

Министерство науки и высшего образования РФ
Федеральное государственное автономное образовательное
учреждение высшего образования
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт торговли и сферы услуг
Кафедра технологии и организации общественного питания

**Современные проблемы науки в разработке и
производстве новых видов хлеба, хлебобулочных и
кондитерских изделий**

*Методические указания для выполнения контрольной работы
для магистров направления подготовки
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья*

магистерской программе
19.04.02.01 Современные технологии и безопасность хлеба, хлебобулочных и
кондитерских изделий

для заочной формы обучения

Красноярск 2023

Современные проблемы науки в разработке и производстве новых видов хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий [Электронный ресурс]: метод. указания для контрольной работы / Сиб. федер. ун-т, Ин-т торговли и сферы услуг ; сост.: Г А. Губаненко. - Красноярск : СФУ, 2023. – 16 с.

© ФГАОУ ВО «Сибирский
Федеральный университет»
Институт торговли и сферы услуг
2023

СОДЕРЖАНИЕ

1 Общие положения.....	4
2 Порядок выполнения, содержания и распределения контрольных работ.....	6
3 Варианты контрольных работ.....	7
4 Библиографический список	14

1. Общие положения

Целью преподавания дисциплины «Современные проблемы науки в разработке и производстве новых видов хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий» формирование компетенций, необходимых для производственно-технологической и научно-исследовательской деятельности, направленных на решение современных проблем науки в производстве хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, отвечающих требованиям безопасности, отечественным и зарубежным трендам, потребительским предпочтениям в отношении хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий в региональных условиях с учетом развития инновационных технологий в хлебопечении и кондитерского производства.

Учебные задачи дисциплины «Современные проблемы науки в разработке и производстве новых видов хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий» направлены на решения следующих профессиональных задач:

- проанализировать современные проблемы науки в разработке и производстве новых видов хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, определить пути их решения;

- использовать знания новейших достижений техники, технологий, процессных и продуктовых инноваций в разработке и производстве новых видов хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий;

- применять модели системного подхода для формирования стратегии производства новых видов хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий с целью удовлетворения потребительских предпочтений в отношении качества и безопасности продукции;

- формализовать требования к процессу производства, обеспечивающие безопасность, повышение пищевой ценности, потребительских свойств новых видов хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий;

- применять продуктовые и процессные инновации для совершенствования технологических процессов производства новых видов хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий;

- разрабатывать новые технологические решения по расширению ассортимента хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий с применением пищевых добавок, функциональных ингредиентов, биологически активных веществ.

В качестве основы для изучения дисциплины «Современные проблемы науки в разработке и производстве новых видов хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий» используются знания, полученные при изучении дисциплин: Методология научных исследований, Маркетинговые исследования хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, Современные технологии в производстве хлеба и хлебобулочных изделий, Информационные технологии в производстве хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.

Дистанционная поддержка курса осуществляется с помощью электронного курса Режим доступа: <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=37214>, посредством

которого студенты могут получить консультацию по подготовке заданий и сдавать выполненные работы. Порядок доступа к электронному курсу определен СФУ для электронных курсов, представлен на сайте университета.

Ввиду того, что объем очных часов занятий для магистров заочной формы обучения ограничен, основной формой изучения программного материала курса является самостоятельная работа, в процессе которой магистры должны руководствоваться программой курса, изучить и творчески осмыслить рекомендуемую литературу и материалы, публикуемые в периодической печати. В соответствии с учебным планом магистры заочной формы обучения в процессе изучения дисциплины выполняют контрольную работу.

2. ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ, СОДЕРЖАНИЕ И РАСПРЕДЕЛЕНИЕ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

Контрольная работа является одной из форм учебной подготовки магистра и имеет цель практически закрепить и углубить знания по дисциплине «Современные проблемы науки в разработке и производстве новых видов хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий».

Контрольная работа является допуском к экзамену. Отсутствие зачетной контрольной работы означает, что магистр не может сдавать экзамен по дисциплине «Современные проблемы науки в разработке и производстве новых видов хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий». Контрольная работа выполняется магистром самостоятельно с использованием рекомендуемой литературы.

Данная контрольная работа состоит из 3 теоретических вопросов и 3 практических заданий.

