**Уважаемые студенты!**

**Зачётное задание выполняем в тетрадях следующим образом: пишем вопрос, затем отвечаем на него, если не смогли ответить на какой- то вопрос, то ставим прочерк.**

Домашнее задание отправляйте, пожалуйста, ежедневно Вконтакте или на мою электронную почту: **olga\_zhigalova.13@mail.ru**

**Контрольные вопросы**

1. Виды и сорта муки, применяемой в хлебопекарном производстве?

2. Какие показатели определяют технологические достоинства пшеничной муки?

3. Какие показатели качества устанавливают для пшеничной муки на мукомольных предприятиях?

4. Что такое клейковина пшеничной муки?

5. Что такое сыворотка, и куда используют?

6. С какой целью используют яйца и яйцепродукты при производстве хлебобулочных изделий?

7. Получение и применение топленого масла?

8. Назовите дополнительное сырьё кондитерского производства?

9. Какие способы хранения основного сырья вы знаете?

10. Как соль влияет на качество хлеба?