

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Кузбасский государственный аграрный университет имени В.Н. Полецкого»
Агроколледж

УТВЕРЖДАЮ

Директор агроколледжа

Шайдуллин

19.01.2024



рабочая программа дисциплины (модуля)

ПП.05.01

**Производственная
практика**

Учебный план	19.02.11-24-1.plx 19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
Квалификация	техник-технолог
Форма обучения	очная
Общая трудоемкость	0 ЗЕТ
Часов по учебному плану	288
в том числе:	Виды контроля в семестрах:
контактная работа	зачет - 4
самостоятельная работа	зачеты с оценкой - 5
288	

часы на контроль

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	4 (2.2)		5 (3.1)		Итого	
	УП	РП	УП	РП		
Неделя						
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Сам. работа	144	144	144	144	288	288
Итого	144	144	144	144	288	288

Кемерово 2024 г.

Программу составил(и):
Преп., Косолапова А.А.



Рабочая программа дисциплины
Производственная практика

разработана в соответствии с требованиями ФГОС СПО:

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ (приказ Минобрнауки России от 18.05.2022 г. № 341)

составлена на основании учебного плана:
19.02.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
утвержденного учёным советом вуза от 25.01.2024 протокол № 7.

Рабочая программа одобрена на заседании
агроколледжа

Протокол №5 от 2 марта 2024 г.
Срок действия программы: 2024-2027 уч.г.

Директор  Шайдулина Т.Б.

Рабочая программа одобрена и утверждена методической
комиссией агроколледжа
Протокол №5 от 2 марта 2024 г.

Председатель методической комиссии Вербицкая Н.В.



Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры агроколледж

подпись расшифровка

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры агроколледж

подпись расшифровка

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры агроколледж

подпись расшифровка

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2028-2029 учебном году на заседании кафедры агроколледж

подпись расшифровка

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Практическое овладение видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями в ходе освоения производственной практики по профессиональному модулю ПМ. 01 "Ведение технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий на автоматизированных технологических линиях."

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ УЧЕБНОГО ПЛАНА

Цикл (раздел) ОП:	
2.1	Входной уровень знаний:
2.1.1	Основы бережливого производства
2.1.2	Прикладные компьютерные программы в профессиональной деятельности
2.1.3	Процессы и аппараты пищевых производств
2.1.4	Безопасность жизнедеятельности
2.1.5	Коммуникативные технологии в профессиональной деятельности
2.1.6	Русский язык и культура речи
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
2.2.1	Демонстрационный экзамен
2.2.2	Защита выпускной квалификационной работы
2.2.3	Охрана труда
2.2.4	Экологические основы природопользования

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОК 01.: Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

Знать:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

Уметь:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

Владеть:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ОК 03.: Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;

Знать:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

Уметь:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

Владеть:

Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

ОК 07.: Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	
Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
ОК 02.: Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной	
Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
ОК 04.: Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	
Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
ПК 1.1.: Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией.	
Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	

Уровень 2	
Уровень 3	
ПК 1.2.: Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями.	
Знать:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Уметь:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	
Владеть:	
Уровень 1	
Уровень 2	
Уровень 3	

