

## Технологии хлебопекарного производства освоили

*Завершены очередные курсы по программе дополнительного профессионального образования, организованные кафедрой технологии производства и переработки с.-х. продукции.*



Программа, которую успешно освоили студенты 2, 3 и 4 курсов направления подготовки «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» факультета технологического менеджмента, включала теоретическую и практическую части.

Так, доцент кафедры И. А. Трубина ознакомила студентов с основами технологических расчётов и принципами управления технологическими процессами, а заведующая кафедрой, профессор О. В. Сычева информировала ребят о современных научных подходах в области улучшения каче-

ства хлеба и путях повышения его пищевой ценности.

Руководитель программы доцент Е. А. Скорбина обучила слушателей практическим приёмам тестоведения, формования, разделки полуфабрикатов. Студенты освоили различные способы замеса теста и выпечки готовой продукции. В Светлые Пасхальные дни особым вниманием пользовалось сдобное тесто для выпечки куличей.

Помимо приобретённых навыков, по окончании обучения все слушатели программы получили сертификаты, необходимые при дальнейшем трудоустройстве.

**Ирина ПОГОРЕЛОВА**  
Фото Владимира БУЛАТОВА