

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. Оценка соответствия качества заквасок для технологических операций приготовления теста.

**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. Организация технологического процесса. Разводочный и производственный циклы технологического процесса ведения жидких дрожжей. Плановые 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