Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 13:18:42
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d57b7e

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 направлению35.03.07 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 областипроизводства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

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

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