

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ «Технология жидких дрожжей и заквасок»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки  
19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» (уровень бакалавриата)

**Направленность (профиль):** Организация, ведение и проектирование технологий продуктов из растительного сырья

**Общий объем дисциплины** – 3 з.е. (108 часов)

**Форма промежуточной аттестации** – Зачет.

**В результате освоения дисциплины у обучающихся должны быть сформированы компетенции с соответствующими индикаторами их достижения:**

- ПК-2.2: Демонстрирует знания режимов и условий ведения технологических процессов в условиях переработки, хранения, производства продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-2.3: Анализирует взаимосвязь технологических процессов, свойств сырья и качества готовой продукции;
- ПК-2.4: Предлагает мероприятия, направленные на повышение эффективности и безопасности работы структурного подразделения (предприятия), оценивает вероятные риски в сфере профессиональной деятельности;
- ПК-4.1: Анализирует научно-техническую информацию в области переработки и хранения растительного сырья, производства продуктов питания;
- ПК-4.2: Предлагает проектные и технологические решения, способствующие повышению эффективности производства и качества готовой продукции;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Технология жидких дрожжей и заквасок» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения очная. Семестр 6.**

**1. Микрофлора полуфабрикатов хлебопекарного производства..** Микрофлора полуфабрикатов хлебопекарного производства. Микроорганизмы - возбудители брожения заквасок и теста. Микрофлора ржаных заквасок. Микрофлора пшеничных заквасок..

**2. Посторонняя микрофлора..** Посторонняя микрофлора. Микроорганизмы, вызывающие порчу изделий. Дикие дрожжи. Посторонняя бактериальная микрофлора.

**3. Чистые культуры молочнокислых бактерий и дрожжей..** Чистые культуры молочнокислых бактерий и дрожжей. Чистые культуры заквасочных микроорганизмов в нативном виде. Чистые культуры заквасочных микроорганизмов в сухом виде. Взаимосвязь свойств микроорганизмов и влияние на технологические процессы.

**4. Чистые культуры заквасочных микроорганизмов, иммобилизованные на наполнителях..** Чистые культуры заквасочных микроорганизмов, иммобилизованные на наполнителях. Сухие микробные композиции. Сухие заквасочные дрожжи. Стартеры спонтанного брожения. Микробных композиций для повышения эффективности производства.

**5. Технология пшеничных заквасок..** Технология пшеничных заквасок. Виды пшеничных заквасок. Разводочный и производственный циклы ведения заквасок. Режимы и условия ведения технологического процесса..

**6. Технология ржаных заквасок..** Технология ржаных заквасок. Виды ржаных заквасок. Разводочный и производственный циклы ведения заквасок. Режимы и условия ведения технологического процесса..

**7. Технология жидких дрожжей..** Технология жидких дрожжей. Рациональная схема приготовления жидких дрожжей. приготовление жидких дрожжей в дискретных условиях работы предприятия. Мероприятия, обеспечивающие безопасную работу цеха жидких дрожжей.

**8. Специальные полуфабрикаты..** Специальные полуфабрикаты. Несброженные полуфабрикаты. Сброженные или заквашенные полуфабрикаты. Дрожжевые полуфабрикаты сыпучей консистенции..

Разработал:  
доцент

кафедры ТХПЗ

С.И. Конева

Проверил:  
Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина