

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Локтионова Оксана Геннадьевна

Должность: проректор по учебной работе

Дата подписания: 25.01.2021 18:54:16

Уникальный программный ключ:

0b817ca911e6668aabb13a5d426d39e5f1c11eabbf73e943df4a4851fda56d089

МИНОБРАЗОВАНИЯ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Юго-Западный государственный университет»
(ЮЗГУ)

Кафедра товароведения, технологии хранения и реализации товаров



ОКЛАДО
ной работе
Локтионова
2017 г.

ОСНОВЫ ЭКСТРУЗИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В ХЛЕБОБУЛОЧНОМ И КОНДИТЕРСКОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Методические указания по выполнению самостоятельной работы
для студентов всех форм обучения направлений 19.03.02
«Продукты питания из растительного сырья»

Курск 2017

664.5.004.14

Составитель: О.А. Бывалец

Рецензент

Кандидат технических наук, доцент Э.А. Пьяникова

Основы экструзионных технологий в хлебобулочном и кондитерском производстве: методические указания по выполнению самостоятельной работы / Юго-Зап. гос. ун-т, сост.: О.А. Бывалец - Курск, 2017. - 23 с.

Содержат сведения по вопросам экструзионных технологий в хлебобулочном и кондитерском производстве.

Методические указания соответствуют требованиям программы, утвержденной учебно-методическим объединением по специальности продукты питания из растительного сырья (УМО АМ).

Предназначены для студентов специальности 19.03.02 дневной и заочной форм обучения.

Текст печатается в авторской редакции

Подписано в печать. 8.06. Формат 60x84 1/16.
Усл. печ. л. 1,4 Уч.-изд. л. 1,2 Тираж 100 экз. Заказ. 1300
Бесплатно.

Юго-Западный государственный университет.
305040, г. Курск, ул. 50 лет Октября, 94

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	4
Общие сведения	5
Общая характеристика самостоятельной работы	6
Компетентный подход при проведении самостоятельной работы	7
Структура самостоятельной работы	10
Методические рекомендации по изучению теоретического курса	11
Методические рекомендации по выполнению заданий самостоятельной работы	15
Тематика рефератов, докладов, выступлений	19
Реализация графика самостоятельной работы	20
Список рекомендательной литературы	21
Приложения	
Приложение А- Форма титульного листа реферата	22
Приложение Б- Пример оформления библиографических записей	23

ВВЕДЕНИЕ

Дисциплина «Основы экструзионных технологий в хлебобулочном и кондитерском производстве» является дисциплиной вариативной части учебного плана направления подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, изучаемую на 3 курсе в 6 семестре.

Целью изучения дисциплины «Основы экструзионных технологий в хлебобулочном и кондитерском производстве» является формирование систематизированных знаний об основных закономерностях и особенностях процесса экструзии, приобретение знаний и профессиональных навыков, необходимых для совершенствования экструзионных процессов в технологии производства хлебобулочных и кондитерских изделий.

Основными задачами изучения дисциплины являются:

- обучение организации и эффективному контролю параметров экструзионного процесса;
- овладение методикой проведения входного контроля качества сырья;
- формирование навыков в области анализа проблемных производственных ситуаций, решения проблемных задач и вопросов;
- изучение экструзионных процессов производства продукции хлебопекарного и кондитерского производства;
- получение опыта участия в разработке планов, программ и методик проведения исследований сырья и готовой продукции;
- овладение приемами эффективного использования сырья и оборудования, использования информационных технологий при разработке новых изделий, осуществления технического контроля и управления качеством продукции.
- обучение приемам комплексного анализа качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

В методических указаниях приведены задания, структура работы, методика выполнения самостоятельной работы. В соответствии с рабочей программой дисциплины указана методика применения балльно-рейтинговой системы и промежуточной аттестации по дисциплине.

Самостоятельная работа студентов рассматривается как вид учебной деятельности. Самостоятельная работа способствует формированию таких навыков как умение осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; использовать информационно-коммуникативные технологии для совершенствования профессиональной деятельности; заниматься самообразованием. Обозначенные требования к подготовке студентов делают их конкурентоспособными на современном рынке труда.

