

## ЭЛЕКТРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ

### ПО ПРОФЕССИИ 19.01.04 ПЕКАРЬ

Образовательный портал ОБПОУ «ОГТК»	<a href="https://ogtk.online/">https://ogtk.online/</a>
Электронная библиотечная система ВООК.ru	<a href="https://book.ru/">https://book.ru/</a>
Федеральное хранилище Единой коллекции цифровых образовательных ресурсов (Коллекция)	<a href="http://school-collection.edu.ru/">http://school-collection.edu.ru/</a>
Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов (ФЦИОР)	<a href="http://fcior.edu.ru/">http://fcior.edu.ru/</a>
Портал "Информационно-коммуникационные технологии в образовании"	<a href="http://www.ict.edu.ru/">http://www.ict.edu.ru/</a>
Российская электронная школа. Видеоуроки и тренажеры по всем учебным предметам.	<a href="https://resh.edu.ru">https://resh.edu.ru</a>
Московская электронная школа.	<a href="https://uchebnik.mos.ru/catalogue">https://uchebnik.mos.ru/catalogue</a>
ЯКласс. Видеоуроки и тренажеры.	<a href="https://www.yaklass.ru">https://www.yaklass.ru</a>
Электронно-библиотечная система "Научная электронная библиотека"	<a href="https://elibrary.ru/">https://elibrary.ru/</a>
Портал дистанционного обучения	<a href="https://do2.rcokoit.ru/">https://do2.rcokoit.ru/</a>
Медиатека образовательных ресурсов – современные образовательные ресурсы	<a href="http://store.temocenter.ru/">http://store.temocenter.ru/</a>
Образовательные ресурсы Академии Ворлдскиллс Россия	<a href="https://worldskillsacademy.ru/#/programs">https://worldskillsacademy.ru/#/programs</a>

п/п	Наименование темы	Ссылка
1.	Основные операции разделки теста.	<a href="https://мастер-повар.pf/tehnologicheskaya-shema-prigotovleniya-hleba.html">https://мастер-повар.pf/tehnologicheskaya-shema-prigotovleniya-hleba.html</a>
2.	Деление теста на куски	<a href="https://bstudy.net/775380/tehnika/delenie_testa_kuski_okruglenie_zagotovok">https://bstudy.net/775380/tehnika/delenie_testa_kuski_okruglenie_zagotovok</a>
3.	Округление тестовых заготовок. Формование тестовых заготовок.	<a href="https://infopedia.su/13x961d.html">https://infopedia.su/13x961d.html</a> <a href="http://hlebsobor.ru/формование-тестовых-заготовок/">http://hlebsobor.ru/формование-тестовых-заготовок/</a>
4.	Тестоделительные машины со шнековым делителем.	<a href="https://studbooks.net/1702083/tovarovedenie/o_sobennosti_raboty_testodelitelnyh_mashin_razlichnymi_vidami_nagnetaniya">https://studbooks.net/1702083/tovarovedenie/o_sobennosti_raboty_testodelitelnyh_mashin_razlichnymi_vidami_nagnetaniya</a>
5.	Разделка дрожжевого опарного теста.	<a href="https://studopedia.net/16_36822_razdelka-i-vipechka-drozhzhevogo-testa-assortiment-izdeliy-iz-nego.html">https://studopedia.net/16_36822_razdelka-i-vipechka-drozhzhevogo-testa-assortiment-izdeliy-iz-nego.html</a>
6.	Разделка дрожжевого безопарного теста .	<a href="https://studopedia.net/16_36822_razdelka-i-vipechka-drozhzhevogo-testa-assortiment-izdeliy-iz-nego.html">https://studopedia.net/16_36822_razdelka-i-vipechka-drozhzhevogo-testa-assortiment-izdeliy-iz-nego.html</a>