В теоретической части контрольной работы излагается содержание программных вопросов по дисциплине «Современные проблемы науки в разработке и производстве новых видов хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий». Важным условием написания контрольной работы является изучение отечественной и зарубежной литературы, информации, публикуемой в периодических изданиях, патенты, интернет ресурсы. При этом не допускается дословное изложение текста из литературы: магистр должен систематизировать, переработать изученный материал и самостоятельно изложить ответ на поставленный вопрос, в случае заимствования цитат из литературных источников необходимо делать ссылку на источник. Обязательным условием является изучение нормативных и методических материалов.

В практической части выполняются расчеты в соответствии с условиями задачи, все расчеты сопровождаются необходимыми пояснениями, в которых отражается последовательность, исходные данные и методика оценки. При необходимости расчеты оформляются в таблицах.

Контрольная работа должна быть выполнена в полном объеме, аккуратно и правильно оформлена. На титульном листе должны быть указаны все данные о магистре (Ф.И.О., факультет, курс, группа, шифр, номер выполняемого варианта и его содержание). В конце контрольной работы приводится перечень используемой литературы, оформленный в соответствии с требованиями, ставится подпись магистра и дата выполнения работы.

Оформление контрольной работы осуществляется в соответствии со Стандартом организации «Система менеджмента качества. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности СТУ 7.5-07-2021».

Контрольная работа выполняется магистром по варианту, который выбирается по номеру по порядку в списке группы, с которым можно ознакомиться в электронном курсе <https://e.sfu-kras.ru/course/view.php?id=37214> дисциплины.

ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

Перечень теоретических вопросов и практических заданий для контрольной работы

ВАРИАНТ 1

1. Провести анализ проблем производства хлебобулочных изделий (Россия, Сибирский федеральный округ, Красноярский край).
2. Обосновать пути решения проблем производства хлебобулочных изделий используя продуктовые и/или процессные инновации
3. Определить цель проекта по проектированию и разработке продуктовой или процессной инновации, применяя метод постановки целей SMART.
4. Обосновать объекты продуктовой (процессной) инновации на основе литературного, патентного обзора, и/или на основании изучения потребительских предпочтений, и/или анализа предложений потребительского рынка.
5. Разработать номенклатуру функциональных свойств, показателей качества и безопасности продуктовой инновации (характеристик процессной инновации).
6. Разработайте элементы основной и дополнительной маркировки разработанного нового вида хлеба/или хлебобулочного изделия/или кондитерского изделия с целью продвижения на потребительский рынок.

ВАРИАНТ 2

1. Провести анализ проблем производства мучных кондитерских изделий (Россия, Сибирский федеральный округ, Красноярский край).
2. Обосновать пути решения проблем производства мучных кондитерских изделий используя продуктовые и/или процессные инновации
3. Определить цель проекта по проектированию и разработке продуктовой или процессной инновации, применяя метод постановки целей SMART.
4. Обосновать объекты продуктовой (процессной) инновации на основе литературного, патентного обзора, и/или на основании изучения потребительских предпочтений, и/или анализа предложений потребительского рынка.
5. Разработать номенклатуру функциональных свойств, показателей качества и безопасности продуктовой инновации (характеристик процессной инновации).
6. Разработайте элементы основной и дополнительной маркировки разработанного нового вида хлеба/или хлебобулочного изделия/или

кондитерского изделия с целью продвижения на потребительский рынок.

ВАРИАНТ 3

1. Провести анализ проблем крупяного производства (Россия, Сибирский федеральный округ, Красноярский край).

2. Обосновать пути решения проблем крупяного производства используя продуктовые и/или процессные инновации

3. Определить цель проекта по проектированию и разработке продуктовой или процессной инновации, применяя метод постановки целей SMART.

4. Обосновать объекты продуктовой (процессной) инновации на основе литературного, патентного обзора, и/или на основании изучения потребительских предпочтений, и/или анализа предложений потребительского рынка.

5. Разработать номенклатуру функциональных свойств, показателей качества и безопасности продуктовой инновации (характеристик процессной инновации).

6. Разработайте элементы основной и дополнительной маркировки разработанного нового вида хлеба/или хлебобулочного изделия/или кондитерского изделия с целью продвижения на потребительский рынок.

