

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович
Должность: Первый проректор
Дата подписания: 10.11.2025 12:52:18
Уникальный идентификатор:
5ede28fe5b714e680817c5c132d4ba793a6b4422

ОСОБОБЩЕННОЕ СТРУКТУРНОЕ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ
ЛУГАНСКОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО АГРАРНОГО УНИВЕРСИТЕТА

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
учебной дисциплины

ОП.08 Введение в специальность
(наименование учебной дисциплины)

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий
(код, наименование профессии/специальности)

Рассмотрено и согласовано цикловой комиссией сельское хозяйство, строительство и природообустройство.

Протокол № 2 от «02» сентября 2022 г.

Разработана на основе Государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования Луганской Народной Республики по специальности среднего профессионального образования 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий (утвержден Приказом Министерства образования и науки Луганской Народной Республики от 16.10.2018 N 937-ОД).

Организация разработчик: ОСП Политехнический колледж ЛГАУ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 Введение в специальность

1.1. Область применения программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины (далее – рабочая программа) является частью освоения программ подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) в соответствии с ГОС СПО ЛНР и ПООП СПО для специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий.

(указать профессию, специальность, укрупненную группу (группы) профессий или направление (направления) подготовки)

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 Введение в специальность по специальности 19.02.03 Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий может быть использована на базе среднего (полного общего) образования, в профессиональном обучении и дополнительном профессиональном образовании.

1.2. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения учебной дисциплины

Учебная дисциплина ОП.08 Введение в специальность относится к общепрофессиональному циклу.

Целью реализации основной образовательной программы среднего общего образования по предмету ОП.08 Введение в специальность является освоение содержания предмета Введение в специальность и достижение обучающимися результатов изучения в соответствии с требованиями, установленными ГОС СПО ЛНР и ПООП СПО.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции⁴
- требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции;
- назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними;
- требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**

- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения: распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания: актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения: определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.
		Знания: номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие,	Умения: определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и

Код компетенции	Формулировка компетенции	Знания, умения
	предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования
		Знания: содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения: организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
		Знания: психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе
		Знания: особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Тематический план учебной дисциплины ОП.08 Введение в специальность

Вид учебной работы	Количество часов
1	2
Максимальная учебная нагрузка (всего)	51
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	36
<i>в т. ч.:</i>	
теоретическое обучение	12
практические занятия	22
Самостоятельная работа обучающегося	15
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	2
ИТОГО	51

3.2. Содержание обучения по учебной дисциплине ОП.08 Введение в специальность

Наименование разделов, тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объём часов	Домашнее задание
1	2	3	4
Раздел 1. Профессиональная деятельность			
Тема 1 История хлебопечения и кондитерского производства	Содержание учебного материала	14	
	История развития хлебопечения Современное состояние хлебопекарной промышленности Вклад в развитие хлебопекарной отрасли. История развития кондитерского производства. Современное состояние кондитерской отрасли. Вклад в развитие кондитерской отрасли.	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05
	Практическое занятие. Инструктаж по ТБ Практическое занятие №1. Знакомство с развитием хлебопекарной кондитерской отраслью в ходе просмотра видеосюжетов	6	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка доклада о заслугах людей в хлебопекарной и кондитерской отрасли	4	
Тема 2 Общая характеристика хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала	17	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05
	Ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий. Характеристика видов хлебобулочных изделий Ассортимент мучных и сахаристых кондитерских изделий. Характеристика видов мучных и сахаристых кондитерских изделий.	4	
	Практическое занятие. Инструктаж по ТБ Практическое занятие №2. Знакомство с деятельностью предприятия в ходе просмотра видеосюжетов профессионального направления.	8	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка доклада о видах хлебобулочных изделий разных народов. Подготовка доклада о видах кондитерских изделий разных народов.	5	
Тема 3 Основы производства	Содержание учебного материала	18	ОК 01, ОК 02, ОК 03,
	Характеристика хлебопекарного производства. Особенности приготовления хлебобулочных изделий в условиях пекарни	4	

