

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины
«Технология хлеба и хлебобулочных изделий»

1. Общая характеристика.

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания направленность Технология продукции и организация общественного питания, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 17 августа 2020 г. № 1047.

2. Требования к результатам освоения.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- Способен осуществлять технологические процессы производства продукции питания (ОПК-4).

Индикаторы достижения компетенции:

ОПК-4.4- Разрабатывает нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание: нормативно технологической документации в области технологий производства продукции общественного питания

Умение: Разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания

Навык и / или опыт деятельности: Разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания

3. Содержание программы дисциплины:

Раздел 1 Предмет дисциплины. Технологическая схема производства хлебобулочных изделий

Раздел 2 Сырье хлебопекарного производства и его свойства. Основное и дополнительное сырье. Нетрадиционные виды сырья.

Раздел 3 Хранение и подготовка к использованию в производстве сырья.

Раздел 4 Приготовление теста из пшеничной, ржаной и тритикалевой муки и смеси ржаной и пшеничной муки.

Раздел 5 Разделка теста. Выпечка хлебобулочных изделий

Раздел 6 Факторы технологического процесса, влияющие на свойства теста и качество хлебобулочных изделий.

4. Форма промежуточной аттестации: зачет.

5. Разработчик: канд. с.-х. наук, доцент кафедры пищевых технологий, Козликин А.В.