

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Технология производства муки, крупы, хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий»

1. Общая характеристика.

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки с.-х. продукции (профиль) Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки с.-х. продукции, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 17 июля 2017 г. N 669.

2. Требования к результатам освоения.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

Общие профессиональные компетенции (ОПК): способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности (ОПК-4);

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание: современных технологий в области производства муки, крупы, хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий

Умение: обосновывать современные технологии в области производства муки, крупы, хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий

Навык: обоснования и реализации современных технологий в области производства муки, крупы, хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий

Опыт деятельности: по реализации современных технологий в области производства муки, крупы, хлеба, хлебобулочных и макаронных изделий

3. Содержание программы дисциплины: Раздел 1 Технология производства муки.

Раздел 2 Технология производства крупы. Раздел 3 Технология производства хлеба

4. Форма промежуточной аттестации: экзамен.

5. Разработчик: канд. с.-х. наук, доцент кафедры Земледелия и технологии хранения растениеводческой продукции Збраилов М.А.