**Группа ¾**

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

**Учебник Л.Ф Зверева**

Краткий конспект ; « Влияние сырья на тесто»

«Важность температуры теста»

«Разница в приготовление теста из разных злаковых культур и продуктов помола»

**МДК 03.01. «Технология деления теста, формование тестовых заготовок»**

**Учебники Л.Ф Зверева, Т.Б. Цыганова**

Краткий конспект: «Правила разделки теста для булочных изделий с применением формующего оборудования»

«Установление веса куска с учетом упека и усушки»

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

**Учебник Л.Ф. Зверева**

Краткий конспект; «Отличия выпекания хлеба из пшеничного, ржаного или обогащённого теста»

« Технологии выпечки сложных и мелкоштучных хлебобулочных изделий»

**Группа 17 (3 курс)**

**ОП07 «Метрология и стандартизация»**

**Учебник Т.А Качурина**

Краткий конспект «Основные понятия теории измерений»

«Правила выполнения измерений»

«Организационная структура метрологической службы. Основные виды метрологической деятельности»

**Группа 18 (3 курс)**

**ОП 08 «Метрология и стандартизация»**

**Учебник Т.А Качурина**

Краткий конспект « Сущность и содержание стандартизации (цели и задачи, экономическая эффективность)»

«Виды стандартов»

«Ответственность за нарушения обязательных требований стандартов»