7.	Особенности производства некоторых видов хлебобулочных изделий. Разделка теста для формового и подового хлеба.	<a href="https://studizba.com/lectures/selskoe-hozjajstvo-i-pischevaja-promyshlennost/tehnologija-hlebopekarnogo-proizvodstva/30212-osobennosti-proizvodstva-nekotoryh-vidov-hlebobulochnyh-izdelij.html">https://studizba.com/lectures/selskoe-hozjajstvo-i-pischevaja-promyshlennost/tehnologija-hlebopekarnogo-proizvodstva/30212-osobennosti-proizvodstva-nekotoryh-vidov-hlebobulochnyh-izdelij.html</a>
8.	Классификация расстойных шкафов. Конвейерные шкафы.	<a href="https://upbarsa.blogspot.com/2010/04/blog-post_2298.html">https://upbarsa.blogspot.com/2010/04/blog-post_2298.html</a>

9.	Расстойные камеры шкафного типа.	<a href="https://upbarsa.blogspot.com/2010/04/blog-post_9670.html">https://upbarsa.blogspot.com/2010/04/blog-post_9670.html</a>
10.	Разделка теста для сложных хлебобулочных изделий.	<a href="https://studopedia.net/14_39803_razdelka-testa-dlya-sdobnih-izdeliy.html">https://studopedia.net/14_39803_razdelka-testa-dlya-sdobnih-izdeliy.html</a> <a href="https://studizba.com/lectures/selskoe-hozjajstvo-i-pischevaja-promyshlennost/tehnologija-hlebopekarnogo-proizvodstva/30212-osobennosti-proizvodstva-nekotoryh-vidov-hlebobulochnyh-izdelij.html">https://studizba.com/lectures/selskoe-hozjajstvo-i-pischevaja-promyshlennost/tehnologija-hlebopekarnogo-proizvodstva/30212-osobennosti-proizvodstva-nekotoryh-vidov-hlebobulochnyh-izdelij.html</a>
11.	Разделка дрожжевого слоеного теста	<a href="https://pu71-kub.ucoz.ru/metod/doc/kopilka/urok_up_1.pdf">https://pu71-kub.ucoz.ru/metod/doc/kopilka/urok_up_1.pdf</a>
12.	Разделка сдобного пресного теста.	<a href="https://baker-group.net/raw-materials-and-semi-finished-products/semi-finished-goods/butter-fresh-dough.html">https://baker-group.net/raw-materials-and-semi-finished-products/semi-finished-goods/butter-fresh-dough.html</a>
13.	Разделка и формование изделий из пряничного теста	<a href="https://www.bibliofond.ru/view.aspx?id=864708">https://www.bibliofond.ru/view.aspx?id=864708</a> <a href="https://helpiks.org/2-11934.html">https://helpiks.org/2-11934.html</a>
14.	Разделка и формование изделий из песочного теста.	<a href="https://infourok.ru/konspekt-lekciy-po-mdk-3.02-razdelka-muchnyh-konditerskih-izdeliy-393563.htm">https://infourok.ru/konspekt-lekciy-po-mdk-3.02-razdelka-muchnyh-konditerskih-izdeliy-393563.htm</a>
15.	Разделка и формование изделий из заварного теста.	<a href="https://vuzlit.com/2009896/zames_testa">https://vuzlit.com/2009896/zames_testa</a>
16.	Разделка и формование изделий из миндального теста.	<a href="https://studopedia.net/17_48066_polufabrikati-i-izdeliya-iz-mindalnogo-testa.html">https://studopedia.net/17_48066_polufabrikati-i-izdeliya-iz-mindalnogo-testa.html</a> <a href="https://pandia.ru/text/86/092/3538.php">https://pandia.ru/text/86/092/3538.php</a>
17.	Формование печенья отсадочного, выемного, нарезного.	<a href="https://www.zinref.ru/000_uchebniki/02800_lo_gika/011_lekcii_raznie_53/679.htm">https://www.zinref.ru/000_uchebniki/02800_lo_gika/011_lekcii_raznie_53/679.htm</a>
18.	Приготовление жировых эмульсий для смазки форм .	<a href="https://studopedia.net/15_23731_instruktsiya-po-prigotovleniyu-i-primenenyu-zhirovodnih-emulsiy-dlya-smazki-hlebopekarnih-form-i-listov.html">https://studopedia.net/15_23731_instruktsiya-po-prigotovleniyu-i-primenenyu-zhirovodnih-emulsiy-dlya-smazki-hlebopekarnih-form-i-listov.html</a>
