

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 ТЕХНОЛОГИИ В ПРОИЗВОДСТВЕ ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

*Методические указания для выполнения контрольной работы  
для студентов направления подготовки  
19.04.02 Продукты питания из растительного сырья  
магистерская программа 19.04.02.01 Современные технологии и  
безопасность хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий  
заочной формы обучения*

Красноярск 2023

Современные технологии в производстве хлеба и хлебобулочных изделий :  
метод. указания для выполнения контрольной работы / СФУ, ИТиСУ ; сост.:  
О. М. Евтухова. - Красноярск : СФУ, 2023. – 11 с.

©ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный  
университет» ИТиСУ, 2023

## СОДЕРЖАНИЕ

	Введение.....	4
1	Цели и задачи контрольной работы .....	5
2	Оформление и порядок защиты контрольной работы.....	5
3	Характеристика содержания контрольной работы.....	7
4	Варианты контрольных работ.....	7
	Список использованных источников.....	9

## **ВВЕДЕНИЕ**

Контрольная работа является промежуточным этапом изучения дисциплины «Современные технологии в производстве хлеба и хлебобулочных изделий» для студентов заочной формы обучения по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья магистерской программы 19.04.02.01 Современные технологии и безопасность хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий для закрепления теоретических знаний и приобретения необходимых умений и навыков.

## 1 Цели и задачи контрольной работы

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья магистерской программы 19.04.02.01 Современные технологии и безопасность хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий студенты заочной формы обучения выполняют контрольную работу по дисциплине «Современные технологии в производстве хлеба и хлебобулочных изделий».

Целью изучения дисциплины является приобретение студентами необходимых теоретических и практических знаний в области современных технологий в производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

В ходе изучения курса по дисциплине «Современные технологии в производстве хлеба и хлебобулочных изделий» и написания контрольной работы решаются следующие задачи:

- изучить современные технологии в производстве хлеба,
- изучить современные технологии в производстве хлебобулочных изделий,
- изучить современное состояние и перспективы развития производства хлеба и хлебобулочных изделий на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания,
- изучить современные направления использования обычных и новых видов сырья (пищевых продуктов) в производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

Контрольная работа выполняется индивидуально студентом.

При написании контрольной работы, студент активно изучает нормативную, специальную, периодическую литературу, получает возможность шире использовать справочные материалы.

**Выбор варианта контрольной работы определяется следующим образом: к последней цифре зачетной книжки прибавляется цифра 1.**

## 2 Оформление и порядок защиты контрольной работы

Основными требованиями к стилю и характеру изложения контрольной работы являются:

- *Краткость изложения.* Не следует освещать элементарные вопросы, поскольку работа предназначена только для чтения специалистами. Фразы должны быть конкретными и информативными.
- *Логичность изложения.* Это важно как при описании взаимосвязанных и взаимозависимых процессов и явлений, так и процессов, протекающих последовательно.
- *Четкость изложения.* При изложении материала рекомендуется широко использовать классификации объектов исследования, их поэтапное подразделение, табличные формы, сравнительные характеристики.

- *Использование специальной терминологии*, позволяющей более кратко и точно, профессионально излагать материал.
- *Использование безличного наклонения*. Не рекомендуется применять личные местоимения (например: «я применяю» вместо «применяется», «я считаю» вместо «по нашему мнению» или «можно считать»).
- *Грамотность изложения*. Безусловное соблюдение правил пунктуации и орфографии, общепринятых сокращений.

Контрольная работа выполняется студентом в соответствии с СТУ 7.5-07-2021 Стандарт университета. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности.

Контрольная работа должна быть выполнена в установленные учебным графиком сроки и представлена на кафедру технологии и организации общественного питания до начала очередной сессии для регистрации и передачи преподавателю.

Объем контрольной работы должен составлять 8-15 листов (формата А4). В конце работы необходимо оставлять 1 чистый лист для рецензии преподавателя. Преподаватель проверяет, отмечает ошибки, недостатки, допускает контрольную работу к защите или возвращает студенту на доработку.

На контрольную работу преподаватель дает краткую рецензию с указанием недочетов и обнаруженных ошибок, если они имеются. Студент, получив контрольную работу после проверки, должен внимательно ознакомиться с рецензией.

Защищенная контрольная работа остается на кафедре и хранится в соответствии с требованиями номенклатуры дел.

Порядок изложения контрольной работы:

- титульный лист;
- содержание варианта контрольной работы с указанием номера варианта;
- текст, последовательно раскрывающий вопрос контрольной работы;
- список использованных источников.

