**Группа ¾**

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

**Учебник Л.Ф Зверева**

Краткий конспект; «Подготовка крахмала, хранение крахмала»

«Рецептуры хлебных изделий, рецептура сдобных изделий.»

«Понятие о унифицированной рецептуре.»

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

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

Краткий конспект: «Разделка теста для изделий из ржаного теста с применением формующего оборудования.»

«Определение когда тесто выброжено и готово к дальнейшей обработке, например, приданию формы.»

**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.»

«Технология выпечки других хлебобулочных изделий, таких как пироги и изделия с начинкой.»

**Группа 17 (3 курс)**

**ОП07 «Метрология и стандартизация»**

**Учебник Т.А Качурина**

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

«Государственный метрологический контроль и надзор»

**Группа 18 (3 курс)**

**ОП 08 «Метрология и стандартизация»**

**Учебник Т.А Качурина**

**Краткий конспект**

«Государственная система стандартизации в России. Основные положения.»

«Нормативные документы по стандартизации (основные положения систем (комплексов) общетехнических организационно-методических стандартов)»