ВАРИАНТ 4

1. Провести анализ проблем производства сахаристых кондитерских изделий (Россия, Сибирский федеральный округ, Красноярский край).

2. Обосновать пути решения проблем производства сахаристых кондитерских изделий используя продуктовые и/или процессные инновации

3. Определить цель проекта по проектированию и разработке продуктовой или процессной инновации, применяя метод постановки целей SMART.

4. Обосновать объекты продуктовой (процессной) инновации на основе литературного, патентного обзора, и/или на основании изучения потребительских предпочтений, и/или анализа предложений потребительского рынка.

5. Разработать номенклатуру функциональных свойств, показателей качества и безопасности продуктовой инновации (характеристик процессной инновации).

6. Разработайте элементы основной и дополнительной маркировки разработанного нового вида хлеба/или хлебобулочного изделия/или кондитерского изделия с целью продвижения на потребительский рынок.

ВАРИАНТ 5

1. Провести анализ проблем производства хлеба (Россия, Сибирский федеральный округ, Красноярский край).

2. Обосновать пути решения проблем производства хлеба используя продуктовые и/или процессные инновации

3. Определить цель проекта по проектированию и разработке продуктовой

или процессной инновации, применяя метод постановки целей SMART.

4. Обосновать объекты продуктовой (процессной) инновации на основе литературного, патентного обзора, и/или на основании изучения потребительских предпочтений, и/или анализа предложений потребительского рынка.

5. Разработать номенклатуру функциональных свойств, показателей качества и безопасности продуктовой инновации (характеристик процессной инновации).

6. Разработайте элементы основной и дополнительной маркировки разработанного нового вида хлеба/или хлебобулочного изделия/или кондитерского изделия с целью продвижения на потребительский рынок.

ВАРИАНТ 6

1. Провести анализ проблем производства макаронных изделий (Россия, Сибирский федеральный округ, Красноярский край).

2. Обосновать пути решения проблем производства макаронных изделий используя продуктовые и/или процессные инновации

3. Определить цель проекта по проектированию и разработке продуктовой или процессной инновации, применяя метод постановки целей SMART.

4. Обосновать объекты продуктовой (процессной) инновации на основе литературного, патентного обзора, и/или на основании изучения потребительских предпочтений, и/или анализа предложений потребительского рынка.

5. Разработать номенклатуру функциональных свойств, показателей качества и безопасности продуктовой инновации (характеристик процессной инновации).

6. Разработайте элементы основной и дополнительной маркировки разработанного нового вида хлеба/или хлебобулочного изделия/или кондитерского изделия с целью продвижения на потребительский рынок.

ВАРИАНТ 7

1. Провести анализ проблем применения ресурсосберегающих технологий в производстве хлеба (Россия, Сибирский федеральный округ, Красноярский край).

2. Обосновать пути решения проблем применения ресурсосберегающих технологий в производстве хлеба, используя процессные инновации.

3. Определить цель проекта по проектированию и разработке продуктовой или процессной инновации, применяя метод постановки целей SMART.

4. Обосновать объекты продуктовой (процессной) инновации на основе литературного, патентного обзора, и/или на основании изучения потребительских предпочтений, и/или анализа предложений потребительского рынка.

5. Разработать номенклатуру функциональных свойств, показателей качества и безопасности продуктовой инновации (характеристик процессной

инновации).

6. Разработайте элементы основной и дополнительной маркировки разработанного нового вида хлеба/или хлебобулочного изделия/или кондитерского изделия с целью продвижения на потребительский рынок.

ВАРИАНТ 8

1. Провести анализ проблем применения ресурсосберегающих технологий в производстве хлебобулочных изделий (Россия, Сибирский федеральный округ, Красноярский край).

2. Обосновать пути решения проблем применения ресурсосберегающих технологий в производстве хлебобулочных изделий, используя процессные инновации.

3. Определить цель проекта по проектированию и разработке продуктовой или процессной инновации, применяя метод постановки целей SMART.

4. Обосновать объекты продуктовой (процессной) инновации на основе литературного, патентного обзора, и/или на основании изучения потребительских предпочтений, и/или анализа предложений потребительского рынка.