Данные методические указания содержат рекомендации по изучению теоретического курса «Основы экструзионных технологий в хлебобулочном и кондитерском производстве», предусматривают самостоятельную подготовку к занятиям, написание реферата.

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Учебной программой дисциплины предусмотрено 50% объема времени изучения материала на самостоятельную работу студентов. Данный вид работы является обязательным для выполнения. При самостоятельном выполнении заданий студент учится изучать новый материал, работать с периодической литературой. Программой предусмотрено два вида самостоятельной работы:

1. Самостоятельное изучение теоретического курса.
2. Реферат.

По каждому виду работы студент должен выполнить задания, приведенные в данных методических указаниях и согласованные с преподавателем.

Выполненные задания оформляются в соответствии с требованиями оформления студенческих текстовых документов и сдаются преподавателю в соответствии с графиком самостоятельной работы.

Самостоятельная работа студентов предназначена для:

- углубленного изучения учебной дисциплины с целью освоения фундаментальных, предметных и методологических знаний;

- формирования умений выполнять самостоятельную работу в познавательной, практической, учебно-исследовательской, научно-исследовательской и проектной деятельности;

- развитие у студентов лично и профессионально значимых качеств, индивидуального стиля учебной и профессионально деятельности, общих и профессиональных способностей (способность принимать на себя ответственность, самостоятельно формулировать и решать проблемы, находить конструктивные решения в различных ситуациях, толерантность и др.)

Самостоятельная работа студентов – это процесс активного, целенаправленного приобретения студентами новых знаний, характеризующийся предметной направленностью, эффективным контролем, оценкой результатов деятельности студентов на занятии

в баллах и включение его в рейтинговую систему оценивания результатов учебной деятельности.

КОМПЕТЕНТНЫЙ ПОДХОД ПРИ ПРОВЕДЕНИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

В результате изучения дисциплины студент должен:

знать:

- основные технологические схемы производства экструдированных продуктов;
- ассортимент хлебобулочных и кондитерских изделий, их пищевую ценность, химический состав, органолептические и физико-химические свойства сырья и готовых изделий;
- характер изменения физико-химических и биотехнологических свойств сырья, полуфабрикатов в процессе производства их методом экструзии;
- способы повышения качества и пищевой ценности изделий;
- дефекты, причины и мероприятия по устранению нестандартных изделий;
- приемы организации рационального ведения технологического процесса;
- технику замены сырья.

уметь:

- осуществлять контроль над соблюдением технологических параметров процесса производства хлебобулочных и кондитерских изделий;
- анализировать проблемные производственные ситуации и задачи;
- проводить взаимозаменяемость различных видов сырья;
- определять качественные показатели экструдированных продуктов питания;
- рассчитывать расход сырья и полуфабрикатов на производство изделий;
- анализировать причины брака и выпуска продукции низкого качества;

- уметь использовать приобретенные знания и навыки в профессиональной деятельности.

владеть:

- современными методами оценки свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции;
- проводить испытания на соответствие продукции установленным требованиям;
- методами проведения испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций.

ПК-2- способностью использовать в практической деятельности способностью владеть прогрессивными методами подбора и эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья;

знать:

- виды и типы экструдеров;
- принцип работы экструдера;
- прогрессивные методы подбора оборудования;
- прогрессивные методы эксплуатации технологического оборудования при производстве продуктов питания из растительного сырья.

уметь:

- осуществлять контроль над соблюдением технологических параметров процесса производства хлебобулочных и кондитерских изделий;
- осуществлять контроль за исправностью оборудования;
- анализировать проблемные производственные ситуации и задачи связанные с оборудованием.

владеть:

- современными методами оценки технологического оборудования;
- проводить испытания оборудования на соответствие установленным требованиям;
- методами проведения испытаний технологического оборудования.