19.	Дефекты изделий вызванные неправильной разделкой.	<a href="http://www.russbread.ru/defekty-xleba/defekty-xleba-vyzvannye-nepravilnoj-razdelkoj-testa.html">http://www.russbread.ru/defekty-xleba/defekty-xleba-vyzvannye-nepravilnoj-razdelkoj-testa.html</a>
20.	Приготовление отделочных полуфабрикатов для сдобных изделий.	<a href="https://studopedia.net/16_24712_prigotovlenie-prostih-i-osnovnih-otdelochnih-polufabrikatov-dlya-osnovnih-hlebobulochnih-izdeliy-i-hleba.html">https://studopedia.net/16_24712_prigotovlenie-prostih-i-osnovnih-otdelochnih-polufabrikatov-dlya-osnovnih-hlebobulochnih-izdeliy-i-hleba.html</a>

п/п	Наименование темы	Ссылка
1	Общие сведения о дрожжах. Виды дрожжей.	<a href="https://studopedia.ru/10_251595_obshchaya-harakteristika-drozhzhey.html?ysclid=ln8ikal2ct958846031">https://studopedia.ru/10_251595_obshchaya-harakteristika-drozhzhey.html?ysclid=ln8ikal2ct958846031</a> <a href="https://studopedia.ru/24_7411_vidi-hlebopekarnih-drozhzhey.html?ysclid=ln8imfmb7p812930202">https://studopedia.ru/24_7411_vidi-hlebopekarnih-drozhzhey.html?ysclid=ln8imfmb7p812930202</a>

2	Обеспечение и поддержание условий для размножения и выращивания дрожжей.	<a href="https://studopedia.ru/21_85247_tehnologicheskie-rezhimi-i-shemi-virashchivaniya-drozhzhey.html?ysclid=ln8it14xvc999450025">https://studopedia.ru/21_85247_tehnologicheskie-rezhimi-i-shemi-virashchivaniya-drozhzhey.html?ysclid=ln8it14xvc999450025</a>
3	Маточные и товарные дрожжи. Технологические процессы и режимы выращивания товарных дрожжей.	<a href="https://www.sinref.ru/000_uchebniki/05599_v_inodelie/011_Tekhnologia_spirta_i_likorovod_ochnih_izdeli/046.htm?ysclid=ln8ivlr6il717458091">https://www.sinref.ru/000_uchebniki/05599_v_inodelie/011_Tekhnologia_spirta_i_likorovod_ochnih_izdeli/046.htm?ysclid=ln8ivlr6il717458091</a>
4	Прессованные дрожжи. Сухие дрожжи. Производство, требования к качеству, условия и сроки хранения.	<a href="https://www.doctorguber.ru/book/pivo/tehnologiya-pivovareniya/article-syhie-drozzi/">https://www.doctorguber.ru/book/pivo/tehnologiya-pivovareniya/article-syhie-drozzi/</a> <a href="https://www.foodcafe.ru/oborudovanie-drozhzhevogo-proizvodstva/hlebopekarnye-pressovannye-drozhzhi.html">https://www.foodcafe.ru/oborudovanie-drozhzhevogo-proizvodstva/hlebopekarnye-pressovannye-drozhzhi.html</a>
5	Приготовление и использование жидких дрожжей. Сырьё для приготовления жидких дрожжей.	<a href="http://hlebsobor.ru/технологии-жидких-дрожжей/?ysclid=ln8j12a1iv740993127">http://hlebsobor.ru/технологии-жидких-дрожжей/?ysclid=ln8j12a1iv740993127</a>
6	Изучение физико – химических показателей дрожжей. Определение влажности прессованных дрожжей стандартным и ускоренным методом	<a href="https://studfile.net/preview/15925012/page:24/">https://studfile.net/preview/15925012/page:24/</a>
7	Характеристика основного и дополнительного сырья хлебопекарного производства	<a href="https://studbooks.net/1611174/tovarovedenie/harakteristika_osnovnogo_dopolnitelnogo_syrya?ysclid=ln8j7qjckc642131003">https://studbooks.net/1611174/tovarovedenie/harakteristika_osnovnogo_dopolnitelnogo_syrya?ysclid=ln8j7qjckc642131003</a>