5. Разработать номенклатуру функциональных свойств, показателей качества и безопасности продуктовой инновации (характеристик процессной инновации).

6. Разработайте элементы основной и дополнительной маркировки разработанного нового вида хлеба/или хлебобулочного изделия/или кондитерского изделия с целью продвижения на потребительский рынок.

ВАРИАНТ 9

1. Провести анализ проблем применения ресурсосберегающих технологий в производстве кондитерских изделий (Россия, Сибирский федеральный округ, Красноярский край).

2. Обосновать пути решения проблем применения ресурсосберегающих технологий в производстве кондитерских изделий, используя процессные инновации.

3. Определить цель проекта по проектированию и разработке продуктовой или процессной инновации, применяя метод постановки целей SMART.

4. Обосновать объекты продуктовой (процессной) инновации на основе литературного, патентного обзора, и/или на основании изучения потребительских предпочтений, и/или анализа предложений потребительского рынка.

5. Разработать номенклатуру функциональных свойств, показателей качества и безопасности продуктовой инновации (характеристик процессной инновации).

6. Разработайте элементы основной и дополнительной маркировки разработанного нового вида хлеба/или хлебобулочного изделия/или кондитерского изделия с целью продвижения на потребительский рынок.

ВАРИАНТ 10

1. Провести анализ проблем производства обогащенного хлеба (Россия, Сибирский федеральный округ, Красноярский край).
2. Обосновать пути решения проблем производства обогащенного хлеба /или процессные инновации
3. Определить цель проекта по проектированию и разработке продуктовой или процессной инновации, применяя метод постановки целей SMART.
4. Обосновать объекты продуктовой (процессной) инновации на основе литературного, патентного обзора, и/или на основании изучения потребительских предпочтений, и/или анализа предложений потребительского рынка.
5. Разработать номенклатуру функциональных свойств, показателей качества и безопасности продуктовой инновации (характеристик процессной инновации).
6. Разработайте элементы основной и дополнительной маркировки разработанного нового вида хлеба/или хлебобулочного изделия/или кондитерского изделия с целью продвижения на потребительский рынок.

ВАРИАНТ 11

1. Провести анализ проблем производства обогащенных хлебобулочных изделий (Россия, Сибирский федеральный округ, Красноярский край).
2. Обосновать пути решения проблем производства обогащенных хлебобулочных изделий, используя продуктовые и /или процессные инновации
3. Определить цель проекта по проектированию и разработке продуктовой или процессной инновации, применяя метод постановки целей SMART.
4. Обосновать объекты продуктовой (процессной) инновации на основе литературного, патентного обзора, и/или на основании изучения потребительских предпочтений, и/или анализа предложений потребительского рынка.
5. Разработать номенклатуру функциональных свойств, показателей качества и безопасности продуктовой инновации (характеристик процессной инновации).
6. Разработайте элементы основной и дополнительной маркировки разработанного нового вида хлеба/или хлебобулочного изделия/или кондитерского изделия с целью продвижения на потребительский рынок.

ВАРИАНТ 12

1. Провести анализ проблем производства обогащенных кондитерских изделий (Россия, Сибирский федеральный округ, Красноярский край).
2. Обосновать пути решения проблем производства обогащенных кондитерских изделий, используя продуктовые и /или процессные инновации
3. Определить цель проекта по проектированию и разработке продуктовой или процессной инновации, применяя метод постановки целей SMART.

4. Обосновать объекты продуктовой (процессной) инновации на основе литературного, патентного обзора, и/или на основании изучения потребительских предпочтений, и/или анализа предложений потребительского рынка.

5. Разработать номенклатуру функциональных свойств, показателей качества и безопасности продуктовой инновации (характеристик процессной инновации).

6. Разработайте элементы основной и дополнительной маркировки разработанного нового вида хлеба/или хлебобулочного изделия/или кондитерского изделия с целью продвижения на потребительский рынок.

ВАРИАНТ 13

1. Провести анализ проблем производства функциональных хлебобулочных изделий (Россия, Сибирский федеральный округ, Красноярский край).

2. Обосновать пути решения проблем производства функциональных хлебобулочных изделий, используя продуктовые и /или процессные инновации

3. Определить цель проекта по проектированию и разработке продуктовой или процессной инновации, применяя метод постановки целей SMART.

