

**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.