**Группа ¾**

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

**Учебник Л.Ф Зверева**

Краткий конспект ; « Разрыхление и способы разрыхления теста»

« Классификация кондитерского теста назначение и способы замеса»

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

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

Краткий конспект : «Разделка теста в ручную для сдобных изделий»

« Разделка теста для сдобных изделий с применением формующего оборудования»

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

**Учебник Л.Ф. Зверева**

Краткий конспект ; «Организация выпечки. Регулирование режима выпечки изделий»

« Технология выпечки несдобных хлебобулочных изделий»

**Группа 17 (3 курс)**

**ОП07 «Метрология и стандартизация»**

**Учебник Т.А Качурина**

Краткий конспект «Характеристики средств измерений»

«Погрешности средств измерения и их классификация.»

«Основы теорий измерения»

**Группа 18 (3 курс)**

**ОП 08 «Метрология и стандартизация»**

**Учебник Т.А Качурина**

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

«Ответственность за нарушения обязательных требований стандартов»

«Государственная система стандартизации в России.»