

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Научные основы производства мучных и кондитерских изделий**  
 (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>	Изучение научных основ и технологических аспектов производства шоколада и сахаристых кондитерских изделий.
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	144 часов
<b>Форма промежуточной аттестации</b>	Зачет
<b>Краткое содержание дисциплины:</b>	История, современное состояние и перспективы развития производства шоколада и сахаристых кондитерских изделий (СКИ) Состав и свойства основных видов сырья Физико-химические свойства растворов сахаров. Влияние температуры и pH на физико-химические свойства сырья Дисперсные системы кондитерского производства Основные физико-химические, коллоидные и биохимические процессы, протекающие при получении шоколада Основные физико-химические, коллоидные и биохимические процессы, протекающие при получении мармеладно-пастильных изделий и карамели Основные физико-химические, коллоидные и биохимические процессы, протекающие при получении конфет

Аннотацию рабочей программы составил \_\_\_\_\_



(ФИО, должность, подпись)