

«Наши вернисаж. С любовью к хлебу»

Библиотека КузГАУ



ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ ХЛЕБА!

Хлеб - это жизнь! Хлеб - это мир!



Библиотека Кузбасского ГАУ

Хлеб — больше, чем просто продукт. Это символ жизни, труда и единства, знакомый каждому с детства: тёплый ломтик с хрустящей корочкой, аромат свежей выпечки, семейная традиция ставить хлеб в центр стола.

Во Всемирный день хлеба особенно хочется остановиться и задуматься, какой огромный путь он проделывает, прежде чем попасть к нам на стол, — от зёрнышка в поле до заботливых рук пекаря.



КНИЖНЫЕ ИЗДАНИЯ ЭЛЕКТРОННО-БИБЛИОТЕЧНОЙ СИСТЕМЫ «ЛАНЬ»





Литвяк, В. В. Хлеб и хлебопечение : учебное пособие для вузов / В. В. Литвяк, Г. В. Алексеев, Ю. Ф. Росляков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 520 с. — ISBN 978-5-507-51278-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/508999>.

В учебном пособии подробно описаны история возникновения хлеба и основы технологии производства хлеба. Приведена характеристика основных ингредиентов хлеба: муки (ржаной, пшеничной, ячменной, овсяной, кукурузной, рисовой, гречневой, амарантовой, льняной, миндальной, банановой, конопляной и др.), а также других важных ингредиентов (дрожжей, соли и воды, а также сахара, молока, жиров, различных хлебных опар, заквасок и других продуктов брожения). Представлено большое количество кулинарных рецептов приготовления хлеба: ржаного (из ржаной муки и смеси ржаной и пшеничной муки), пшеничного, ячменного, овсяного, кукурузного, рисового, гречневого, амарантового, льняного, миндального, бананового, конопляного, картофельного и др.

Литвяк, В. В. Рецепттура национального хлеба стран мира : научно-популярное издание / В. В. Литвяк, Ю. Ф. Росляков, Г. В. Алексеев. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 464 с. — ISBN 978-5-507-52794-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/505441>.



В книге подробно описаны особенности приготовления различных хлебных заквасок и опар. Также в книге представлено большое количество кулинарных рецептов приготовления хлеба: ржаного (из ржаной муки и смеси ржаной и пшеничной муки), пшеничного, ячменного, кукурузного, амарантового, рисового, гречневого, овсяного, льняного, миндального, бананового, конопляного и картофельного). Кроме этого, приведены рецепты национальных видов хлеба более 50 стран мира (бейгл, бисквит, брецель и др.). Приведены рецепты приготовления хлебной посуды. Подробно описано использование хлеба в диетологии (хлебная диета Ольги Раз-Кестнер) и народной медицине. Книга может представлять интерес для технологов хлебопекарного производства, работников сферы общественного питания, шеф-поворов, а также широкого круга читателей, интересующихся приготовлением вкусного и полезного хлеба с минимальными затратами сил и времени.

Алексеев, Г. В. Технология хлеба и хлебобулочных изделий : учебное пособие для СПО / Г. В. Алексеев, Ю. Ф. Росляков, В. В. Литвяк. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 516 с. — ISBN 978-5-507-51172-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/506977>.

Настоящее учебное пособие предназначено для обучения студентов в рамках СПО. Так, например, при обучении по специальности «Технология продуктов питания из растительного сырья» в рамках профессионального модуля «Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях», при изучении темы «Технология хлеба и хлебобулочных изделий», студент должен овладеть компетенцией по выполнению технологических операций по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями. Обеспечение формирования компетенций такого рода достигается тем, что в учебном пособии дано исчерпывающее описание истории хлеба с необходимыми аспектами технологии его производства. В нем даны характеристики основных ингредиентов хлеба.



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

Зерно, мука и хлеб России.
Производство — хранение
— переработка — рынок

Зерно, мука и хлеб России. Производство — хранение — переработка — рынок : монография / М. Г. Балыхин, В. А. Бутковский, О. А. Ильина [и др.]. — Москва : РОСБИОТЕХ, 2020. — 564 с. — ISBN 978-5-98597-452-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/163720>.

