



Министерство сельского хозяйства
Российской Федерации
Федеральное государственное
бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарская государственная
сельскохозяйственная академия»

Кафедра «Технология производства
и экспертиза продуктов из растительного сырья»

А. Н. Макушин

Технология хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий

Методические указания
для выполнения курсовой работы

Кинель
РИО СГСХА
2018

УДК 664.6р (07)
ББК 36.83я7
М17

- Макушин, А. Н.**
М17 Технология хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий : методические указания / А. Н. Макушин. – Кинель : РИО СГСХА, 2018. – 30 с.

Методические указания предназначены для обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профилю подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции», могут быть полезны для преподавателей и специалистов, занятых в организации производства хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий.

Методические указания составлены в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования, по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профилю подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции», и одобрены методической комиссией Технологического факультета СГСХА по направлению 35.03.07 – Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

© ФГБОУ ВО Самарская ГСХА, 2018
© Макушин А. Н., 2018

ПРЕДИСЛОВИЕ

Данные указания являются методическим обеспечением дисциплины «Технология хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий» для обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профилю подготовки «Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции».

Курсовая работа по дисциплине «Технология хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий» является обязательной составной частью учебного процесса. Целью курсовой работы является формирование у обучающихся системы компетенций о проблемах научно-технического развития сырьевой базы хлебопекарной, кондитерской и макаронной отраслей, о способах повышения качества полуфабрикатов и готовой продукции, технологических особенностях и параметрах производства хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий.

Необходимыми условиями для выполнения курсовой работы являются входные знания, умения, навыки обучающихся:

знания:

- основ биотехнологии;
- правил приема и хранения сырья для производства хлеба, мучных кондитерских и макаронных изделий;

умения:

- логически верно и аргументировано строить устную и письменную речь;
- планировать свою деятельность по изучению курса и решению задач курса;
- высказывать и обосновывать свою позицию, находить организационно-управленческие решения в нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- ориентироваться в нормативных и правовых документах, регламентирующих профессиональную деятельность;
- обобщать, интерпретировать полученные результаты по заданным или определенным критериям.

навыки:

- культурой мышления;
- организовывать планирование, анализ, самооценку своей учебно-познавательной деятельности.