

Б1.В.ДВ.07.02 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ 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 хлебобулочных изделий.

Задачи дисциплины:

– приобретение знаний по управлению технологическими процессами производства и сущности процессов, происходящих на отдельных технологических стадиях производства хлебобулочных 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.07.02-3.1)	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.07.02- 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.07.02- Н.1)
ПК-5	Обучающийся должен знать: основ-	Обучающийся должен уметь обосновывать требования к	Обучающийся должен владеть: современными методами

готовность реализовать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	ные процессы, протекающие при производстве и хранении хлебобулочных изделий для успешного принятия управленческих решений – (Б1.В.ДВ.07.02-3.2)	ведению технологического процесса и контролю над качеством продукции– (Б1.В.ДВ.07.02- У.2)	оценки качества хлебобулочных изделий– (Б1.В.ДВ.07.02-Н.2)
---	--	---	---