ПК-7- способностью осуществлять управление действующими технологическими линиями (процессами) и выявлять объекты для улучшения технологии пищевых производств из растительного сырья;

знать:

- основные технологические схемы производства экструдированных продуктов;

- ассортимент хлебобулочных и кондитерских изделий, их пищевую ценность, химический состав, органолептические и физико-химические свойства сырья и готовых изделий;

- характер изменения физико-химических и биотехнологических свойств сырья, полуфабрикатов в процессе производства их методом экструзии;

- способы повышения качества и пищевой ценности изделий,

- дефекты, причины и мероприятия по устранению нестандартных изделий;

- приемы организации рационального ведения технологического процесса;

технику замены сырья.

уметь:

- осуществлять контроль над соблюдением технологических параметров процесса производства хлебобулочных и кондитерских изделий;

- анализировать проблемные производственные ситуации и задачи;

- проводить взаимозаменяемость различных видов сырья;

- определять качественные показатели экструдированных продуктов питания;

- рассчитывать расход сырья и полуфабрикатов на производство изделий;

- анализировать причины брака и выпуска продукции низкого качества;

- уметь использовать приобретенные знания и навыки в профессиональной деятельности.

владеть:

- современными методами оценки свойств сырья, полуфабрикатов и качества готовой продукции;

- проводить испытания на соответствие продукции установленным требованиям;

- методами проведения испытаний по определению показателей качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

СТРУКТУРА САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Учебным планом и графиком учебного процесса дисциплины «Основы экструзионных технологий в хлебобулочном и кондитерском производстве» предусмотрено прохождение лекционного курса, выполнение практических работ, подготовка и сдача реферата, проведение тестирования.

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по данной дисциплине организуется:

библиотекой университета:

библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с УП и данной РПД;

имеется доступ к основным информационным образовательным ресурсам, информационной базе данных, в том числе библиографической, возможность выхода в Интернет.

кафедрой:

путем обеспечения доступности всего необходимого учебно-методического и справочного материала;

путем предоставления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств.

путем разработки:

- методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов; заданий для самостоятельной работы;

- вопросов к зачету;

- методических указаний к выполнению практических работ.

типографией университета:

- помощь авторам в подготовке и издании научной, учебной и методической литературы;

- удовлетворение потребности в тиражировании научной, учебной и методической литературы.

Для обеспечения самостоятельной работы студентов на кафедре товароведения, технологии и экспертизы товаров имеются учебные пособия, методические рекомендации по практическим

работам, тесты различных видов, статьи из научных и научно-методических изданий, электронные версии тестовых заданий.

В настоящих рекомендациях приводятся основные требования по выполнению студентами самостоятельной работы, которые сведены в единую структуру. Первая часть рекомендаций посвящена изучению теоретического курса и включает в себя следующие позиции: содержание раздела, практические рекомендации по изучению данной темы, контрольные вопросы, которые позволят студенту самостоятельно оценить уровень усвоения изучаемого раздела данного курса.

Вторая часть включает в себя методику реализации самостоятельной работы при подготовке реферата и необходимые для этого информационные источники. Важной составной частью самостоятельной работы студентов является литература, которая предлагается как в виде рекомендуемого перечня.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА

Самостоятельное изучение вопросов теоретического курса студентами должно осуществляться по учебникам, учебным пособиям и конспектам лекций, методическим материалам, подготовленным преподавателем для текущей подготовки к учебным занятиям, по опубликованным рефератам и другим материалам в периодической и научной литературе, в Интернете. Самостоятельная работа студентов является важной составляющей курса «Основы экструзионных технологий в хлебобулочном и кондитерском производстве». Из общей трудоемкости дисциплины – 72 часа (2 з.е.) на самостоятельную работу приходится – 36 часов (1 з.е.). Эта работа предусматривает изучение теоретического курса и подготовку к тестированию – 18 часов (0,5 з.е.), подготовку реферата или презентации, на который отводится 18 часов (0,5 з.е.).

