**Группа ¾**

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

**Учебник Л.Ф Зверева**

Краткие конспекты; «Приготовление заквасок»

«Методы приготовления опары»

«Приготовление опары пекарскими дрожжами»

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

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

Краткие конспекты: «Правила обработки теста после его брожения»

«Правила формования хлебобулочных изделий, согласно заранее определенным формам»

«Правила формования мелких и крупных хлебобулочных изделий»

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

**Учебник Л.Ф. Зверева**

Краткие конспекты; «Технологии выпечки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба»

«Технология выпечки праздничных тортов, сложных видов печения»

**Группа 17 (3 курс)**

**ОП07 «Метрология и стандартизация»**

**Учебник Т.А Качурина**

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

«Виды стандартов»

**Группа 18 (3 курс)**

**ОП 08 «Метрология и стандартизация»**

**Учебник Т.А Качурина**

**Краткий конспект**

«Государственная система стандартизации в России. Основные положения.»