**Группа ¾**

**МДК 02.01 «Технология приготовления теста для хлебобулочных изделий»**

**Учебник Л.Ф Зверева**

**Краткие конспекты**; «Технология приготовления воздушного, воздушно орехового, миндального теста, требования к качеству »

«Методы определения готовности жидкой опары, густой опары. Методы определения готовности опарного теста»

«Методы определения готовности заварки и закваски».

**МДК 04.01. «Технологии выпекания хлеба, хлебобулочных изделий, бараночных и сушки сухарных изделий»**

**Краткие конспекты:** «Упек хлебных изделий. Факторы влияющие на упек хлеба»

«Расчет величины упека и усушки»