

Информация о владельце:

Должность: Ректор

Дата подписания: 30.07.2026 10:49:39

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbcb2706a1609b44b77d898a1b2558891f887913a131ba

ИМ.В.Я.ГОРИНА»

« 17 » июня 2026г.
протокол № 9

Директор ИГКА
ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ
А.В. Косов
«» 2026г.

« ИЮНЬ 2026г.

«Безглютеновый хлеб и хлебобулочные изделия»

Форма обучения: очная с применением дистанционных образовательных технологий

Майский, 2026

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273 – ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон № 273-ФЗ);
- Приказ Минтруда России от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификаций в целях разработки проектов профессиональных стандартов»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 24 марта 2025 г. № 266 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;
- Положение о порядке разработки и утверждения образовательных программ в институте переподготовки и повышения квалификации кадров агробизнеса, утверждено приказом ректора ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ от 13.06.2024г.;
- Положение об организации итоговой аттестации при реализации дополнительных профессиональных программ, утверждено приказом ректора ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ от 30.12.2016г.;
- Положение об организации и осуществлении образовательной деятельности в институте переподготовки и повышения квалификации кадров агробизнеса, утверждено приказом ректора ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ от 26.06.2025г.;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 года № 329н профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания».

1.2. Требования к слушателям - работники предприятий и организаций любых форм собственности, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование, (получающие среднее профессиональное и (или) высшее образование- не ниже 4 курса).

Категория слушателей – лица, не занятые в агропромышленном комплексе.

1.3. Форма освоения программы – очная с применением дистанционных технологий

1.4. Цель и планируемые результаты обучения

Целью реализации программы формирования компетенций по производству продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов с целью разработки, создания и эксплуатации прогрессивных технологий производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов.

Виды профессиональной деятельности и трудовые функции:

Вид профессиональной деятельности	Обобщенная трудовая функция	Уровень квалификации	Основание
22.005 Производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Организационно-технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	5	Приказ Министерства труда и социальной защиты труда и социальной защиты Российской Федерации от 15 июня 2020 года № 329н профессиональный стандарт «Специалист по технологии продукции и организации общественного питания»

Планируемые результаты обучения:

Совершенствуемая профессиональная компетенция	Трудовые действия	Умения	Знания
Технологическое обеспечение производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Обеспечение технологических режимов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в соответствии с технологическими параметрами и технологическими инструкциями Оперативный контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе выполнения технологических операций производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Технологическое обеспечение проектных и экспериментальных работ по разработке и внедрению рецептур новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и технологических процессов их производства	Вести основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Рассчитывать производственные рецептуры продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Контролировать качество сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на всех этапах производства Определять технологическую и экономическую эффективность работы оборудования для производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Использовать средства механизации и автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовле-	Виды и качественные показатели сырья, полуфабрикатов и готовой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Основные технологические процессы производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Нормативно-техническая документация на сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию общественного питания массового изготовления и специализированные пищевые продукты Причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Принципы измерения, регулирования, контроля параметров технологического процесса производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов и автоматического управления указанными параметрами Порядок расчета рецептур, формы и виды доку-

		ния и специализированных пищевых продуктов Проектировать, подбирать, производить настройку и сборку оборудования и систем автоматизации технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ментов на новые виды продуктов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Методики расчета и подбора технологического оборудования для организации и проведения эксперимента по этапам внедрения новых технологических процессов в производство продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
--	--	--	---

1.5. Трудоемкость программы «Безглютеновый хлеб и хлебобулочные изделия» - 50 часов

2. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименования модуля, раз- дела, темы	Всего ча- сов	Контактная работа, час., в том числе:						Электронное обучение (ЭО), час.			Само- стоя- тельная работа, час.	Стажи- ровка, час.	Форма контроля			
			аудиторная ра- бота, час.			с применением дистанционных образователь- ных технологий (ДОТ), час.											
									Лк	ПЗ	Всего			Лк	ПЗ	Всего	Лк
1.	Выбор основных и дополни- тельных ингредиентов для производства безглютенового хлеба.	8				2	2	4				4					
2.	Безглютеновая закваска.	8				2	2	4				4					
3.	Особенности, характерные для безглютеновых изделий.	8				2	2	4				4					
4.	Выпечка безглютенового хлеба	12		4	4	2		2				6					
5.	Разбор возможных ошибок производства и дефектов го- товых изделий.	12		4	4	2		2				6					
6.	Итоговая аттестация	2															
	ИТОГО:	50		8	8	10	6	16				24		2			

