Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 13:50:51
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе учебной дисциплины «Переработка зерна и хлебопечение»

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 сельскохозяйственной продукции направленность Технологии пищевых производств, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 17 июля 2017 г. № 669.

2.Требования к результатам освоения.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- Способен к участию в проведении экспериментальных исследований в профессиональной деятельности (ОПК-5).

Индикаторы достижения компетенции:

- Использует классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции - (ОПК-5.1.);
- Проводит экспериментальные исследования в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции (ОПК-5.2.)

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы: классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции.

Знание: теоретических и практических основ отбора проб, метода отбора проб и перечень контролируемых показателей при производстве, переработке и хранении сельскохозяйственной продукции

Умение: проводить отбор проб, в соответствии с перечнем контролируемых показателей при производстве, переработке и хранении сельскохозяйственной продукции

Навык и / или опыт деятельности: использовать классические и современные методы исследования в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции ОПК-5.2.

Знание: рецептурно-компонентных и технологических решений при проведении промышленных испытаний прогрессивных технологий и новых видов продуктов питания в области переработки зерна и хлебопечения

Умение: проводить отбор проб, в соответствии с перечнем контролируемых показателей при переработке зерна и хлебопечении

Навык и / или опыт деятельности: проводить экспериментальные исследования в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

3. Содержание программы дисциплины:

Раздел 1«Предмет дисциплины. Состав и свойство зерновой массы, требования предъявляемые к качеству зерна ».

Раздел 2 «Химический состав зерна, физиологические процессы происходящие в зерне при хранении».

Раздел 3 «Сырье хлебопекарного производства и его свойства».

Раздел 4 «Приготовление теста из муки, технологические схемы».

Раздел 5 «Разделка теста. Выпечка хлебобулочных изделий».

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

4.Форма промежуточной аттестации: экзамен.

5.Разработчик: канд. биол. наук, доцент кафедры пищевых технологий, Комкова О.Г.