В монографии комплексно рассмотрен зерновой сектор как основа продовольственной безопасности России, раскрыты вопросы структуры производства зерна и его качества, экспортного потенциала и перспективных направлений использования, основные аспекты хранения зерна и состояние элеваторов. Переработка зерна рассмотрена на примере мукомольно-крупяной промышленности: даны ассортимент продукции, объемы производства, технологические аспекты и перспективные пути развития, экспорт муки и крупы. Хлебопекарное производство: ассортимент хлебобулочных изделий, объемы производства и потребления, классика и современность в технологии, роль биотехнологии. Отдельные главы посвящены обогащению муки и хлеба витаминами и минеральными веществами, а также производству специализированной продукции на основе зерновых.

Шарапова Н. А.,
Перепелица Ю. С.,
Алифанова В. В.,
Мартынова Е. Г.,
Дубровский А. А.

Технология хлеба,
хлебобулочных,
макаронных и
кондитерских изделий.
Способы повышения
качества хлеба.
Использование
нетрадиционного сырья и
специальные улучшители

Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Способы повышения качества хлеба. Использование нетрадиционного сырья и специальные улучшители : учебное пособие / Н. А. Шарапова, Ю. С. Перепелица, В. В. Алифанова [и др.]. — Белгород : БелГАУ им. В. Я. Горина, 2024. — 347 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/455489>.

Учебное пособие написано для студентов среднего профессионального образования, обучающихся по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья», изучающих профессиональный модуль ПМ 01 «Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях», МДК 01.01 «Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий».

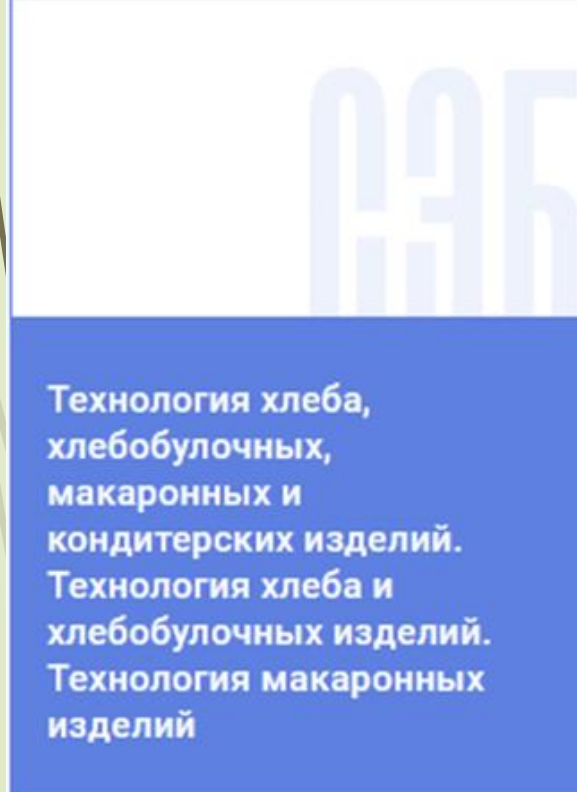


Мингалеева З.Ш.,
Старовойтова О.В.,
Агзамова Л.И., Борисова
С.В., Решетник О.А.

Производство хлеба и
хлебобулочных изделий

Производство хлеба и хлебобулочных изделий : учебное пособие / З. Ш. Мингалеева, О. В. Старовойтова, Л. И. Агзамова [и др.]. — Казань : КНИТУ, 2016. — 104 с. — ISBN 978-5-7882-2043-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/102030>.

Рассмотрены основные свойства сырья хлебопекарного производства, процессы и операции технологии хлеба и хлебобулочных изделий, влияние различных факторов на выход и качество готовой продукции. Пособие является руководством к лабораторным занятиям по дисциплине «Производство хлеба и хлебобулочных изделий» и к выполнению учебно-исследовательской работы, курсовых, дипломных проектов и работ, а также в дальнейшей деятельности для самостоятельного решения задач, стоящих перед хлебопекарной отраслью.



Технология хлеба,
хлебобулочных,
макаронных и
кондитерских изделий.
Технология хлеба и
хлебобулочных изделий.
Технология макаронных
изделий

Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Технология хлеба и хлебобулочных изделий. Технология макаронных изделий : учебное пособие / составители Ю. С. Перепелица [и др.]. — Белгород : БелГАУ им. В. Я. Горина, 2024. — 230 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/455492>.

Учебное пособие написано для студентов среднего профессионального образования, обучающихся по специальности 19.02.11 «Технология продуктов питания из растительного сырья», изучающих профессиональный модуль ПМ 01 «Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях» дисциплину «Технология хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий». В учебном пособии описаны классификации хлебобулочных и макаронных изделий, основные процессы производства хлебобулочных и макаронных изделий, расчеты сырья при производстве хлебобулочных изделий.