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	назначение, принцип действия и устройство, правила эксплуатации, методы и способы
3.1.2	выявления и устранения неисправностей, порядок проведения подготовки, пуска и наладки,
3.1.3	ремонта, документооборот по процессу подготовки к работе и обслуживания технологического
3.1.4	оборудования нормативы расходов, сырья, полуфабрикатов, расходного материала, порядок и
3.1.5	периодичность производственного контроля качества сырья, полуфабрикатов, расходного
3.1.6	материала, готовой продукции, порядок приемки, хранения и подготовки к использованию
3.1.7	сырья, полуфабрикатов, расходного материала, назначение, принцип действия, устройство и
3.1.8	правила эксплуатации технологического
3.1.9	_____ оборудования, методы определения кислотности дрожжей, подъемной силы, контроля
3.1.10	производства жидких и прессованных дрожжей, способы изменения температуры дрожжей,
3.1.11	активации прессованных и сушеных дрожжей, приготовления опары и закваски для различных
3.1.12	видов теста в соответствии с рецептурой, замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста,
3.1.13	структура и физические свойства различных видов теста, производственный цикл приготовления
3.1.14	жидких дрожжей, рецептуры приготовления мучных полуфабрикатов, методы регулировки
3.1.15	дозировочного оборудования в зависимости от рецептур, методы определения готовности
3.1.16	полуфабрикатов при замесе и брожении, устройство и принцип работы тесторазделочного
3.1.17	оборудования, способы разделки различных видов теста, причины дефектов полуфабрикатов при
3.1.18	неправильной разделке и укладки на листы и способы их исправления, методы определения
3.1.19	готовности полуфабрикатов к выпечке, режимы выпечки различных видов хлеба,
3.1.20	хлебобулочных, бараночных и мучных кондитерских изделий, условия выпекания сухарных плит
3.1.21	и сушки нарезанных ломтей сухарей, ассортимент и особенности выпечки изделий из
3.1.22	замороженного теста, методы расчета упека, усушки хлебных изделий, расчета выхода готовой
3.1.23	продукции, определения готовности изделий при выпечке, классификация и ассортимент
3.1.24	макаронных изделий,
3.1.25	требования нормативно-технической документации, предъявляемые к качеству макаронных
3.1.26	изделий, стадии технологического процесса производства макаронных изделий и методы
3.1.27	контроля на каждой стадии, причины брака продукции на каждой стадии технологического
3.1.28	процесса и меры по их устранению, нормы выхода макаронных изделий, потери и расход
3.1.29	основного и вспомогательного сырья, режимы хранения макаронных изделий, правила упаковки
3.1.30	и маркировки готовой продукции, документооборот, правила оформления и периодичность
3.1.31	заполнения документации при производстве хлеба, кондитерских и макаронных изделий
3.2	Уметь:
3.2.1	визуально оценивать исправность, использовать инструмент для очистки от загрязнений, смазки

3.2.2	и санитарной обработки механических деталей и узлов, применять инструмент по наладке,
3.2.3	настройке, ремонту и регулировке, документально оформлять результаты проделанной работы
3.2.4	по обслуживанию технологического оборудования
3.2.5	рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения
3.2.6	технологических операций, эксплуатировать оборудование для обеспечения процессов
3.2.7	размножения и выращивания дрожжей, приготовления, разделки и термической обработки теста,
3.2.8	отделки поверхности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, производства хлеба,
3.2.9	хлебобулочных, бараночных и сухарных изделий, производства различных видов печенья,
3.2.10	пряников, вафель, пирожных и тортов без крема, штучнокондитерских мучных изделий,
3.2.11	производства макаронных изделий, упаковки и маркировки готовой продукции, настраивать
3.2.12	автоматизированную программу технологического процесса производства хлеба,
3.2.13	хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий
3.3	Владеть:

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код зан.	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетен-ции	Уровень сформ-ти комп.	Акт. и инт. формы обуч-я.	Литера-тура	Формы контроля
	Раздел 1.							
1.1	Контроль соблюдения требований к сырью при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий /Ср/	4	20	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	Собеседование
1.2	Организация и осуществление технологического процесса изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий /Ср/	4	20	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	Собеседование
1.3	Организация и осуществление технологического процесса производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий /Ср/	4	20	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	Собеседование
1.4	Работа в производственно-технологической лаборатории /Ср/	4	20	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	Собеседование
1.5	Производство карамели. Производство шоколада /Ср/	4	20	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	Собеседование
1.6	Производство пастильных изделий. Производство халвы. Производство мармеладных изделий /Ср/	4	22	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	Собеседование
1.7	Производство печенья. Производство пряников. Производство вафель /Ср/	4	22	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	Собеседование
1.8	/Зачёт/	4	0	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	Собеседование