Таблица 1- Темы для самостоятельной работы студентов

№ раздела а (темы)	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час
1	2	3	4
1	Виды экструзии.	Первая - вторая недели	4
2	Процесс формования пищевых сред.	Третья- четвертая недели	4
3	Влияние фракционного состава сырья на качество и питательные свойства готовой продукции.	Пятая-шестая недели	4
4	Системы сертификации экструдированных продуктов. Декларация соответствия.	Седьмая- восьмая недели	4
5	Методы контроля экструдированного сырья и готовой продукции.	Девятая-десятая недели	4
6	Основы управления экструзионным процессом.	Одинадцатая- двенадцатая недели	4
7	Производство изделий губчатой структуры (пастилы, зефира, сбивных и кремовых конфет и т. п.).	Тринадцатая- четырнадцатая недели	4
8	Классификация оборудования для формования пищевых продуктов.	Пятнадцатая - шестнадцатая недели	4
9	Технологическая линия для производства экструдированных	Семнадцатая- восемнадцатая недели	4

	пищевых продуктов.		
Итого			36

За время, отведенное на самостоятельную работу, необходимо подготовить реферат или сообщение по одной из тем, предложенных преподавателем.

Содержание темы и вопросы (задания) для СРС представлены в таблице 2. Вопросы для самопроверки по самостоятельно изучаемым темам представлены в методических указаниях, доступ к которым имеется в читальном зале библиотеки, абонементе и электронной библиотеки университета:

1. Авилова, И.А. Технология производства пищевых порошков [Текст] : учебное пособие : [по направлению подготовки 19.03.03 "Продукты питания животного происхождения"] / И. А. Авилова [и др.] ; Юго-Зап. гос. ун-т. - Курск : ЮЗГУ, 2016. – 173с.

2. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства [Текст]: учебник / Л.Я. Ауэрман. - 9-е изд., перераб. и доп. - М.:Профессия, 2009. - 416 с.

3. Соколова Е. И. Современное сырье для кондитерского производства: учебное пособие / Е. И. Соколова, С. В. Ермилова. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2009.-296 с.

Таблица 2 Содержание темы и вопросы (задания) для СРС

№ п/п	Содержание раздела (темы) дисциплины	Вопросы (задания) для СРС
1	Виды экструзии.	Схемы и системы сертификации экструдированных продуктов. Декларация соответствия.
2	Процесс формования пищевых сред.	Понятие «пищевой ценности». Методики определения.
3	Влияние фракционного состава сырья на качество и питательные свойства готовой продукции.	Органолептические показатели. Физико-химические показатели. Микробиологические показатели.

4	Системы сертификации экструдированных продуктов. Декларация соответствия.	Сенсорные методы. Физикохимические методы
5	Методы контроля экструдированного сырья и готовой продукции.	Физико-химические показатели экструдатов. Гигиенические показатели экструдатов.
6	Основы управления экструзионным процессом.	Основные типы и виды экструдатов. Классификация экструдированных продуктов.
7	Производство изделий губчатой структуры (пастилы, зефира, сбивных и кремовых конфет и т. п.).	Механизм и основные концепции формирования структуры экструдатов. Водоудерживающая способность экструдатов. Изучение макро- и микроструктуры экструдатов. Влияние степени измельчения сырья на характер протекания процесса экструзии.
8	Классификация оборудования для формования пищевых продуктов.	Цели и задачи управления процессом экструзии; Управление процессом как системой.

Продолжение таблицы 2

9	Производство кондитерских изделий методом экструзии.	Производство изделий губчатой структуры (пастилы, зефира, сбивных и кремовых конфет и т. п.)
---	--	--

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Выполнение самостоятельной работы по каждой теме подразумевает ответы на задания и вопросы для самопроверки изученных тем дисциплины. Написание реферата, доклада, предполагает привлечение студентов к поиску и освоению дополнительной информации, касающейся общих сведений о экструзионных технологиях в производстве хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий. При подготовке рефератов студенты должны находить материал в учебной литературе, сети Интернет. При подготовке рефератов темы предлагаются преподавателем либо могут выбираться студентами самостоятельно по согласованию с преподавателем.