Бабухадия, К. Р. Товароведение и экспертиза хлеба, кондитерских и макаронных изделий : практикум : учебное пособие / К. Р. Бабухадия. — Благовещенск : ДальГАУ, 2024. — 79 с. — ISBN 978-5-9642-0628-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/528803>.



Практикум составлен в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования и рабочей программой дисциплины «Товароведение и экспертиза хлеба, кондитерских и макаронных изделий». Он содержит лабораторные работы, охватывающие основные разделы дисциплины. Приведены задания, касающиеся классификации, пищевой ценности, идентификации информации для потребителей, экспертизы качества отдельных видов изделий. В каждой работе изложены цель, краткие теоретические положения, а также методика выполнения.



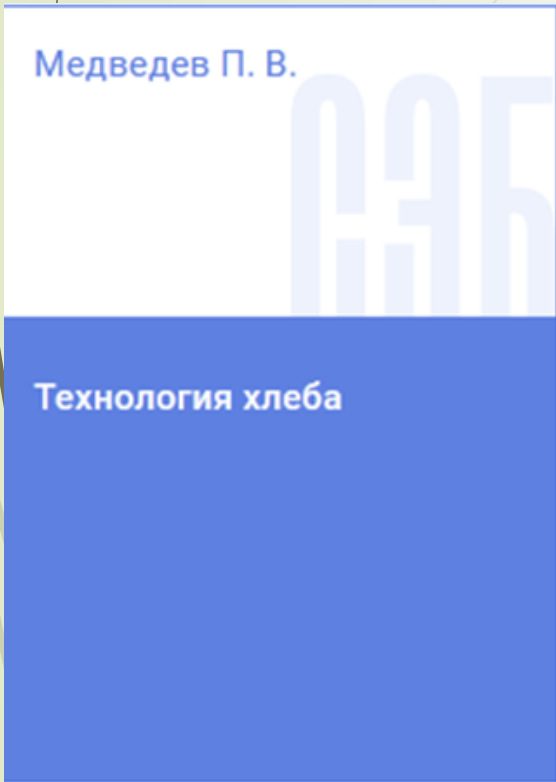
Антонова, И. В. Техничко-технологические основы производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий. Лабораторный практикум : учебное пособие для СПО / И. В. Антонова, Н. А. Кочурова, Н. В. Пушина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 156 с. — ISBN 978-5-507-50955-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/495218>.

Лабораторный практикум по профессиональному модулю ПМ.02 «Выполнение технологических операций производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями» разработан в соответствии с требованиями ФГОС по профессии среднего профессионального образования «Аппаратчик-оператор производства продуктов питания из растительного сырья», с учетом профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья», заданий Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы».



Маклюков, И. И. Выпечка национальных сортов хлеба : учебное пособие для СПО / И. И. Маклюков ; под редакцией В. И. Маклюков. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 44 с. — ISBN 978-5-507-57005-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/522561>.

В основе настоящего издания лежит отредактированный текст книги с одноименным названием автора И. И. Маклюкова, изданной в 1939 г. Эта работа была выполнена по заданию Наркомата пищевой промышленности, который возглавлял А. И. Микоян. В это издание добавлены рисунки печей, поясняющих древнюю историю выпечки национальных сортов хлеба, а также промышленной конвейерной печи для его выпечки. Устранены тексты, не представляющие в настоящее время интереса, например, расход дров в тандырах, тепловой расчет старых конструкций хлебопекарных печей, которые уже давно не изготавливают.



Медведев П. В.

Технология хлеба

Медведев, П. В. Технология хлеба : учебное пособие / П. В. Медведев. — Оренбург : ОГУ, 2018. — 96 с. — ISBN 978-5-7410-2265-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159839>.

В учебном пособии приведены теоретические вопросы курса «Технология хлеба»; описаны особенности современной технологии хлебопекарного производства; приведено типовое оборудование для малых пекарен. Учебное пособие предназначено для обучающихся по образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья.

• **Алексеев, Сергей Трофимович.**

Хлебозоры: повести / С. Т. Алексеев. - Москва : Патриот, 1990. - 350 с.

• **Алмазов, Борис Александрович.**

Хлеб наш насущный / Б. А. Алмазов. - Ленинград : Лениздат, 1991. - 224 с. : ил.

