

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Минаев Евгений Анатольевич
Должность: Директор Института агроэкологии
Дата подписания: 31.05.2024 06:45:04
Уникальный программный ключ:
228e9f4f78f4404f7c9d659181ea0dcc42a2a144

Б1.В.ДВ.02.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства

Уровень высшего образования – бакалавриат

Квалификация – бакалавр

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

Цель и задачи дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции должен быть подготовлен к решению задач производственно-технологического типа.

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;

Компетенции и индикаторы их достижений

ПК-4 Способен реализовывать технологии переработки и хранения продукции растениеводства

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые (ЗУН)		
	знания	умения	навыки
ИД-1.ПК-4 Применяет современные технологии первичной переработки растениеводческой продукции	Обучающийся должен знать: современные технологии по производству хлеба и макаронных изделий, основное и дополнительное сырьё, способы подготовки и хранения сырья– (Б1.В.ДВ.02.01-3.1)	Обучающийся должен уметь: совершенствовать и оптимизировать действующие технологические процессы на базе системного подхода к анализу качества продукции– (Б1.В.ДВ.02.01- У.1)	Обучающийся должен владеть современными технологиями по производству хлеба и макаронных изделий, процессами для повышения выхода и качества готовой продукции– (Б1.В.ДВ.02.01- Н.1)