

# Б1.В.ДВ.07.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

Профиль – Технология производства, хранения и переработки продукции  
растениеводства

Квалификация – бакалавр

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине,  
соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

## 1.1. Цель и задачи дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции должен быть подготовлен к следующим видам профессиональной деятельности: научно-исследовательской как основной; производственно-технологической; организационно-управленческой.

**Цель дисциплины** – сформировать у обучающихся знания, умения и навыки (в соответствии с формируемыми компетенциями) по вопросам технологии производства хлеба и макаронных изделий.

### **Задачи дисциплины:**

– приобретение знаний по управлению технологическими процессами производства и сущности процессов, происходящих на отдельных технологических стадиях производства хлеба и макаронных изделий;

## 1.2. Планируемые результаты обучения по дисциплине (показатели сформированности компетенций)

Планируемые результаты освоения ОПОП (компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (ЗУН)		
	знания	умения	навыки
ПК-4 готовность реализовывать технологии производства продукции растениеводства и животноводства	Обучающийся должен знать: основные свойства основного и дополнительного сырья, определяющих характер и режимы технологических процессов его переработки– (Б1.В.ДВ.07.01-3.1)	Обучающийся должен уметь: совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества сырья, свойств полуфабрикатов и требований к качеству готовой продукции– (Б1.В.ДВ.07.01- У.1)	Обучающийся должен владеть навыками знаниями о назначении отдельных процессов и отдельных систем процесса для повышения выхода и качества готовой продукции– (Б1.В.ДВ.07.01- Н.1)
ПК-5	Обучающийся должен знать: основ-	Обучающийся должен уметь обосновывать требования к	Обучающийся должен владеть: современными методами

<p>готовность реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства</p>	<p>ные процессы, протекающие при производстве и хранении хлеба и макаронных изделий для успешного принятия управленческих решений – (Б1.В.ДВ.07.01-3.2)</p>	<p>ведению технологического процесса и контроля над качеством продукции– (Б1.В.ДВ.07.01- У.2)</p>	<p>оценки качества хлеба и макаронных изделий– (Б1.В.ДВ.07.01-Н.2)</p>
--	---	---	--