

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ
Технология производства 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	Ознакомление студентов с современными технологиями производства различных групп сахаристых и мучных кондитерских изделий.
Общая трудоемкость дисциплины	144 часа
Форма промежуточной аттестации	Экзамен
Краткое содержание дисциплины:	Основные виды сырья для кондитерского производства Дополнительные виды сырья для кондитерского производства Производство шоколада Производство карамели, конфет и ириса Производство драже, халвы, мармелада, пастилы Производство тортов и пирожных Производство кексов, пряников, коврижек Производство печенья

Аннотацию рабочей программы составил _____



(ФИО, должность, подпись)