

**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 прикладного бакалавриата)

Направленность (профиль): Биотехнология продуктов питания из растительного сырья

Общий объем дисциплины – 2 з.е. (72 часов)

Форма промежуточной аттестации – Зачет.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ОПК-2: способностью разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-18: способностью оценивать современные достижения науки в технологии производства продуктов питания из растительного сырья и предлагать новые конкурентоспособные продукты;
- ПК-2: способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья;
- ПК-4: способностью применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;
- ПК-8: готовностью обеспечивать качество продуктов питания из растительного сырья в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка;

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..

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 ведения заквасок..

6. Технология ржаных заквасок.. Технология ржаных заквасок. Виды ржаных заквасок. Разводочный и производственный циклы ведения заквасок..

7. Технология жидких дрожжей.. Технология жидких дрожжей. 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

Проверил:

Директор ИнБиоХим

С.И. Конева

Ю.С. Лазуткина