

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Основы проектирования и оборудование хлебозаводов
(НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ)

| | |
|---|--|
| Направление подготовки (специальность) | 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья |
| Направленность (профиль) подготовки | Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий |
| Цель освоения дисциплины | Приобретение обучающимися знаний в области проектирования объектов хлебопекарной промышленности в соответствии с требованиями к их квалификации, утверждёнными в установленном порядке. |
| Общая трудоемкость дисциплины | 216 часов |
| Форма промежуточной аттестации | Зачет |
| Краткое содержание дисциплины: | 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 _____

Щиркин Л.А. (подпись)
(ФИО, должность, подпись)