

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
Основы биотехнологии мучных и хлебобулочных продуктов

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.01 Биотехнология (направленность Пищевая биотехнология)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.01 Биотехнология (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 10 августа 2021 г. № 736.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной форме обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ПК-2.1, ПК-2.3, ПК-3.4.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание:

- основ входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции;
- методов контроля технологических параметров и режимов биотехнологической продукции на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации;
- передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции

Умение:

- осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и биотехнологической продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства;
- контролировать технологические параметры и режимы биотехнологической продукции на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации;
- организовать работы по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции.

Навык:

- контроля технологических параметров и режимов биотехнологической продукции на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.

Опыт деятельности

- организация работ по применению передовых технологий для повышения эффективности технологических процессов производства биотехнологической продукции.

3. Содержание программы учебной дисциплины

Биотехнология мучных и хлебобулочных изделий. Качество муки. Пищевая и биологическая ценность хлебобулочных продуктов. Функционально-технологические свойства хлебобулочных продуктов. Биохимические, микробиологические и физико-химические процессы теста. Факторы, формирующие качество готовых изделий. Качество и хранение муки и хлебобулочных продуктов. Производство хлебобулочных изделий.

4. Форма промежуточной аттестации: экзамен.

6. Разработчик: д-р биол. наук, доцент кафедры пищевых технологий Широкова Н.В.