

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Научные основы производства шоколада и сахаристых кондитерских изделий
 (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	Изучение научных основ и технологических аспектов производства шоколада и сахаристых кондитерских изделий.
Общая трудоемкость дисциплины	144 часов
Форма промежуточной аттестации	Зачет
Краткое содержание дисциплины:	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)