

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ОД.19 Производства, основанные на применении дрожжей, бактерий и микромицетов»

Направление подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

По профилю «Технология бродильных производств и виноделие»

Квалификация выпускника БАКАЛАВР

Выпускающая кафедра ОПП

Кафедра-разработчик рабочей программы: «Оборудования пищевых производств»

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Производства, основанные на применении дрожжей, бактерий, микромицетов» являются:

- а) формирование знаний о понятиях чистой культуры микроорганизмов, их видов и свойств,
- б) обучение технологии получения и переработки продуктов с применением микроорганизмов,
- в) обучение способам применения отдельных видов микроорганизмов для производства готового продукта с заданными качественными показателями,
- г) раскрытие сущности технологических процессов, происходящих при производстве получаемых продуктов.

2. Содержание дисциплины «Производства, основанные на применении дрожжей, бактерий, микромицетов»:

1. Микроорганизмы в технологии молока и кисломолочных продуктов(состав и свойства сырья).
2. Первичная обработка и транспортировка сырья. Основные направления переработки молока.
3. Технологическое оборудование (основное и вспомогательное).
4. Процессы инактивации микроорганизмов.
5. Роль заквасок в формировании видовых групп.
6. Роль микроорганизмов в виноделии и пивоварении (состав, их основные свойства свойства).
7. Технология хлебопекарных дрожжей.
8. Технология пищевых органических кислот.

3. В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

1) Знать:

- а) понятия: чистые культуры дрожжей, активные сухие дрожжи, микромицеты, ферментативное, пастеризация, стерилизация,
- б) виды культур микроорганизмов (дрожжей, бактерий и микромицетов), понятие заквасок для производства продуктов,
- в) виды и технологии получения продуктов, основанные на применении микроорганизмов,
- г) технологические схемы и технологические параметры реализаций этих технологий,
- д) сущность технологических процессов,
- е) средства и методы контроля и оценки качества продукции.

2) Уметь:

а) применить специализированные знания в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для освоения профильных технологических дисциплин;
б) обосновывать целесообразность применения отдельных видов микроорганизмов для производства целевого продукта с заданными качественными показателями.

в) использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов физики, химии, биохимии, математики для освоения физических, химических, биохимических, биотехнологических, микробиологических, теплофизических процессов, происходящих при производстве продуктов питания из растительного сырья.

3) Владеть:

а) методами технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий;

в) современными технологическими схемами производства, системы технологического контроля.

Зав.каф. ОПП



Николаев А.Н.