Дистанционное обучение

**МДК 03.01 Технология производства сахарных кондитерских изделий**

3 курс

«Линии для производства карамели» стр 141-145

«Производство конфет и ириса» стр 155-179

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

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

2 курс

«Ассортимент хлебобулочных изделий» стр 389-394

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

2 курс

« Виды упаковочных материалов и способы упаковки» стр 313-317

Учебник – Т.Б. Цыганова

**МДК 06.01 МДК 06.01 Организация производственной деятельности формовщика теста**

2 курс

«Устранение прилипание теста» стр 174-182

Учебник – Л.Ф. Зверева

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

3 курс

«Кристаллизация и растворение» стр 191-197

Учебник – А.И. Гнездилова