8	Подготовка и дозировка основного и дополнительного сырья	<a href="https://studopedia.su/5_10438_podgotovka-i-dozirovka-siry.html?ysclid=ln8ja6ti30548862727">https://studopedia.su/5_10438_podgotovka-i-dozirovka-siry.html?ysclid=ln8ja6ti30548862727</a>
9	Замес и образование теста.	<a href="https://studbooks.net/2489270/tovarovedenie/zames_obrazovanie_razryhlenie_brozhenie_pshenichnogo_testa?ysclid=ln8jq0ge6954207963">https://studbooks.net/2489270/tovarovedenie/zames_obrazovanie_razryhlenie_brozhenie_pshenichnogo_testa?ysclid=ln8jq0ge6954207963</a>
10	Способы разрыхления теста.	<a href="https://studopedia.ru/17_119137_sposobi-razryhleniya-testa.html?ysclid=ln8jhl9jg513556447">https://studopedia.ru/17_119137_sposobi-razryhleniya-testa.html?ysclid=ln8jhl9jg513556447</a>
11	Технология приготовления ржаного и ржано-пшеничного теста различными способами.	<a href="https://studbooks.net/2489091/tovarovedenie/tehnologiya_proizvodstva_rzhanogo_rzhano_pshenichnogo_hleba?ysclid=ln8jjxbxjg308324510">https://studbooks.net/2489091/tovarovedenie/tehnologiya_proizvodstva_rzhanogo_rzhano_pshenichnogo_hleba?ysclid=ln8jjxbxjg308324510</a>
12	Технология приготовления теста для сухарных и бараночных изделий.	<a href="https://studwood.net/1782703/marketing/tehnologiya_proizvodstva_suharnyh_baranochnyh_izdeliy?ysclid=ln8jlnnej341579883">https://studwood.net/1782703/marketing/tehnologiya_proizvodstva_suharnyh_baranochnyh_izdeliy?ysclid=ln8jlnnej341579883</a>
13	ЛПЗ Приготовление пшенично теста безопарным способом. Приготовление пшенично теста опарным способом	<a href="https://baker-group.net/bread-and-bakery-products/technology-of-bread-and-bakery-products/preparation-of-wheat-dough-bezoparnym-way-on-thick-sourdough-methods-for-preparing-dough.html?ysclid=ln8jr6yz8o156230973">https://baker-group.net/bread-and-bakery-products/technology-of-bread-and-bakery-products/preparation-of-wheat-dough-bezoparnym-way-on-thick-sourdough-methods-for-preparing-dough.html?ysclid=ln8jr6yz8o156230973</a>
14	ЛПЗ Способы приготовления ржаного теста, приготовление заварки.	<a href="https://studizba.com/lectures/selskoe-hozjajstvo-i-pischevaja-promyshlennost/proizvodstvo-hlebobulochnyh-izdelij/29890-sposoby-prigotovlenija-testa-iz-rzhanoj-muki.html">https://studizba.com/lectures/selskoe-hozjajstvo-i-pischevaja-promyshlennost/proizvodstvo-hlebobulochnyh-izdelij/29890-sposoby-prigotovlenija-testa-iz-rzhanoj-muki.html</a>

15	ЛПЗ Перерасчет унифицированных рецептур в производственную.	<a href="https://studbooks.net/1464033/tovarovedenie/raschet_proizvodstvennyh_retseptur?ysclid=ln8jw8eono361197650">https://studbooks.net/1464033/tovarovedenie/raschet_proizvodstvennyh_retseptur?ysclid=ln8jw8eono361197650</a>
16	ЛПЗ Сырье мучных кондитерских изделий.	<a href="https://мастер-повар.рф/syire-dlya-proizvodstva-muchnyih-konditerskih-izdeliy.html">https://мастер-повар.рф/syire-dlya-proizvodstva-muchnyih-konditerskih-izdeliy.html</a>
17	ЛПЗ Технология приготовления теста для печенья, галет, крекеров	<a href="https://hlebinfo.ru/galetyi-i-krekeryi-tehnologiya-proizvodstva.html?ysclid=ln8k1kcp1p435482686">https://hlebinfo.ru/galetyi-i-krekeryi-tehnologiya-proizvodstva.html?ysclid=ln8k1kcp1p435482686</a>