Методические рекомендации по подготовке реферата.

Написание реферата - вид самостоятельной работы студентов, содержащий информацию, дополняющую и развивающую основную тему, изучаемую на аудиторных занятиях. Темы для написания рефератов выдаются студентам на первых занятиях, определяются сроки их выполнения и защиты.

Реферат включает: три части: вступление, основную часть и заключение.

Преподаватель: определяет тему доклада, место и сроки его предоставления, оказывает консультативную помощь, рекомендует основную и дополнительную литературу по тематике реферата, проводит оценку качества представленной работы.

Студент: проводит сбор и изучение необходимой литературы по теме реферата, составляет план и производит оформление реферата, предоставляет реферат в назначенный срок. Защита реферата в форме доклада по продолжительности составляет не более 7 минут.

Критерии оценки: соответствие плана теме реферата, полнота и глубина раскрытия темы, умение работать с литературными источниками, соблюдение требований к оформлению реферата.

Слева над таблицей размещают слово «Таблица», выполненное строчными буквами (кроме первой прописной), без подчеркивания, и ее номер. При этом точку после номера таблицы не ставят. Название таблицы записывают с прописной буквы (остальные строчные), над таблицей слева, без абзачного отступа в одну строку с ее номером через тире. Точку после наименования таблицы не ставят. Таблица помещается в тексте сразу же за первым упоминанием о ней или на следующей странице. Таблицы нумеруются сквозной нумерацией арабскими цифрами по всему тексту. Если в работе одна таблица, то ее обозначают «Таблица 1».

При переносе части таблицы на другую страницу название помещают только над первой частью таблицы, нижнюю горизонтальную черту, ограничивающую таблицу, не проводят. Над другими частями пишут «Продолжение таблицы n».

Заголовки граф и строк таблицы следует писать с прописной («большой») буквы в единственном числе, а подзаголовки граф — со строчной («маленькой») буквы, если они составляют одно предложение с заголовком, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение. В конце заголовков и подзаголовков таблиц точки не ставят:

Графу «Номер по порядку» в таблицу включать не допускается. При необходимости нумерации показателей, параметров или других данных, порядковые номера следует указывать непосредственно перед их наименованием. На все таблицы приводят ссылки в тексте.

Количество иллюстраций, помещаемых в работе, должно быть достаточным для того, чтобы придать излагаемому тексту ясность и конкретность.

Все иллюстрации (схемы, графики, технические рисунки, фотографические снимки, осциллограммы, диаграммы и т. д.) именуется в тексте рисунками и нумеруются сквозной нумерацией арабскими цифрами по всему тексту за исключением иллюстрации приложения.

Если иллюстрация размещается на листе формата А4, то она располагается по тексту документа сразу после первой ссылки по окончании абзаца (без разрыва текста). Если формат иллюстрации больше А4, ее следует помещать в приложении.

Иллюстрации, при необходимости, могут иметь наименование и пояснительные данные (подрисуночный текст). Слово «Рисунок»

и наименование помещают после пояснительных данных и располагают следующим образом: Рисунок 1 - Детали прибора.

Формулы следует выделять из текста в отдельную строку. Пояснение значений символов и числовых коэффициентов, входящих в формулу, если они не пояснены ранее в тексте, должны быть приведены непосредственно под формулой. Значение каждого символа дают с новой строк в той последовательности, в какой они приведены в формуле. Первая строка такой расшифровки должна начинаться со слова «где» без двоеточия после него. Например:

Плотность каждого образца вычисляют по формуле:

$$\rho=m/V, \quad (1)$$

где ρ – плотность, кг/м³;
 m – масса образца, кг;
 V – объем образца, м³.

Единственную формулу обозначают единицей в круглых скобках: (1). Формулы, следующие одна за другой и не разделенные текстом, разделяют запятой.

Формулы, помещаемые в таблицах или в поясняющих данных к графическому материалу, не нумеруют.