Условные обозначения:

ЛК - лекции

ПЗ- практические занятия

СР - самостоятельная работа

З- зачет

Э- экзамен

МЭ - междисциплинарный экзамен

3. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Занятия проводятся 7 дней по 8 академических часов в день в соответствии с расписанием.

№ п/п	Тема занятий	Всего часов	Дни						
			1	2	3	4	5	6	7
1	Выбор основных и дополнительных ингредиентов для производства безглютенового хлеба.	8	8						
2	Безглютеновая закваска.	8		8					
3	Особенности, характерные для безглютеновых изделий.	8			8				
4	Выпечка безглютенового хлеба	12				8	4		
5	Разбор возможных ошибок производства и дефектов готовых изделий.	12					4	8	
6	Итоговая аттестация	2							2
7	ИТОГО:	50	8	8	8	8	8	8	2

4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

4.1. Форма организации образовательной деятельности

4.1.1 Формат программы основан на едином принципе представления содержания образовательной программы и построения учебных планов и содержит один учебный модуль, подчиненный единой цели программы который включает в себя перечень, трудоемкость, последовательность и распределение учебных занятий, иных видов учебной деятельности обучающихся и форм аттестации.

4.1.2. Реализация программы предполагает такие виды аудиторных занятий, как: лекции, практические занятия. Предусматривается дистанционный формат обучения, который реализуется с помощью электронных ресурсов СЭПУК, Moodle, Mirapolis и т.д.

4.2. Условия реализации программы

4.2.1 Обучение по программе осуществляется на основе договора о платных образовательных услугах, заключаемого со слушателем и (или) с физическим или юридическим лицом, обязующимся оплатить обучение лица, зачисляемого на обучение.

Обучение может осуществляться как одновременно и непрерывно, так и поэтапно посредством освоения отдельных разделов программы.

4.2.2. Обучение осуществляется в соответствии с Учебным планом и календарным учебным графиком.

4.3 Ресурсы для реализации программы

Профессиональный штат педагогических работников института переподготовки и повышения квалификации кадров агробизнеса, приглашенные на условиях почасовой оплаты преподаватели из числа ведущих ученых, руководителей и специалистов органов государственной власти, практиков.

4.3. Особенности освоения дисциплины (модуля) для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В случае обучения по программе инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются особенности психофизического развития, индивидуальные возможности и состояние здоровья таких обучающихся.

Образование обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах. Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий). На аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и (или) тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению институтом обеспечивается выпуск и использование на учебных занятиях альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы) а также обеспечивает обучающихся надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата материально-технические условия института обеспечивают возможность беспрепятственного доступа слушателей в учебные помещения, а также пребывания в них (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов; наличие специальных кресел и других приспособлений). На аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации лицам с ограниченными возможностями здоровья, имеющим нарушения опорно-двигательного аппарата могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

5. СОДЕРЖАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

5.1. Аудиторные занятия

Наименование разделов	Содержание учебного материала и формы организации деятельности слушателей	Объем аудиторных часов
Выбор основных и дополнительных ингредиентов для производства безглютенового хлеба.	Ингредиенты для безглютенового хлеба и хлебобулочных изделий. Составления смесей безглютеновой муки Особенности тестоведения безглютеновых изделий Особенности расстойки и выпечки безглютеновых изделий	Лекции – 2 час., практические занятия 2 час., самостоятельная работа – 4 час.
Безглютеновая закваска.	Замес, кормление - фаза стабилизации, хранение и активация. Спонтанная закваска и ее этапы. Молочнокислые бактерии (МКБ) в безглютеновой закваске: виды и особенности. Гомоферментативные МКБ Как условия ведения закваски влияют на её профиль Консервация безглютеновой закваски	Лекции – 2 час., практические занятия 2 час., самостоятельная работа – 4 час.
Особенности, характерные для безглютеновых изделий.	Стабилизация безглютенового хлеба — 4–6 часов: требуется для остывания мякиша до комнатной температуры и стабилизации крахмальных гелей.	Лекции – 2 час., практические занятия 2 час., самостоятельная работа – 4 час.