4. Обосновать объекты продуктовой (процессной) инновации на основе литературного, патентного обзора, и/или на основании изучения потребительских предпочтений, и/или анализа предложений потребительского рынка.

5. Разработать номенклатуру функциональных свойств, показателей качества и безопасности продуктовой инновации (характеристик процессной инновации).

6. Разработайте элементы основной и дополнительной маркировки разработанного нового вида хлеба/или хлебобулочного изделия/или кондитерского изделия с целью продвижения на потребительский рынок.

ВАРИАНТ 14

1. Провести анализ проблем производства функциональных кондитерских изделий (Россия, Сибирский федеральный округ, Красноярский край).

2. Обосновать пути решения проблем производства функциональных кондитерских изделий, используя продуктовые и /или процессные инновации

3. Определить цель проекта по проектированию и разработке продуктовой или процессной инновации, применяя метод постановки целей SMART.

4. Обосновать объекты продуктовой (процессной) инновации на основе литературного, патентного обзора, и/или на основании изучения потребительских предпочтений, и/или анализа предложений потребительского рынка.

5. Разработать номенклатуру функциональных свойств, показателей качества и безопасности продуктовой инновации (характеристик процессной инновации).

инновации).

6. Разработайте элементы основной и дополнительной маркировки разработанного нового вида хлеба/или хлебобулочного изделия/или кондитерского изделия с целью продвижения на потребительский рынок.

ВАРИАНТ 15

1. Провести анализ проблем производства функционального хлеба (Россия, Сибирский федеральный округ, Красноярский край).

2. Обосновать пути решения проблем производства функционального хлеба, используя продуктовые и /или процессные инновации

3. Определить цель проекта по проектированию и разработке продуктовой или процессной инновации, применяя метод постановки целей SMART.

4. Обосновать объекты продуктовой (процессной) инновации на основе литературного, патентного обзора, и/или на основании изучения потребительских предпочтений, и/или анализа предложений потребительского рынка.

5. Разработать номенклатуру функциональных свойств, показателей качества и безопасности продуктовой инновации (характеристик процессной инновации).

6. Разработайте элементы основной и дополнительной маркировки разработанного нового вида хлеба/или хлебобулочного изделия/или кондитерского изделия с целью продвижения на потребительский рынок.

ВАРИАНТ 16

1. Провести анализ проблем производства специализированных видов кондитерских изделий (Россия, Сибирский федеральный округ, Красноярский край).

2. Обосновать пути решения проблем производства специализированных видов кондитерских изделий, используя продуктовые и /или процессные инновации

3. Определить цель проекта по проектированию и разработке продуктовой или процессной инновации, применяя метод постановки целей SMART.

4. Обосновать объекты продуктовой (процессной) инновации на основе литературного, патентного обзора, и/или на основании изучения потребительских предпочтений, и/или анализа предложений потребительского рынка.

5. Разработать номенклатуру функциональных свойств, показателей качества и безопасности продуктовой инновации (характеристик процессной инновации).

6. Разработайте элементы основной и дополнительной маркировки разработанного нового вида хлеба/или хлебобулочного изделия/или кондитерского изделия с целью продвижения на потребительский рынок.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

Нормативные правовые акты

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
2. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
4. ГОСТ Р 51705.1 – 2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»
5. ГОСТ Р 54762 - 2011/ISO/TS 22002-1:2009 «Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Часть 1. Производство пищевой продукции»
6. ГОСТ Р 56671-2015 «Рекомендации по разработке и внедрению процедур, основанных на принципах ХАССП»