18	ЛПЗ Технология приготовления теста для заварных, сырцовых пряничных изделий.	<a href="https://studopedia.ru/5_113464_pryanichnoe-testo.html?ysclid=ln8k3vlv1a982207871">https://studopedia.ru/5_113464_pryanichnoe-testo.html?ysclid=ln8k3vlv1a982207871</a>
19	ЛПЗ Технология приготовления бисквитного теста основным и холодным способом (буше).	<a href="https://studopedia.ru/7_62539_tehnologiya-prigotovleniya-biskvitnogo-testa-izdeliya-iz-nego.html?ysclid=ln8k6wgllm196146041">https://studopedia.ru/7_62539_tehnologiya-prigotovleniya-biskvitnogo-testa-izdeliya-iz-nego.html?ysclid=ln8k6wgllm196146041</a>
20	ЛПЗ Оценка качества песочного теста при замесе по органолептическим показателям.	<a href="https://www.referat911.ru/Tehnologiya/pesoc-hnoe-testo/310287-2685368-place2.html">https://www.referat911.ru/Tehnologiya/pesoc-hnoe-testo/310287-2685368-place2.html</a>
21	ЛПЗ Приготовление отделочных п/ф: крем сливочный основной и его производные.	<a href="https://foodteor.ru/lektcii-po-distsipline-obshchestvennoe-pitanie/17-tehnologii-prigotovlenija-pishhi-lekcii/462-prigotovlenie-kremov-dlja-otdelki-konditerskih.html?ysclid=ln8kckup36902818144">https://foodteor.ru/lektcii-po-distsipline-obshchestvennoe-pitanie/17-tehnologii-prigotovlenija-pishhi-lekcii/462-prigotovlenie-kremov-dlja-otdelki-konditerskih.html?ysclid=ln8kckup36902818144</a>
22	ЛПЗ Приготовление отделочных п/ф: желе и мармелад	<a href="https://studopedia.ru/4_11158_proizvodstvo-zheleynogo-marmelada.html?ysclid=ln8kfsk15v708664509">https://studopedia.ru/4_11158_proizvodstvo-zheleynogo-marmelada.html?ysclid=ln8kfsk15v708664509</a>
23	ЛПЗ Приготовление отделочных п/ф: сироп и его производные, жженка	<a href="https://baker-group.net/technology-and-recipes/technology-confectionery-industry/preparation-of-finishing-semi-finished-products.html?ysclid=ln8khjamnv832535836">https://baker-group.net/technology-and-recipes/technology-confectionery-industry/preparation-of-finishing-semi-finished-products.html?ysclid=ln8khjamnv832535836</a>
24	ЛПЗ Приготовление отделочных п/ф: помада сахарная основная и производные.	<a href="https://studbooks.net/1980872/tovarovedenie/tehnologiya-prigotovleniya-pomad-trebovaniya-kachestvu-raznovidnosti?ysclid=ln8kjge6w4932957516">https://studbooks.net/1980872/tovarovedenie/tehnologiya-prigotovleniya-pomad-trebovaniya-kachestvu-raznovidnosti?ysclid=ln8kjge6w4932957516</a>

п/п	Наименование темы	Ссылка
1	Теплофизические основы выпечки. Образование твердой хлебной корки. Образование мякиша. Коллоидные процессы. Увеличение объема изделий.	<a href="https://infopedia.su/5x6a0d.html?ysclid=ln8mboc5hk220008333">https://infopedia.su/5x6a0d.html?ysclid=ln8mboc5hk220008333</a>
2	Образование мякиша. Коллоидные процессы. Увеличение объема изделий. Микробиологические и биохимические процессы, протекающие при выпечке. Упек	<a href="http://www.russbread.ru/vypechka-xleba/processy-protokayushhie-v-xlebe-pri-vypechke-obrazovaniya-myakisha-uvlichenie-obema-mikrobiologicheskie-processy.html?ysclid=ln8me39s4p396573666">http://www.russbread.ru/vypechka-xleba/processy-protokayushhie-v-xlebe-pri-vypechke-obrazovaniya-myakisha-uvlichenie-obema-mikrobiologicheskie-processy.html?ysclid=ln8me39s4p396573666</a>

