

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Чернышова Евгения Олеговна
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 14.08.2025 11:49:54
Уникальный проактивный ключ:
e068472ab7c50af6ed5238041c036fb477035237

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Производство 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 продукции растениеводства, 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 № 669 от 17.07.2017.

2. Требования к результатам освоения.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности (ОПК-4);

Индикаторы достижения компетенции:

Обосновывает и реализует современные технологии в области производства сельскохозяйственной продукции (ОПК-4.1)

Обосновывает и реализует современные технологии в области переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (ОПК-4.2)

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание: - современных технологий в области переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Умение: - обосновать и реализовать современные технологии в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Навык: - обоснования и реализации современных технологий в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Опыт деятельности: - владения современными технологиями в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Содержание программы дисциплины: Раздел 1 Технология производства хлебобулочных изделий. Раздел 2 Технология производства макаронных изделий.

3. Форма промежуточной аттестации: зачет.

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