	Сразу после выпечки корка очень твёрдая и кажется толстой. В процессе остывания остаточная влага из мякиша поглощается коркой — в итоге формируется тонкая, хорошо режущаяся и жующаяся корка. Ретроградация крахмала начинается не позже чем через 6 часов после выемки из печи. Хранить безглютеновые изделия более 72 часов не рекомендуется (даже в герметичной упаковке). При хранении свыше 72 часов мякиш становится крошливым и сухим, появляется выраженный хруст.	
Выпечка безглютенового хлеба	Выпечка безглютеновых хлебов - при более высоких температурах и дольше, чем изделий из пшеничной муки: нужно для набухания крахмалов и формирования качественного мякиша. Высокая температура посадки снижает риск «закала» нижней корки. Пароувлажнение - активное: пароподача сверху и поддержание увлажнённой среды в первые минуты выпечки. Пароувлажнение и высокая температура обеспечивают клейстеризацию крахмала на поверхности формируется качественная корка равномерного коричневого цвета без «поседения». Надрезы на подовых изделиях помогают вывести влагу - мякиш получается сухим и хорошо сформированным.	Лекции – 2 час., практические занятия 4 час., самостоятельная работа – 6 час.
Разбор возможных ошибок производства и дефектов готовых изделий.	Самые распространённые дефекты безглютеновых изделий: - закал – недостаточная температура выпечки или недостаточный прогрев печи (каменный под) - «седая» корка – недостаточное пароувлажнение - липкий, заминающийся, клёклый мякиш – нарушение рецептуры, нарушение процесса тестоведения, сыропёклый - крошащийся мякиш – недостаток влаги в рецептуре, нарушение ре-	Лекции – 2 час., практические занятия 4 час., самостоятельная работа – 6 час.

	цептуры, неправильно подобраны структурообразующие ингредиенты - отрыв верхней корки – перерасстойка	
Итоговая аттестация	Тестирование	2
Итого		50

6. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

6.1. Формы аттестации

Формой итоговой аттестации по итогам освоения программы является тестирование.

6.2 Итоговая аттестация

6.2.1 Итоговая аттестация осуществляется в форме тестирования после освоения всех тем программы и подтверждается оценкой «зачет» или «незачет».

6.2.2 Итоговая аттестация оформляется зачетными ведомостями, в которых отражают результат эффективности обучения слушателей и принимают решение о выдаче слушателям, успешно освоившим программу и прошедшим итоговую аттестацию, удостоверения о повышении квалификации.

6.2.3 Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть программы и (или) отчисленным из ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ выдается справка об обучении или о периоде обучения по образцу, самостоятельно устанавливаемому ИПКА

6.2. Критерии оценки знаний:

Оценка «зачтено» выставляется при условии правильного ответа слушателя на 51% и более тестовых заданий. Оценка «не зачтено» выставляется при условии правильного ответа слушателя на 50% и менее тестовых заданий

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Нормативная литература:

1. Решение Комиссии Таможенного союза ЕврАзЭС от 16.08.2011 N 769 "О принятии технического регламента Таможенного союза "О безопасности упаковки"// <https://normativ.kontur.ru/document/9/492036-reshenie-komissii-tamozhennogo-soyuz-evrazes-ot-16-08-2011-n-769?ysclid=mrar65fq3t163873096>

2. Решение Комиссии Таможенного союза от 16.08.2011 N 769 ТР «О безопасности упаковки» // https://10.rospotrebnadzor.ru/upload/medialibrary/c31/tr-ts-005_2011-o-bezopasnosti-upakovki.pdf?ysclid=mrbsw9462k43610605

3. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции, утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880// https://sh5-svetlograd-r07.gosweb.gosuslugi.ru/netcat_files/50/2891/TR_TS_021.pdf

4. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки», утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 №881 // <https://24.rospotrebnadzor.ru/upload/docs/799/799126985356d9f806459f4e2cf59d65.pdf?ysclid=mrbszpixb8334259667>

5. Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств», принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 20 июля 2012 г. N 58 // https://10.rospotrebnadzor.ru/upload/medialibrary/3b1/tr-ts-029_2012-trebovaniya-bezopasnotsi-pishchevykh-dobavok_-aromatizatorov-i-tekh-vspomogatelnykh-sredstv.pdf?ysclid=mrbt31o7pb913853793

6. Решение Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 874 "О принятии технического регламента Таможенного Союза «О безопасности зерна» // https://13.rosпотребнадзор.ru/sites/default/files/reshenie_komissii_tamozhennogo_soyuza_ot_9_dekabrya_2011_g_n_874_o_prinyatii_tehniches.pdf?ysclid=mrbt5ctgs264372938

7. ГОСТ 26987-2025 «Хлеб белый из муки пшеничной хлебопекарной. Технические условия» // <https://agropit.ru/files/2026/04/gost-26987-2025-hleb-belyj-iz-muki-pshenichnoj-hlebopekarnoj.pdf>

Основная литература:

1. Белявская, И. Г. Технология хлеба и кондитерских изделий. Растительное сырье : учебник для среднего профессионального образования / И. Г. Белявская, Т. Г. Богатырева. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 90 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18038-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/590326>

2. Рогляк, Г. Н. Технология производства хлебобулочных изделий : учебное пособие / Г. Н. Рогляк. - Минск : РИПО, 2024. - 260 с. - ISBN 978-985-895-181-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product>

3. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для вузов / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 251 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14562-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/537971>

4. Шарапова Н.А.«Технология хлеба»: учебное пособие / Н.А. Шарапова, Ю.С. Перепелица, Е.Г. Мартынова; Министерство сельского хозяйства Российской Федерации, ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ. – Белгород : ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ, 2023. – 130 с. : ил

Дополнительная литература:

1. Алексеев Г.В., Росляков Ю. Ф., Литвяк В. В. Технология хлеба и хлебобулочных изделий: учебное пособие/Г.В. Алексеев, Ю.Ф. Росляков, В.В. Литвяк-2-е изд.-Санкт-Петербург:Лань,2026-516с.

2. Бывалец, О. А. Технология хлебобулочного производства : учебное пособие / О. А. Бывалец. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2023. - 104 с. - ISBN 978-5-9729-1176-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2101996>

3. Канивец, И. А. Сырье и материалы хлебопекарного производства : учебное пособие / И. А. Канивец. – Минск : РИПО, 2024. - 196 с. – ISBN 978-985-895-267-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2223639>

4. Постникова, Е. В. Организация производства хлебобулочных изделий : учебное пособие / Е.В. Постникова. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 216 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/995653. - ISBN 978-5-16-014650-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2132081>

5. Петрова, А. С. Инновационные технологии в хлебопечении: использование коллоидных ионов серебра для улучшения качества дрожжей и хлеба : монография / А.С. Петрова. — Москва : ИНФРА-М, 2026. — 177 с. — (Научная мысль). — DOI 10.12737/2228506. - ISBN 978-5-16-021514-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.ru/catalog/product/2228506>

8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

8.1. Тестовые задания

1. Какой ингредиент является основой для большинства безглютеновых хлебобулочных изделий, заменяя пшеничную муку?