	хлеба. Технологическая характеристика	
3	Технологическая характеристика новых типов хлебопекарных печей. Режим выпечки новых видов хлебных изделий. Определение готовности новых видов хлеба. Особенности выпечки некоторых видов новых изделий.	<a href="https://tverzpo.ru/хлебопекарные-печи/?ysclid=ln8mgfiptf858449862">https://tverzpo.ru/хлебопекарные-печи/?ysclid=ln8mgfiptf858449862</a> <a href="https://infopedia.su/5x6a0f.html?ysclid=ln8mhi0cmw385640511">https://infopedia.su/5x6a0f.html?ysclid=ln8mhi0cmw385640511</a> <a href="https://obrazovanie-gid.ru/referaty/rezhimy-vypechki-hlebobulochnyh-izdelij-referat.html?ysclid=ln8micjgs4285411933">https://obrazovanie-gid.ru/referaty/rezhimy-vypechki-hlebobulochnyh-izdelij-referat.html?ysclid=ln8micjgs4285411933</a>
4	Нормы выхода хлеба. Фактический выход хлеба. Средние нормы технологических потерь и затрат при выработке хлебобулочных изделий. Факторы, влияющие на выход готовых изделий	<a href="https://studfile.net/preview/3994933/page:3/">https://studfile.net/preview/3994933/page:3/</a> <a href="https://lektsii.org/17-29974.html?ysclid=ln8mllldbv189417230">https://lektsii.org/17-29974.html?ysclid=ln8mllldbv189417230</a>
5	ЛПЗ Расчет фактического выхода хлеба	<a href="https://studbooks.net/2500429/tovarovedenie/raschet_vyhoda_hleba?ysclid=ln8mnjnnav104635073">https://studbooks.net/2500429/tovarovedenie/raschet_vyhoda_hleba?ysclid=ln8mnjnnav104635073</a>
6	ЛПЗ Расчет экономии или перерасхода муки	<a href="https://infourok.ru/metodicheskie-ukazaniya-dlya-prakticheskogo-zanyatiya-raschet-vihoda-gotovih-izdeliy-3108323.html?ysclid=ln8mp3wjzx681232388">https://infourok.ru/metodicheskie-ukazaniya-dlya-prakticheskogo-zanyatiya-raschet-vihoda-gotovih-izdeliy-3108323.html?ysclid=ln8mp3wjzx681232388</a>
7	Дефекты хлеба, вызванные неправильной выпечкой.	<a href="https://studopedia.ru/21_48408_defekti-hleba-vizvannie-nepravilnoy-vipechkoy.html?ysclid=ln8mq4ztzw537416517">https://studopedia.ru/21_48408_defekti-hleba-vizvannie-nepravilnoy-vipechkoy.html?ysclid=ln8mq4ztzw537416517</a>
8	Понятие качества хлеба и факторы его определяющие.	<a href="https://studfile.net/preview/9948127/">https://studfile.net/preview/9948127/</a>
9	Выпечка изделий из дрожжевого безопарного теста. Выпечка изделий из дрожжевого опарного теста	<a href="https://bstudy.net/775402/tehnika/prigotovleniye_izdeliy_bezoparnogo_drozhzhevogo_testa?ysclid=ln8pyrdutj391240771">https://bstudy.net/775402/tehnika/prigotovleniye_izdeliy_bezoparnogo_drozhzhevogo_testa?ysclid=ln8pyrdutj391240771</a> <a href="https://studbooks.net/2488502/tovarovedenie/tehnologiya_prigotovleniya_izdeliy_drozhzhevogo_oparnogo_testa?ysclid=ln8pzpxunp729245574">https://studbooks.net/2488502/tovarovedenie/tehnologiya_prigotovleniya_izdeliy_drozhzhevogo_oparnogo_testa?ysclid=ln8pzpxunp729245574</a>
10	Выпечка изделий из сдобного пресного теста. Выпечка изделий из вафельного теста.	<a href="https://kopilkaurokov.ru/prochee/meropriyatia/sdobnoe_presnoe_testo_izdeliia_iz_nego?ysclid=ln8q1911kz873395059">https://kopilkaurokov.ru/prochee/meropriyatia/sdobnoe_presnoe_testo_izdeliia_iz_nego?ysclid=ln8q1911kz873395059</a> <a href="https://studopedia.ru/20_105650_tehnologiya-prigotovleniya-muchnih-konditerskih-izdeliy-iz-vafelnogo-testa.html?ysclid=ln8q28qshc928437857">https://studopedia.ru/20_105650_tehnologiya-prigotovleniya-muchnih-konditerskih-izdeliy-iz-vafelnogo-testa.html?ysclid=ln8q28qshc928437857</a>
