

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 прикладного бакалавриата)

Направленность (профиль): Современные технологии переработки растительного сырья

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

- ПК-1: способностью определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства;
- ПК-11: готовностью выполнить работы по рабочим профессиям;
- ПК-3: способностью владеть методами теххимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;

Содержание дисциплины:

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

Форма обучения заочная. Семестр 6.

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

2. 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. Чистые культуры заквасочных микроорганизмов, иммобилизованные на наполнителях..

3. Технология пшеничных и ржаных заквасок.. Технология пшеничных и ржаных заквасок. Виды пшеничных и ржаных заквасок. Разводочный и производственный циклы ведения заквасок..

Форма обучения очная. Семестр 4.

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

С.И. Конева

доцент
кафедры ТХПЗ
Проверил:
Директор ИнБиоХим

С.И. Конева

Ю.С. Лазуткина