а) Овсяная мука

- б) Мука из твердых сортов пшеницы
 - в) **Различные виды безглютеновой муки (рисовая, кукурузная, гречневая, миндальная, кокосовая и др.)**
 - г) Ячменная мука
2. Какую функцию в безглютеновом тесте выполняет ксантановая камедь или гуаровая камедь?
- а) Разрыхлитель
 - б) **Улучшает структуру, эластичность и связывает ингредиенты, имитируя свойства глютена**
 - в) Придает сладкий вкус
 - г) Ускоряет процесс брожения
3. Почему важно использовать именно сертифицированную безглютеновую муку для людей с целиакией?
- а) Она дешевле
 - б) Она имеет более мелкий помол
 - в) **Она гарантированно не содержит следов глютена, предотвращая перекрестное загрязнение**
 - г) Она лучше хранится
4. Какие натуральные подсластители, часто используемые в безглютеновом хлебе, могут также способствовать удержанию влаги?
- а) Белый сахар
 - б) **Патока, мед, сироп агавы**
 - в) Искусственные подсластители
 - г) Фруктоза в чистом виде
5. Какие дополнительные ингредиенты могут улучшить текстуру и вкус безглютенового хлеба, компенсируя его природную сухость?
- а) Сухие молочные продукты
 - б) **Яйца, растительные масла, пюре из фруктов или овощей (например, яблочное пюре, запеченный батат)**
 - в) Высокое содержание соли
 - г) Большое количество специй
6. Из какого сырья обычно готовится безглютеновая закваска?
- а) Только из пшеничной муки
 - б) **Из любой комбинации безглютеновой муки (рисовой, гречневой, кукурузной, пшенной) и воды**
 - в) Из ржаной муки
 - г) Из ячменной муки
7. Чем отличается процесс активации и поддержания безглютеновой закваски от обычной пшеничной?
- а) Процесс легче и не требует регулярного освежения
 - б) **Требует более частых подкормок и может иметь более продолжительный цикл развития из-за отсутствия глютена, поддерживающего структуру**
 - в) Не требует воды
 - г) Не подвержена ферментации
8. Какую роль играет безглютеновая закваска в хлебопечении?
- а) Только разрыхляет тесто

- б) Обеспечивает подъем, развивает вкус и аромат, улучшает текстуру хлеба
в) Придает хлебу кислый вкус
г) Выступает в роли загустителя
9. С какими трудностями можно столкнуться при приготовлении безглютеновой закваски?
а) Закваска может быть слишком жидкой и неактивной
б) **Отсутствие глютена может привести к более быстрому расслоению и необходимости более частых подкормок**
в) Закваска быстро становится слишком плотной
г) Невозможно создать активную закваску без пшеничной муки
10. Какие виды безглютеновой муки наиболее часто используются для создания стартового куль- тура безглютеновой закваски?
а) Только кукурузная мука
б) **Рисовая, гречневая, кукурузная мука**
в) Миндальная мука
г) Кокосовая мука
11. Какой основной текстурный дефект часто встречается в безглютеновом хлебе?
а) Слишком прочная и эластичная мякиш
б) **Сухой, крошащийся и плотный мякиш**
в) Чрезмерно влажный мякиш
г) Рыхлый и неравномерный мякиш
12. Почему безглютеновый хлеб склонен быстрее черстветь?
а) Из-за высокого содержания клетчатки
б) **Из-за отсутствия глютена, который удерживает влагу, и особенностей структуры, способствующих быстрой потере влаги**
в) Из-за меньшего содержания дрожжей
г) Из-за использования только воды и муки
13. Какое воздействие на вкус безглютенового хлеба может оказывать использование некоторых видов безглютеновой муки (например, гречневой, овсяной)?
а) Сладкий привкус
б) **Возможно появление специфических, иногда "землистых" или "ореховых" нот**
в) Безвкусьность
г) Привкус кислоты
14. Чем может быть вызвано низкое поднятие безглютенового теста?
а) Слишком большая активность дрожжей
б) **Недостаточная активность закваски, неправильное соотношение ингредиентов, отсутствие связующего агента (например, ксантановой камеди)**
в) Высокое содержание сахара
г) Слишком длительное замешивание
15. Какие особенности выпечки безглютенового хлеба делают его более подверженным пригоранию или неравномерному пропеканию?
а) Более низкая температура выпечки
б) **Более высокое содержание жира и сахара, которые карамелизуются быстрее, а также структура, не столь устойчивая к перепадам температур**
в) Необходимость использования пара
г) Длительное время выпечки

Составитель программы:

Заместитель директора по учебной работе

/  /

И.Н. Кретьова