**АННОТАЦИЯ**

**к рабочей программе учебной дисциплины**

**«Технология хлеба и хлебобулочных изделий»**

**1. Общая характеристика:**

Рабочая программа учебной 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 по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 № 1332.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

**2.Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций: ОПК-3; ПК-1.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

***Знания:***

- оптимальных и рациональных технологических режимов работы оборудования;

-основных свойств пищевого сырья, определяющих характер и режимы технологических процессов его переработки;

-основных процессов, протекающих при производстве и хранении сырья и готовой продукции;

***Уметь:***

- оценивать влияние различных факторов на ход и результаты технологического процесса;

- применять знания специальных приемов обработки пищевых продуктов;

- совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, свойств полуфабрикатов и требований к качеству готовой продукции;

***Навык:***

- использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

- разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции.

***Опыт деятельности:***

- обосновывать требования к ведению технологического процесса и контроля над качеством продукции;

- разрабатывать технологические процессы, характеризующиеся отсутствием вредных веществ, выбрасываемых в окружающую среду.

**3.Содержание программы дисциплины:**

Технологическая схема производства хлебобулочных изделий. Сырье хлебопекарного производства и его свойства. Основные виды хлебобулочных изделий. Качество хлебобулочных изделий, факторы на него влияющие, пути его повышения. Дефекты и болезни хлебобулочных изделий, пути их предотвращения. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества, пищевая ценность хлебобулочных изделий. Контроль технологического процесса производства хлебобулочных изделий на хлебопекарных предприятиях.

**4.Форма промежуточной аттестации**: экзамен.

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