Критерии оценивания защиты контрольной работы

- «зачтено», выставляется обучающемуся, если работа полностью раскрывает вопросы контрольной; указывает точные названия и определения; правильно и самостоятельно отвечает на все задания, умеет анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме; использует дополнительную литературу и иные материалы;
- «не зачтено» выставляется обучающемуся, если работа полностью не раскрывает вопросы контрольной; имеет большое количество существенных ошибок; отсутствуют умения и навыки указывать точные названия и определения, правильно формулировать понятия и категории, самостоятельно отвечать, уметь анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме, использовать дополнительную литературу и иные материалы.

### **3 Характеристика содержания контрольной работы**

Контрольная работа у каждого студента состоит из 2-х вопросов.

### **4 Варианты контрольных работ**

#### **Вариант 1**

1. Характеристика основного сырья для производства хлеба и хлебобулочных изделий.
2. Современные технологии в производстве хлеба и хлебобулочных изделий для питания лиц пожилого возраста.

#### **Вариант 2**

1. Характеристика дополнительного сырья для производства хлеба и хлебобулочных изделий.
2. Современные технологии в производстве хлеба и хлебобулочных изделий для питания детей и подростков.

#### **Вариант 3**

1. Общая технологическая схема приготовления хлебобулочных изделий.
2. Современные технологии в производстве хлеба и хлебобулочных изделий для диетического питания.

#### **Вариант 4**

1. Роль хлеба и хлебобулочных изделий в питании, их пищевая ценность.
2. Современные технологии в производстве хлеба с использованием продуктов переработки животного сырья.

#### **Вариант 5**

1. Классификация хлеба.
2. Современные технологии в производстве хлебобулочных изделий с использованием продуктов переработки животного сырья.

#### **Вариант 6**

1. Общая технологическая схема приготовления хлеба.
2. Современные технологии в производстве хлеба и хлебобулочных изделий из нетрадиционных видов муки.

#### **Вариант 7**

1. Классификация хлебобулочных изделий.
2. Современные технологии в производстве хлебобулочных изделий с использованием нетрадиционных продуктов переработки растительного сырья.

#### Вариант 8

1. Пути снижения энергетической ценности хлеба.
2. Современные технологии в производстве хлеба и хлебобулочных изделий для диетического питания.

#### Вариант 9

1. Современные технологии в производстве хлеба для здорового питания.
2. Пути снижения энергетической ценности хлебобулочных изделий.

#### Вариант 10

1. Современные технологии в производстве хлеба с использованием нетрадиционных продуктов переработки растительного сырья.
2. Пути повышения пищевой ценности хлеба.



## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

### *Основная литература*

1. Андреев, А. Н. Производство сдобных хлебобулочных изделий / А. Н. Андреев. - СПб. : ГИОРД, 2003. - 480 с.
2. Васюкова, А. Т. Современные технологии хлебопечения : учеб.-практ. пособие / А. Т. Васюкова, В. Ф. Пучкова. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2009. - 223 с.
3. Корячкина, С. Я. Новые виды мучных и кондитерских изделий : научные основы, технологии, рецептуры / С. Я. Корячкина. - Изд. 3-е, перераб. и доп. - М. : Труд, 2006. - 495 с.
4. Матвеева, И. В. Пищевые добавки и хлебопекарные улучшители в производстве мучных изделий : учеб. пособие / И. В. Матвеева, И. Г. Белявская. - Изд. 2-е, перераб. и доп. - М. : Синергия, 2001. - 116 с.
5. Сафронова, Т. Н. Способы повышения качества и пищевой ценности булочных изделий : монография / Южный федеральный университет ; Сибирский федеральный университет. - Красноярск : Сибирский федеральный университет, 2016. - 172 с.
6. Чепелева, Г. Г. Функциональные добавки в хлебопечении : учеб. пособие / Г. Г. Чепелева ; М-во экон. развития и торговли Рос. Федерации, Краснояр. гос. торгово-эконом. ин-т. - Красноярск : Печатные технологии, 2004. - 70 с.

