

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Тепло- и хладотехника (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 студентами знаний в области тепловой и холодильной обработки продуктов, умения грамотно использовать в своей практической деятельности технические средства тепловой и холодильной обработки продуктов.
Общая трудоемкость дисциплины	108 часов
Форма промежуточной аттестации	Зачет
Краткое содержание дисциплины:	Основные сведения о процессах нагревания. Основные сведения о процессах охлаждения. Выпаривание. Сушка. Основные сведения о конденсации

Аннотацию рабочей программы составил _____

Щиркин ЛА Шу

(ФИО, должность, подпись)