**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 продукций общественного питания

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

 *Знание:* нормативно технологической документации в области технологий производства продукций общественного питания

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

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

**3. Содержание программы дисциплины:**

#### Раздел 1Предмет дисциплины. Технологическая схема производства хлебобулочных изделий

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

# Раздел 3Хранение и подготовка к использованию в производстве сырья.

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

Раздел 5 Разделка теста. Выпечка хлебобулочных изделий

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

**4**.**Форма промежуточной аттестации**: зачет.

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