1.9	Производство макаронных изделий. Производство макаронных изделий быстрого приготовления /Ср/	5	20	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	Собеседование
1.10	Технология производства пшеничного хлеба. Технология производства ржаного хлеба /Ср/	5	20	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	Собеседование
1.11	Технология производства ржано-пшеничного хлеба. Технология производства пшенично-ржаного хлеба. /Ср/	5	20	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	Собеседование
1.12	Производство заварных хлебобулочных изделий из муки пшеничной /Ср/	5	20	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	Собеседование
1.13	Применение хлебопекарных смесей при производстве сдобных хлебобулочных изделий /Ср/	5	20	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	Собеседование
1.14	Применение хлебопекарных смесей при производстве тостового хлеба из муки пшеничной /Ср/	5	20	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	Собеседование
1.15	Производство хлебобулочных изделий с применением нетрадиционных видов муки. Производство батонов по традиционной технологии /Ср/	5	12	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	Собеседование
1.16	Производство хлебобулочных изделий из пшеничной муки со слабой клейковиной и с применением хлебопекарных улучшителей окислительного действия /Ср/	5	12	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	Собеседование
1.17	/ЗачётСОц/	5	0	ПК 1.1. ПК 1.2. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.			Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1	Собеседование

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Вопросы для зачета:

1. Назначение кондитерского цеха и цеха мучных изделий
2. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания
3. Оборудование и инвентарь кондитерского цеха
4. Организация рабочих мест по разделке и выпечке мучных кондитерских и кулинарных изделий
5. Организация труда в кондитерском цехе
6. Просеиватели и вибросита: классификация, назначение, принципы использования.
7. Тестомесильные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования. Тестомесильная машина МТ-100-01
8. Тестораскаточные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования. Машина тестораскаточная МРТ-60М
9. Тестоделительные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования. Машина тестоделительная «Восход-ТД-1».
10. Тестоокруглительные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования. Тестоокруглитель "Восход-ТО-4"
11. Пицца-прессы: принцип работы. правила безопасного использования.
12. Взбивальные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования. Машина взбивальная МВ-

- 10.
 13. Отсадочные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования.
 14. Отсадочно-формующая машина ВР-7.02
 15. Подготовка кондитерского сырья к производству: мука, крахмал, сахар
 16. Подготовка кондитерского сырья к производству: яйца и яичные продукты, молоко и молочные продукты
 17. Подготовка кондитерского сырья к производству: масло, маргарин и жиры для жарки, овощи, фрукты, крупы
 18. Способы разрыхления теста. Разрыхлители теста. Их характеристика, виды
 19. Вспомогательное сырьё. Подготовка его к производству
 20. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов для мучных изделий. Расчет припека и упека изделий.
 21. Рассчитать количество сливочного масла для отделки 30кг. бисквитнокремового торта
 22. Рассчитать сырьё для приготовления 200 шт. заварных пирожных «Трубочка с кремом»
 23. Рассчитать сырьё для приготовления 30кг. коврижки «Медовой с начинкой» На банкет необходимо приготовить 200 шт. волованов массой 40 г.
 24. Рассчитать сырьё, использовать лимонную кислоту.
 25. Рассчитать сырьё на 400 шт. пирожных воздушных с кремом.
 26. Рассчитать сырьё на 200 шт. коржиков молочных. Использовать меланж и молоко сгущенное с сахаром.
 27. Сколько штук пирожков жаренных можно приготовить из 15 кг. Теста дрожжевого? Определить уpek изделий.
 28. Рассчитать сырьё для 100 порций мантов с бараниной II категории.
 29. Рассчитать сырьё для приготовления 200 порций блинчиков с мясом
 30. Рассчитать сырьё для приготовления 250 порций вареников с творогом.
 31. Рассчитать сырьё для приготовления 300 порций вареников с капустой и грибами.
 32. Рассчитать сырьё для приготовления блинов с икрой в количестве 40 порций.
 33. Рассчитать сырьё для приготовления 30 порций вареников с вишней
 34. Рассчитать сырьё для приготовления 30 кг. торта «Подарочный».
 35. Рассчитать сырьё для приготовления 15 кг. торта «Творожный».
 36. Рассчитать сырьё для приготовления 20 кг. торта «Слоеный кремом».
- Комплекc вопросов к зачету с оценкой:
1. Способы приготовления дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замесе и выпечке изделий из дрожжевого теста.
 2. Дрожжевое безопарное тесто Технология приготовления, процессы, происходящие при замесе и выпечке. Дефекты готовых изделий и методы их устранения. Ассортимент изделий.
 3. Дрожжевое опарное тесто. Технология приготовления, процессы, происходящие при замесе и выпечке. Дефекты готовых изделий и методы их устранения. Ассортимент изделий.
 4. Дрожжевое слоёное тесто. Технология приготовления, процессы, происходящие при замесе и выпечке. Дефекты готовых изделий и методы их устранения. Ассортимент изделий.
 5. Блинчатое тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
 6. Сдобное пресное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий.
 7. Вафельное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
 8. Пряничное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
 9. Слоёное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
 10. Песочное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
 11. Приготовление бисквита основным способом. Технология приготовления Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения
 12. Бисквит буше (холодный способ). Технология приготовления. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
 13. Масляный бисквит. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
 14. Заварное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
 15. Воздушное (белковое) тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
 16. Миндальное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
 17. Украшения из крема, помады. Инструменты, применение для отделки, подготовка помады, порядок оформления.
 18. Украшения из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов
 19. Украшения из посыпок: сахаристые, из теста, шоколада, орехов.
 20. Украшения из сахарных мастик и марципана
 21. Украшения из карамели.
 22. Органолептическая оценка качества и безопасности полуфабрикатов и готовой продукции
 23. Рассчитать сырьё для приготовления 200 шт. пирожных «Буше» с повидлом
 24. Рассчитать сырьё для приготовления 200 шт. пирожных «Песочное» с кремом (нарезное).
 25. Рассчитать сырьё для приготовления 300 шт. пирожных «Корзиночка любительская».