Основная литература

1. Балыхин, М. Г. Зерно, мука и хлеб России. Производство — хранение — переработка — рынок : учебное пособие / Балыхин М. Г., Бутковский В. А., Ильина О. А., Щетинин М. П., Иунихина В. С., Лабутина Н. В., Фейденгольд В. Б., Богатырёва Т. Г., Цыганова Т. Б., Шатнюк Л. Н. - Москва : МГУПП, 2020. - 564 с. - ISBN 978-5-98597-452-2
2. Чельдиева, Л. Ш. Исследование и разработка методологии и алгоритмов автоматизированного управления процессом приготовления диетического хлеба : монография / Л. Ш. Чельдиева, В. А. Гасиева. - Владикавказ : Горский ГАУ, 2020. - 160 с. - ISBN 978-5-906647-72-6.
3. Хамицаева, А. С. Теоретические основы разработки технологий мучных и мясных изделий с использованием модифицированного растительного сырья : монография / Хамицаева А. С., Будаев А. Р. - Владикавказ : Горский ГАУ, 2019. - 256 с. - ISBN 978-5-906647-59-7.
4. Мельникова, Е. В. Совершенствование технологии производства хлеба, галет и сахарного печенья с использованием *Pteridium aquilinum* : монография / Мельникова Е. В. - Красноярск : КрасГАУ, 2018. - 175 с. - ISBN 978-5-94617-441-1.
5. Сидоренко, Г. А. Разработка технологии производства зернового хлеба с применением электроконтактного способа выпечки : монография / Сидоренко Г. А., Попов В. П., Явкина Д. И., Зинюхин Г. Б. - Оренбург : ОГУ, 2015. - 209 с. - ISBN 978-5-7410-1472-1.

Дополнительная

1. Гришина, Е. С. Технология кондитерских изделий: практикум : практикум / Е. С. Гришина, Н. Л. Чернопольская. - Омск : Омский ГАУ, 2020. - 71 с. - ISBN 978-5-89764-878-8.

2. Гришина, Е. С. Технология хлебопекарного производства : учебное пособие / Гришина Е. С. - Омск : Омский ГАУ, 2020. - 175 с. - ISBN 978-5-89764-865-8.

3. Юсупова, Г. Г. Технология мукомольного производства : учебное пособие / Г.Г. Юсупова ; Российский государственный аграрный университет - МСХА им. К.А. Тимирязева. - 1. - Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 180 с. - ISBN 978-5-16-014730-7.

4. Медведев, П. В. Тестоприготовительное оборудование : учебное пособие для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 продукты питания из растительного сырья / Медведев П. В. - Оренбург : ОГУ, 2019. - 96 с. - ISBN 978-5-7410-2388-4.

5. Учебное пособие по дисциплине «Технология национальных мучных изделий» для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» всех форм обучения. - Нальчик : Кабардино-Балкарский ГАУ, 2019. - 163 с.

6. Медведев, П. В. Технология хлеба : учебное пособие для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 продукты питания из растительного сырья / Медведев П. В. - Оренбург : ОГУ, 2018. - 96 с. - ISBN 978-5-7410-2265-8.

7. Макушин, А. Н. Технология хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий : методические указания / Макушин А. Н. - Самара : СамГАУ, 2018. - 30 с.

8. Теоретическое обоснование применения экструдированного сырья в технологиях пищевых продуктов: монография / А.А. Курочкин, П.К. Воронина, Г.В. Шабурова. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 163 с. **Режим доступа:** <http://znanium.com/bookread2.php?book=540957>

Периодические издания:

- Журнал «Вопросы питания»,
- Журнал «Кондитерское производство»,
- Журнал «Пищевая промышленность»,
- Журнал «Пищевые ингредиенты: сырьё и добавки»
- Журнал «Техника и технологии пищевых производств»
- Журнал «Хлебопечение России»,
- Журнал «Хранение и переработка сельхозсырья»,
- Реферативный журнал «Химия и технология пищевых продуктов».

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

- Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах литературы, поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа <http://bik.sfu-kras.ru/>
- Электронно-библиотечная система Издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит коллекцию книг, журналов и ВКР. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>
- Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (ИНФРА-М) [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://www.znanium.com/>
- Электронно-библиотечная система «ibooks.ru» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебную и научную литературу. – Санкт-Петербург, [2010]. – Режим доступа: <http://ibooks.ru>
- Электронно-библиотечная система elibrary [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке. – Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/defaultx.asp>
- Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопт» [Электронный ресурс]: база данных содержит учебные и научные издания. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>
- База данных «Normacs» [Электронный ресурс]: база данных содержит нормативы и стандарты, регламентирующие деятельность предприятий различных отраслей промышленности. – Москва, [2016]. – Режим доступа: <http://normacs-ural.com/>