

АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«Биотехнология заквасочных культур в производстве хлебобулочных изделий»

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

Направленность (профиль): Биотехнология продуктов питания 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-7.1: Способен обеспечивать ведение основных технологических процессов производства хлеба и хлебобулочных изделий в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями;
- ПК-8.1: Применяет методы микробиологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в соответствии со стандартными методиками, требованиями нормативно-технической документации;

Содержание дисциплины:

Дисциплина «Биотехнология заквасочных культур в производстве хлебобулочных изделий» включает в себя следующие разделы:

Форма обучения очная. Семестр 7.

1. Микрофлора полуфабрикатов хлебопекарного производства.. Микрофлора полуфабрикатов хлебопекарного производства. Микроорганизмы - возбудители брожения заквасок и теста. Микрофлора ржаных заквасок. Микрофлора пшеничных заквасок. Методы микробиологического контроля сырья, полуфабрикатов и готовой продукции..

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..

4. Чистые культуры заквасочных микроорганизмов, иммобилизованные на наполнителях.. Чистые культуры заквасочных микроорганизмов, иммобилизованные на наполнителях. Сухие микробные композиции. Сухие заквасочные дрожжи. Стартеры спонтанного брожения..

5. Технология пшеничных заквасок.. Технология пшеничных заквасок. Виды пшеничных заквасок. Разводочный и производственный циклы технологического процесса ведения заквасок. Технологические параметры..

6. Технология ржаных заквасок.. Технология ржаных заквасок. Виды ржаных заквасок. Разводочный и производственный циклы технологического процесса ведения заквасок. Технологические параметры..

7. Технология жидких дрожжей.. Технология жидких дрожжей. Разводочный и производственный циклы технологического процесса ведения жидких дрожжей. Технологические параметры. Рациональная схема приготовления жидких дрожжей. Приготовление жидких дрожжей в дискретных условиях работы предприятия..

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