

5258223550ea9fbcb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

«17» _____ 2026г. А.В. Косов



«Основы функционального хлебопечения»

№ п/п	Тема занятий	Всего часов	Недели		
			1	2	3
1	Хлеб и хлебобродуки общего и специализированного назначения.	4	4		
2	Обзор рынка и критерии потребительского выбора функционального хлеба и хлебобу- лочных изделий.	4	4		
3	Функционально-технологические свойства различных видов сырья и оценка степени их технологической совместимости.	4		4	
4	Механизмы действия добавок и их роль в изделии	4		4	
5	Концептуальная схема конструирования новых пищевых продуктов функционального назначения	4			4
6	Итоговая аттестация	4			4
7	ИТОГО:	24	8	88	8