b>Направленность (профиль) подготовки</b>	Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий
<b>Цель освоения дисциплины</b>	Приобретение обучающимися знаний в области проектирования объектов хлебопекарной промышленности в соответствии с требованиями к их квалификации, утверждёнными в установленном порядке.
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	216 часов
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет
<b>Краткое содержание дисциплины:</b>	Основы проектирования предприятий отрасли Генеральный план застройки территории Основы строительного проектирования пищевых предприятий Проектирование отделений предприятий отрасли Особенности проектирования предприятий отрасли. Инженерное обеспечение предприятий отрасли

Аннотацию рабочей программы составил Ширкин Л.А. ШМ  
(ФИО, должность, подпись)