• **Ауэрман, Лев Янович.**

Технология хлебопекарного производства: учебное пособие для студентов вузов / Л. Я. Ауэрман ; общ. ред. Л. И. Пучкова. - 9-е изд., перераб. и доп. - Санкт-Петербург : Профессия, 2003. - 416 с. : ил.

• **Барыкин, Константин Константинович.**

Хлеб, который мы едим / К. К. Барыкин ; худож. Н. Н. Стасевич. - Москва : Политиздат, 1982. - 477 с. : ил.

• **Батыгина, Татьяна Борисовна.**

Хлебное зерно: атлас / Т. Б. Батыгина. - Ленинград : Наука, 1987. - 103 с. : ил. 127, табл. 2.

• **Иванов, Владимир Васильевич.**

Хлебозоры. Поэзия / В. В. Иванов. - Кемерово : Кузбассвуиздат, 2009. - 143 с.

• **Коломейченко, Виктор Вавсильевич.**

Как нам накормить каждого человека / В. В. Коломейченко. - Москва : Клуб "Реалисты", 1997. - 74 с. : табл.

• **Кретович, Вацлав Леонович.**

Биохимия зерна и хлеба / В. Л. Кретович. - Москва : Наука, 1991. - 136 с.

• **Мальцев, Терентий Семёнович.**

О земле-кормилице / Т. С. Мальцев. - Москва : Россельхозиздат, 1984. - 287 с. : ил. - (в пер.).

• **Мальцев, Терентий Семёнович.**

Раздумья о земле, о хлебе / Т. С. Мальцев ; ред. П. Л. Гончаров. - Москва : Наука, 1985. - 295 с.

• **Степаненко, Виктор Иосифович.**

Хлеб / В. И. Степаненко. - Москва : Агропромиздат, 1989. - 399 с. : ил.

• **Пашук, Зинаида Николаевна.**

Технология производства хлебобулочных изделий: справочник / З. Н. Пашук, Т. К. Апет, И. И. Апет. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2009. - 400 с. : ил., табл.





• Пашенко, Людмила Петровна.

Технология хлебобулочных изделий: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 260202 "Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий" направления подготовки дипломированного специалиста 655600 "Производство продуктов питания из растительного сырья" / Л. П. Пашенко, И. М. Жаркова. - Москва : КолосС, 2008. - 389 с. : ил. - (Учебники и учебные пособия для студентов высших учебных заведений).

• Пучкова, Любовь Ивановна.

Технология хлеба: учебник для вузов: В 3 ч., Ч. I. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий / Л. И. Пучкова, Р. Д. Поландова, И. В. Матвеева. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2005. - 559 с.

• Сборник рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия/ сост. П. С. Ершов. - 8-е изд. - Санкт-Петербург : ПРОФИ-ИНФОРМ, 2005. - 192 с.

• Степаненко, Виктор Иосифович.

Хлеб / В. И. Степаненко. - Москва : Агропромиздат, 1989. - 399 с. : ил.

• Филоненко, Иван Емельянович.

Хлебопашец: документальная повесть / И. Е. Филоненко. - Москва : Профиздат, 1984. - 416 с. : ил.

• Хлеб в нашем доме. Рецепты с использованием хлеба / Р. В. Кузьминский [и др.]. - 4-е изд., перераб. - Москва : Агропромиздат, 1989. - 159 с. : ил.

• Хлеб - главное богатство России/ сост.: Г. Б. Асатуров, Е. А. Ильичев. - Москва : Россельхозиздат, 1981. - 256 с. - (в пер.).

• Хлеб Земли Кузнецкой: социально-экономический очерк / В. К. Артамонов [и др.]. - Кемерово : Кузбасс, 2003. - 231 с. : ил. - (60 лет Кемеровской области).

• Хлеб. Технические условия. Национальные стандарты. - Москва : Стандартиформ, 2006. - 88 с.

• Хлебобулочные изделия. Методы анализа: сб. стандартов. - Москва : Стандартиформ, 2006. - 92 с.

• Черниченко, Юрий Дмитриевич.

Русский хлеб: очерки / Ю. Д. Черниченко. - Москва : Правда, 1988. - 480 с. - (Библиотека журнала "Знамя").

• Экспертиза хлебобулочных изделий: учебное пособие / А. С. Романов [и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковского. - Санкт-Петербург ; Москва ; Краснодар : Лань, 2021. - 344 с. : ил.

• Энциклопедия хлеба/ сост. А. С. Романова. - Кемерово : Фирма Полиграф, 2016. - 600 с. : ил.



**Хлеб -
всему голова!**