26. Рассчитать сырье для приготовления 150 шт. пирожных «Слойка» обсыпанных рафинадной пудрой.
27. Рассчитать сырье и припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского». Выход 200 гр.
28. Рассчитать сырье и определите выход изделия для изготовления 25 кг. торта «Ландыш».
29. Рассчитать сырье для приготовления 20 кг. печенья «Золотистое» Рассчитать количество помады(58) и сырье для ее приготовления при наличии 5 кг. сахара-песка.
29. Рассчитать сырье для приготовления 15 кг крема «Шарлотт» шоколадный
30. Рассчитать сырье для приготовления 30 кг суфле
31. Рассчитать сырье для приготовления 30 кг торта «Солнечная долина»
32. Рассчитать сырье для приготовления 20 кг кекса «Творожный»
33. Рассчитать сырье для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем
34. Рассчитать сырье для приготовления 10 кг блюда «Бораки сговядиной»
35. Рассчитать сырье для приготовления 100 порций оладий с творогом. Масса порции 150 г.
36. Рассчитать сырье для приготовления 10 кг вареников с повидлом и сметаной.

6. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ

6.1 Перечень программного обеспечения

Офисный пакет LibreOffice

6.2 Перечень информационных справочных систем

ЭБС "Земля знаний"

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Номер ауд.	Назначение	Оборудование и программное обеспечение
------------	------------	--

8. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

8.1. Рекомендуемая литература

8.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Богер В. Ю. , Вандакурова Н. И., Зуева Н. Н.	Технология, организация и оборудование макаронного производства: учебное пособие	Кемерово : КемГУ, 2023
Л1.2	Богер, В. Ю., Зуева Н. Н.	Технология производства макаронных изделий: учебное пособие	Кемерово : КемГУ, 2017
Л1.3	Пономарева Е. И. , Лукина С. И. , Алехина Н. Н., Малютина Т. Н.	Технология хлебобулочных изделий: Практикум	Санкт-Петербург : Лань, 2023

8.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Кох, Д. А.	Технология хлебобулочных изделий: учебное пособие	Красноярск : КрасГАУ, 2020

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические рекомендации (указания) по изучению дисциплины и выполнению самостоятельной работы студентов СПО