### *Дополнительная литература*

1. Апет, Т. К. Технология производства мучных кондитерских изделий : Сырье, полуфабрикаты, технология, ассортимент : учеб. пособие для проф.-тех. учеб. заведений / Т. К. Апет, З. Н. Пашук. - Минск : Вышэйшая шк., 2002. - 399 с.
2. Апет, Т. К. Хлеб и булочные изделия: сырье, технология, оборудование, рецептуры : справ. пособие / Т. К. Апет, З. Н. Пашук. - Минск : Попурри, 1997. - 320 с.
3. Ауэрман, Л. Я. Технология хлебопекарного производства : учебник для вузов / Л. Я. Ауэрман ; ред. Л. И. Пучкова. - 9-е изд., перераб. и доп. - СПб. : Профессия, 2003. - 416 с.
4. Корячкина, С. Я. Технология мучных кондитерских изделий : учебник для вузов / С. Я. Корячкина, Т. В. Матвеева. - СПб. : Троицкий мост, 2011. - 399 с.
5. Матвеева, И. В. Биотехнологические основы приготовления хлеба : учеб. пособие для вузов / И. В. Матвеева, И. Г. Белявская. - М. : ДеЛи принт, 2001. - 150 с.
6. Романов, А. С. Современные технологии приготовления теста на хлебопекарных предприятиях : учебное пособие / Романов А. С., Кузнецова Л. И., Савкина О. А., Терновской Г. В. ; Иванова Е.С. - Кемерово : КемГУ, 2015. - 270 с.

7. Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия / сост. П. С. Ершов. - СПб. : Профессия, 2001. - 192 с.

8. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий : нормативно-технический материал / сост. А. В. Павлов. - Изд. 13-е. - СПб. : Профи, 2010. - 295 с.

#### *Нормативные документы*

1. ГОСТ 2077-84 Хлеб ржаной, ржано-пшеничный и пшенично-ржаной. Общие технические условия : издание официальное : утвержден и введен в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 28.09.84 N 3439 : введен впервые : дата введения 1986-01-01 / разработан Министерством хлебопродуктов СССР // электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации Консорциума «Кодекс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200006141?ysclid=lmxkn8heh4637753581>

2. ГОСТ 27844-88 Изделия булочные. Технические условия. Rolls and buns. Specifications : межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 29.09.88 N 3385: введен впервые : дата введения 1990-01-01 / разработан Государственным научным учреждением Государственным научно-исследовательским институтом хлебопекарной промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ГОСНИИХП Россельхозакадемии) // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа: <https://docs.cntd.ru/document/1200006149?ysclid=lmxlj5buk733106067>

3. ГОСТ 32677-2014 Изделия хлебобулочные. Термины и определения. Bakery products. Terms and definitions : межгосударственный стандарт : издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 03 декабря 2012 г. № 1677-ст: введен впервые : дата введения 2015-05-01 / разработан Государственным научным учреждением Государственным научно-исследовательским институтом хлебопекарной промышленности Российской академии сельскохозяйственных наук (ГНУ ГОСНИИХП Россельхозакадемии) // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200113580>

4. ГОСТ 31807-2018 Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия. Bakery products from rye baking flour and rye-and-wheat baking flour. General specifications: издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 9 октября 2018 г. N 733-ст : введен впервые : дата введения 2019-09-01 / разработан федеральным государственным автономным научным учреждением "Научно-исследовательский институт хлебопекарной

промышленности" (ФГАНУ "НИИХП") // электронный фонд нормативно-технической и нормативно-правовой информации Консорциума «Кодекс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200160774>

5. ГОСТ Р 58233-2018 Хлеб из пшеничной муки: межгосударственный стандарт. Общие технические условия: издание официальное : утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 9 октября 2018 г. N 734-ст : введен впервые : дата введения 2019-10-01 / разработан Федеральным государственным автономным научным учреждением "Научно-исследовательский институт хлебопекарной промышленности" (ФГАНУ "НИИХП") // Справочная правовая система «КонсультантПлюс». - Режим доступа : <https://docs.cntd.ru/document/1200160973>

6. СТУ 7.5-07-2021 Стандарт университета. Общие требования к построению, изложению и оформлению документов учебной деятельности [Электронный ресурс]. – Режим доступа : <https://about.sfu-kras.ru/node/8127>

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

1. Электронно-библиотечная система «СФУ» [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о всех видах лит., поступающей в фонд СФУ и библиотек-партнеров. – Красноярск, [2006]. – Режим доступа: <http://bik.sfu-kras.ru>

2. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU » [Электронный ресурс]: база данных содержит сведения о научных публикациях на русском языке.– Москва, [2000]. – Режим доступа: <http://elibrary.ru/>

3. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]: база данных содержит электронные версии книг издательства «Лань» и других ведущих издательств учебной литературы, так и электронные версии периодических изданий по естественным, техническим и гуманитарным наукам. – Санкт-Петербург, [2011]. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>

4. Электронно-библиотечная система издательства ZNANIUM.COM (ИНФРА- М) [Электронный ресурс]: база данных содержит электронные версии учебной, научной, справочной литературы. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://znanium.com/>

5. Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ» [Электронный ресурс]: база данных содержит электронные версии учебной, научной, справочной литературы. – Москва, [2011]. – Режим доступа: <http://rucont.ru>