В тексте реферата могут быть перечисления. Принято выделять три типа списков:

1.Маркированные списки используются при перечислении или выделении отдельных фрагментов текста.

2.Нумерованные списки полезны в тех случаях, когда нужно определить порядок изложения.

3.Многоуровневые (или иерархические) списки, имеющие несколько уровней. В таких списках допустимы как нумерованные элементы (используется арабская или римская нумерация, в зависимости от содержания списка; также может быть использована комбинаторная нумерация), так и символы маркера (предпочтительнее использовать максимально простые символы маркера: –).

После предложения, вводящего список, ставится двоеточие. Элементы списка пишутся с прописной буквы, если они составляют одно предложение с вводным предложением, или с прописной буквы, если они имеют самостоятельное значение (как правило, в этом случае после наименования элемента пишется его описание

или объяснение). В первом случае между элементами списка ставится точка с запятой (;), а во втором – точка. Например:

Экструдеры делятся по типу рабочего органа на:

- дисковые;
- поршневые;
- валковые;
- одношнековые;
- винтовые,
- многошнековые,
- шестеренчатые,
- комбинированные.

Все используемые в реферате материалы даются со ссылками на источник. После упоминания источника в скобках проставляется номер, под которым он значится в списке использованных источников, например: [1], [2].

Каждый литературный источник должен иметь следующие выходные данные: фамилию и инициалы автора, название работы, место издания, название издательства, год издания, количество страниц. Для журнальной статьи после ее заголовка приводят название журнала, год издания, его номер, страницы, на которых размещена статья.

Список использованных источников должен содержать сведения об источниках, использованных при выполнении реферата. Пример оформления списка литературы представлен в Приложении Б.

ТЕМАТИКА РЕФЕРАТОВ, ДОКЛАДОВ

1. Питательные свойства экструдированных продуктов. Схемы и системы сертификации экструдированных продуктов. Декларация соответствия.
2. Определение понятия «пищевая ценность».
3. Классификация показателей качества.
4. Методы оценки качества продукции.
5. Физико-химические и гигиенические показатели экструдатов.
6. Виды и типы экструзии.
7. Методы исследования состава экструдированных продуктов.
8. Определение показателей биологической ценности расчетным методом.

9. Определение перевариваемости белка.
10. Структурно-механические свойства экструдатов
Процесс формования пищевых сред.
11. Влияние фракционного состава сырья на качество и питательные свойства готовой продукции.
12. Специальная сертификация. Схемы и системы сертификации экструдированных продуктов. Декларация соответствия.
13. Микробиологические методы контроля экструдированного сырья и готовой продукции.
14. Основы управления процессом: цели и задачи управления процессом экструзии; управление процессом как системой.
15. Производство кондитерских изделий методом экструзии. (производство изделий губчатой структуры: пастилы, зефира, сбивных и кремовых конфет и т. п.).
16. Классификация оборудования для формования пищевых продуктов
17. Технологическая линия для производства экструдированных пищевых продуктов.

РЕАЛИЗАЦИЯ ГРАФИКА САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Самостоятельная работа студента по освоению теоретического курса дисциплины должна быть непрерывной в течение всех 18 недель семестра. Оценка работы по реферату предполагает коллективное заслушивание доклада по нему и обсуждение во время занятий. На это отводятся все последующие недели за исключением зачетной.

СПИСОК РЕКОМЕНДАТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Авилова, И.А. Технология производства пищевых порошков [Текст]: учебное пособие : [по направлению подготовки 19.03.03 "Продукты питания животного происхождения"] / И. А. Авилова [и др.] ; Юго-Зап. гос. ун-т. - Курск : ЮЗГУ, 2016. – 173с.

2. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства [Текст]: учебник / Л.Я. Ауэрман. - 9-е изд., перераб. и доп.- М.:Профессия, 2009. - 416 с.

3. Соколова Е. И. Современное сырье для кондитерского производства [Текст]: учебное пособие / Е. И. Соколова, С. В. Ермилова. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2009.-296 с.