Наименование разделов, тем учебной дисциплины	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объём часов	Домашнее задание
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Требования, предъявляемые к работникам цеха. Техника безопасности на производстве Характеристика кондитерского производства. Особенности приготовления мучных кондитерских изделий в условиях кондитерского цеха. Особенности приготовления сахаристых кондитерских изделий в условиях кондитерского производства.		ОК 04, ОК 05
	Практическое занятие. Инструктаж по ТБ Практическое занятие №3. Знакомство с деятельностью хлебопекарного производства в ходе экскурсии на предприятие. Практическое занятие № 4. Знакомство и приготовление слоеного теста. Формование изделий на основе слоеного теста. Практическое занятие №5. Знакомство и приготовление простого дрожжевого теста. Формование и выпечка булочек.	8	
	Самостоятельная работа обучающихся Требования, предъявляемые к работникам цеха. Техника безопасности на производстве	6	
		Всего: из них практических занятий лекций самостоятельная работа зачет	51 22 12 15 2

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета технологии продуктов питания из растительного сырья.

Эффективность преподавания курса введение в специальность зависит от наличия соответствующего материально-технического оснащения. Это объясняется особенностями курса, в первую очередь его многопрофильностью и практической направленностью.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- наглядные пособия (учебники, карточки, раздаточный материал);
- учебно-методическое обеспечение.

Приводится перечень средств обучения, включая тренажеры, модели, макеты, оборудование, технические средства, в т. ч. аудиовизуальные, компьютерные и телекоммуникационные и т. п. (количество не указывается)

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих реализацию ППССЗ по специальности, должны обеспечиваться педагогическими кадрами, имеющими среднее профессиональное, высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой учебной дисциплины. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла.

Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже одного раза в 5 лет.

4.2. Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные печатные издания

1. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013> (дата обращения: 00.00.0000). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительные источники

1. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов / Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.3.1078-01. - М.: РИТ Экспресс, 2002.-216 с.

2. Косован А.П., Дремучева Г.Ф., Поляндова Р.Д. и др. Правила организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях. - М.: Пищевая промышленность, 1999.-216 с.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем при проведении лабораторных работ, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований, практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения	
-применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемые при производстве хлебобулочной продукции.	устный опрос, наблюдение активности участия в командной работе, оценки результатов самостоятельной работы (докладов)
Знания:	
-рецептуры и основы технологии приготовления хлебобулочной продукции; -требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции; -назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в хлебобулочном производстве, и правила ухода за ними; -требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания.	устный опрос, наблюдение активности участия в командной работе, оценки результатов самостоятельной работы (докладов)

Приложение 1

ОСОБОБЩЕННОЕ СТРУКТУРНОЕ ПОДРАЗДЕЛЕНИЕ
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ
ЛУГАНСКОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО АГРАРНОГО УНИВЕРСИТЕТА

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
по учебной дисциплине

ОП.08 Введение в специальность
(наименование учебной дисциплины)

19.02.03 Технология хлеба, кондитерских, макаронных изделий
(код, наименование профессии/специальности)

2022

**Контрольно-оценочные средства
для проведения промежуточной аттестации
в форме дифференцированного зачета**

(указать единственный правильный ответ)

Вариант 1

1. Какое сырье в хлебопекарном производстве относится к основному?
А)сахар
Б)соль
В)патока
2. Каков срок хранения хлеба ржаного из обойной муки (нефасованного)?
А) 24 часа
Б) 36 часов
В) 16 часов
- 3.Способы приготовления ржаного теста
А) на заквасках
Б) на заварках
В) с использованием добавок
Г) безопарный
Д) опарный
4. Основным сырьем простых хлебобулочных изделий являются
А)мука
Б)вода
В)соль
Г)дрожжи
Д)яйца
Е)молоко
5. Окраску пшеничного хлеба обуславливают
А) меланоидины
Б) каротины
В) антоцианы

- Г) ксантофилл
 - Д) хлорофилл
6. Дефектами мякиша хлеба являются
- А) липкость
 - Б) неравномерная пористость
 - В) закат
 - Г) неправильная форма
 - Д) шероховатая поверхность
7. Для чего производят расстойку теста?
- А) для придания аромата тесту
 - Б) для снижения кислотности
 - В) для разрыхления теста
8. Сдобные хлебобулочные изделия...
- А) изделия массой 200 г и менее
 - Б) изделия с влажностью менее 19 %
 - В) изделия, содержащие по рецептуре сахара и жиров в сумме 14 % и более
 - Г) изделия, содержащие по рецептуре сахара и жира не более 7 %
9. Пористость хлеба – это...
- А) отношение объема пор мякиша к общему объему хлебного мякиша, выраженное в процентах
 - Б) количество продукции, полученное из 100 кг муки, выраженное в процентах
 - В) отношение объема пор мякиша к массе хлеба, выраженное в процентах
 - Г) процентное отношение массы остывшего хлеба к массе горячего хлеба
10. Допустимый дефект хлебобулочного изделия
- А) крупный подрыв
 - Б) след от делителя
 - В) мятые деформированные изделия
 - Г) загрязнение поверхности

