На 20.04.2020

Дистанционное обучение

**МДК 03.01 Технология производства сахарных кондитерских изделий**

3 курс

17 группа.

«Производство мармелада» стр 215-235

Учебник – З.Г. Скобельская, Г.Н. Горчева

Мдк 03.01 3 курс 17 группа.

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

2 курс

7/8 группа.

«Ассортимент хлебобулочных изделий» стр 389-394

«Приготовление теста для сдобных изделий»

Учебник – Т.Б. Цыганова

**МДК 05.01 Технология упаковки и укладки готовой продукции**

2 курс

7/8 группа.

«Санитарные требования к остывочному отделению, экспедиции и транспортированию готовых изделий» стр 313-317

Учебник – Т.Б. Цыганова

**МДК 06.01 Организация производственной деятельности формовщика теста**

2 курс

15 группа.

Конспект стр 164-180

Учебник – Л.Ф. Зверева

**ОП 13 Процессы и аппараты в пищевой промышленности**

3 курс

17 группа.

«Кристаллизация и растворение» стр 191-197

«Конструкция кристаллизаторов» стр 198-202

Учебник – А.И. Гнездилова