4. Неверова О. А. Пищевая биотехнология продуктов из сырья растительного происхождения: учебник / О. А. Неверова, Г. А. Гореликова, В. М. Позняковский. - Новосибирск: Сибирское университетское изд-во, 2007. - 415 с.

5. Муха, Д.В. Технология производства, хранения, переработки продукции растениеводства и основы земледелия [Текст] : учебное пособие / В. Д. Муха [и др.]. - М. : КолосС, 2007. - 580 с.

6 . Касьянов, Г. И. Технология производства сухих завтраков/ Г.И. Касьянов, А.В. Бурцев, В.А. Грицких. – Ростов н/Д: Март, 2002. – 96 с.

7. Лурье, И. С. Технохимический контроль сырья в кондитерском производстве [Текст] : справочник / И. С. Лурье, А. И. Шаров. - М. : Колос, 2001. - 352 с.

8. Пащенко, Л.П., Жаркова И.М. Технология хлебобулочных изделий [Текст]: учебное пособие / Л.П. Пащенко, И. М. Жаркова. М.: Колос С, 2008. – 389 с.

9. Технология пищевых производств [Текст] : учебник / под ред. А. П. Нечаева. - М. : КолосС, 2005. - 768 с.

10. Технология пищевых производств [Текст] : уч. для вуз. / под ред. Л. П. Ковальской. - М. : Колос, 1999. - 752 с.

11.Технология производства продовольственных товаров [Текст] : учебник / под ред. В. И. Хлебникова. - М.: Академия, 2007. - 348 с. - (Среднее профессиональное образование).

12. Технология хлеба [Текст]: учебник. Ч.1: технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. 2005.-559 с.

Приложение А
Форма титульного листа реферата

Минобрнауки России
«Юго-Западный государственный университет»

Кафедра товароведения, технологии и экспертизы товаров

РЕФЕРАТ

по дисциплине « _____ » на
тему:
« _____ »

Автор работы _____
(подпись, дата) _____
(инициалы, фамилия)

Группа _____

Реферат проверил: _____
(подпись, дата) _____
(инициалы, фамилия)

Реферат защищен _____
(дата)

Оценка _____

Курск 20__г.

Приложение Б

Пример оформления библиографических записей

Учебные пособия

1. Соколова Е. И. Современное сырье для кондитерского производства [Текст]: учебное пособие / Е. И. Соколова, С. В. Ермилова. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2009.-296 с.

Электронные издания

2. Авилова, И.А. Технология производства пищевых порошков [Электронный ресурс]: учебное пособие / И. А. Авилова. - Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2010. - 216 с. // Режим доступа -

<http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=270262>

3. Неверова О.А. Пищевая биотехнология продуктов питания из сырья растительного происхождения [Текст]: учебник / О.А. Неверова, Г.А. Гореликова, В.М. Поздняковский. – Новосиб. унив. изд., 2007.- 415.

4. Российская Федерация. Конституция (1993). Конституция Российской Федерации [Текст]: офиц. текст. - М.: Маркетинг, 2001. - 39, [1] с.

Стандарты

5. ГОСТ 31750-2012 Изделия макаронные. Методы идентификации [Текст].- Введ 06.064.2015. – М.: Изд-во стандартов, 2001.

Отдельный том

6.Иванов, И.И. Справочник по коллоидной химии [Текст]: в 3 ч. / Иван Иванов. - М.: АСТ: Астрель, 2001 Ч. 2: Коллоидная химия. - 2002. - 503, [1] с.

Диссертации

7..Иванов, И.И. Название диссертации [Текст]: дис. ... канд. ист. наук: 00.00.00: защищена 01.01.2001: утв. 01.01.2001 / Иванов Иван Иванович. - М., 2001. - 150 с. - Библиогр.: с. 100/110.

Журнал

8.Актуальные проблемы современной науки [Текст]: информ.-аналит. журн. / учредитель ООО «Компания «Спутник+». - 2001, июнь - . - М. : Спутник+, 2001 - . - Двухмес. - 2001, N 1 - 3. - 2000 экз.