11. Какое из этих химических веществ является основным компонентом хлеба?
- А) белки
 - Б) жиры
 - В) углеводы
12. Чем определяется сорт хлеба и хлебобулочных изделий?
- А) способом выпечки
 - Б) сортом муки
 - В) весом
 - Г) формой
13. Пищевая ценность хлеба зависит от ...
- А) сорта муки
 - Б) рецептуры хлеба
 - В) способа приготовления теста
 - Г) цвета муки
 - Д) времени выпечки хлеба
14. Крошливость мякиша хлеба вызывается причинами
- А) длительность хранения хлеба
 - Б) избытком воды в тесте
 - В) недостаточным брожением
 - Г) недостаточная продолжительность выпечки
 - Д) длительным брожением
15. Болезни хлеба:
- А) картофельная
 - Б) плеснение
 - В) спорооз
 - Г) фитофтора
 - Д) фузариоз
16. Микробиологические процессы при производстве пшеничного хлеба включают брожение

- А)спиртовое
- Б) молочнокислое
- В)уксуснокислое
- Г)маслянокислое
- Д)пропионовокислое

17.Оценку хлебобулочных изделий проводят по показателям

- А)влажность
- Б)кислотность
- В)пористость
- Г)зольность
- Д)содержание крахмала
- Е)качество клейковины
- Ж)содержание жира

18. Болезни хлеба

- А)картофельная
- Б)плеснение
- В)спорооз
- Г)фитофтора
- Д) фузариоз

19.Допустимые сроки выдержки хлеба пшеничного из муки первого сорта на предприятии изготовителя с момента выемки из печи

- А) не более 10 часов
- Б)не более 24 часов
- В) не более 14 часов
- Г)не более 6 часов

20.Дефект хлебобулочного изделия в виде плотных участков мякиша, не содержащих пор – это

- А) непромес
- Б)притиск
- В) закал

Г)пустоты

21.Конечное время допустимой реализации хлеба Бородинского
неупакованного, если время выемки из печи - 22 часа 5 сентября

А)22-00 часа 6 сентября

Б)14-00 часов 6 сентября

В)22-00 часов 8 сентября

Г)10 часов 7 сентября

22.Возбудитель картофельной болезни хлеба

А) Aspergillus

Б) Bacillus subtilis

В)Penicillium

Г) Monilia variabilis

23.Какое сырье в хлебопекарном производстве относится к основному?

А)сахар

Б)вода

В)патока

24.Какой срок хранения хлеба пшеничного?

А)24 часа

Б)36 часов

В)16 часов

25.Какое сырье в хлебопекарном производстве относится
вспомогательному?

А)соль

Б)дрожжи

В)патока

Вариант 2

1.Для чего используют заварку в хлебопечении?

А)для удлинения сроков хранения и улучшения качества

Б)для повышения кислотности и пористости

В) для снижения кислотности хлеба

2. Для чего производят расстойку тестового полуфабриката?
 - А) для придания аромата тесту
 - Б) для снижения кислотности
 - В) для разрыхления теста
3. В каких условиях быстро плесневеет хлеб?
 - А) при повышении влажности воздуха
 - Б) при понижении температуры
 - В) при понижении влажности воздуха
4. Перечислите дефекты мякиша хлеба
 - А) непромес
 - Б) неправильная форма хлеба
 - В) крошливость мякиша
 - Г) отставание корки от мякиша
 - Д) хруст при разжевывании
5. В зависимости от способа выпечки
 - А) хлеб бывает
 - Б) улучшенный
 - В) формовый
 - Г) подовый
 - Д) штучный
 - Е) простой
6. К органолептическим показателям хлеба относятся:
 - А) вкус
 - Б) внешний вид
 - В) влажность
 - Г) состояние корки
 - Д) пористость хлеба
7. Вид бараночного изделия в виде кольца диаметром 4-6 см, толщиной жгута до 1-1,7 см, масса 1 изделия 6,5-12 г, влажностью 9-13%
 - А) бублики

