

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 ржанных заквасок. Микрофлора пшеничных заквасок. Демонстрация режимов и условий ведения технологических процессов приготовления заквасок и теста, способствующих нормальному развитию микрофлоры.

2. Посторонняя микрофлора.. Посторонняя микрофлора. Микроорганизмы, вызывающие порчу изделий. Дикие дрожжи. Посторонняя бактериальная микрофлора. Анализ взаимосвязи свойств сырья, соблюдения технологических процессов и возможности развития посторонней микрофлоры.

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 влияния 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. Микробные композиции. Использование чистых культур микроорганизмов, для повышения эффективности и безопасности производства изделий.

5. Технология пшеничных заквасок.. Технология пшеничных заквасок. Виды пшеничных заквасок. Разводочный и производственный циклы ведения заквасок. Режимы и условия ведения технологического процесса. Источники научно-технической информации (технологические инструкции, правила ведения технологического процесса) по приготовлению и ведению заквасок.

6. Технология ржанных заквасок.. Технология ржанных заквасок. Виды ржанных 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