- Б)баранки
 - В)сушки
 - Г)соломка
8. Трубчатые макаронные изделия по форме трубочки и среза подразделяются на подтипы
- А)макароны, рожки и перья
 - Б)вермишель и лапша
 - В)соломка, особые и любительские
 - Г)короткие и длинные
9. Вермишель паутинка имеет диаметр сечения изделия
- А) не более 7,0 мм
 - Б) не более 3,5 мм
 - В)не более 1,5 мм
 - Г)не более 0,8 мм
- 10.Макаронные изделия группы Б изготавливают
- А)из муки из мягкой стекловидной пшеницы высшего и первого сортов
 - Б)из муки из твердой пшеницы (дурум) высшего, первого и второго сортов
 - В)из муки из пшеничной хлебопекарной муки высшего и первого сортов
 - Г)из муки из пшеничной общего назначения
- 11.В зависимости от формы макаронные изделия подразделяют на четыре типа: трубчатые,,,
- А)штампованные
 - Б)винтообразные
 - В)нитевидные
 - Г)фигурные
 - Д)лентовидные
- 12.Макаронные изделия: алфавит, ракушки, звездочки, бантики по форме относятся к
- А)трубчатым

- Б)штампованные
- В)нитеобразным
- Г)лентообразным
- Д)фигурным

13. Вид и сорт муки, имеющей характеристику: цвет муки - белый с кремовым оттенком; зольность в пересчете на сухое вещество – 0,5 %; крупнота помола проходит через шелковое сито № 43 - 3,5 %; количество сырой клейковины – 32 %; качество клейковины – 2 группа

- А) пшеничная макаронная мука высшего сорта
- Б) пшеничная хлебопекарная мука 1 сорта
- В) пшеничная хлебопекарная мука высшего сорта
- Г) ржаная хлебопекарная мука сеяная

14. Клейковину пшеничной муки образуют

- А) пентозаны
- Б) глиадин и глютен
- В) крахмал
- Г) клетчатка и гемицеллюлоза

14. Процессы, обуславливающие побеление муки при ее хранении

- А) окисление каротиноидов
- Б) окисление жиров
- В) разрушение хлорофилла
- Г) окисление дубильных веществ

15. Норма качества сырой клейковины установленной для хлебопекарной пшеничной муки

- А) не ниже первой группы
- Б) не ниже второй группы
- В) не ниже третьей группы
- Г) этот показатель качества муки не нормируется

16. Голубой цвет шрифта маркировки используют для

- А) муки ржаной хлебопекарной обойной

- Б)муки пшеничной хлебопекарной второго сорта
 - В)муки пшеничной хлебопекарной сорта крупчатка
 - Г)пшеничной хлебопекарной высшего сорта и муки макаронной из твердой и мягкой стекловидной пшеницы высшего сорта
- 17.Сорта ржаной муки:
- А)сеяная
 - Б)обдирная
 - В)обойная
 - Г)высший
 - Д)крупчатка
 - Е)крупка
18. На предприятии качество пищевых продуктов определяют методом. Таким методом устанавливают вкус, цвет, запах, консистенцию и внешний вид.
- А)физико-химическим
 - Б)органолептическим
 - В)товароведно-технологическим
- 19.Назовите сорта пшеничной муки:
- А)крупчатка, высший, 1, 2 сорта
 - Б)высший, 1, 2, обойная
 - В)крупчатка, высший, 1, 2, обойная
- 20.Отдельно для каждого сорта муки определяют
- А) зольность
 - Б)крупность помола
 - В)содержание клейковины
 - Г) цвет
 - Д) запах
 - Ж) влажность
- 21.Основной показатель хлебопекарных свойств пшеничной муки
- А)количество клейковины

Б)качество клейковины

В)крупность

Г)зольность

Д)влажность

Ж)кислотность

22.Цвет пшеничной муки в/с?

А) белый с желтоватым оттенком

Б)белый с сероватым оттенком

В)Белый с легким голубоватым оттенком

23.Назовите сорта пшеничной муки.

А)крупчатка, в/с, 1/с, 2/с

Б)в/с, 1/с, 2/с, обойная

В)крупчатка, в/с, 1/с, 2/с, обойная

24.Клейковина пшеничной муки представляет собой гидратированный комплекс, состоящий из белков:

А)глиадин

Б)глютелин

В)альбумин

Г) проламин

Д)миозин

25.Основной вид муки:

А) пшеничная

Б) гречневая

В)соевая

Г)ржаная

Ж) рисовая