11	Выпечка изделий из песочного теста. Особенности выпечки изделий из бисквитного теста.	<a href="https://alternativa-sar.ru/tehnologu/k/butejkisn-g-kengis-r-p-prigotovlenie-muchnykh-konditerskikh-izdelij/2294-26-izdeliya-iz-pesochnogo-testa?ysclid=ln8q56u2kl28365357">https://alternativa-sar.ru/tehnologu/k/butejkisn-g-kengis-r-p-prigotovlenie-muchnykh-konditerskikh-izdelij/2294-26-izdeliya-iz-pesochnogo-testa?ysclid=ln8q56u2kl28365357</a> <a href="https://obrazovanie-gid.ru/pereskazy1/osobennosti-prigotovleniya-biskvitnogo-testa-kratko.html?ysclid=ln8q665udm341830068">https://obrazovanie-gid.ru/pereskazy1/osobennosti-prigotovleniya-biskvitnogo-testa-kratko.html?ysclid=ln8q665udm341830068</a>

12	Специальная лепка из теста	<a href="https://zvetnoe.ru/club/poleznye-stati/lepka-iz-solenogo-testa/?ysclid=ln8q83br7h65566592">https://zvetnoe.ru/club/poleznye-stati/lepka-iz-solenogo-testa/?ysclid=ln8q83br7h65566592</a>
13	Классификация тортов. Бисквитные торты, рецептура, требование к качеству.	<a href="https://sweet-express.ru/blog/klassifikatsiya-tortov-po-forme-razmeru-sposobu-prigotovleniya-tipu-nachinki-i-vidu-testa/?ysclid=ln8q9k10ty834037792">https://sweet-express.ru/blog/klassifikatsiya-tortov-po-forme-razmeru-sposobu-prigotovleniya-tipu-nachinki-i-vidu-testa/?ysclid=ln8q9k10ty834037792</a> <a href="https://studwood.net/2041309/tovarovedenie/rebovaniya_kachestvu?ysclid=ln8qakk05u423506002">https://studwood.net/2041309/tovarovedenie/rebovaniya_kachestvu?ysclid=ln8qakk05u423506002</a>
14	Сортировка выпеченных изделий Условия и сроки хранения х/б изделий. Усушка хлеба. Черствение хлеба. Способы сохранения свежих изделий.	<a href="https://studbooks.net/1974588/tovarovedenie/ostyvanie_usushka_hleba?ysclid=ln8qdhqdtq185183045">https://studbooks.net/1974588/tovarovedenie/ostyvanie_usushka_hleba?ysclid=ln8qdhqdtq185183045</a>
15	Дефекты хлеба, вызванные неправильным его перемещением и хранением после выпечки. Картофельная болезнь хлеба. Плесневение хлеба	<a href="https://studfile.net/preview/9511839/page:3/">https://studfile.net/preview/9511839/page:3/</a>
16	ЛПЗ Определение качества хлеба по органолептическим показателям.	<a href="https://studfile.net/preview/9162633/page:7/">https://studfile.net/preview/9162633/page:7/</a>
17	Комплексная механизация работ в хлебохранилищах и экспедициях	<a href="https://poznayka.org/s33942t2.html?ysclid=ln8qg5hjar885533269">https://poznayka.org/s33942t2.html?ysclid=ln8qg5hjar885533269</a>
18	ЛПЗ Поточные линии хлебопекарного производства.	<a href="https://baker-group.net/bread-and-bakery-products/technology-manuals/production-lines-for-bakery-production.html?ysclid=ln8qgykvba931013726">https://baker-group.net/bread-and-bakery-products/technology-manuals/production-lines-for-bakery-production.html?ysclid=ln8qgykvba931013726</a>
19	ЛПЗ Виды упаковочных материалов и способы упаковки.	<a href="https://blogomir.ru/biznes-drugoe/upakovka-hleba.html?ysclid=ln8qjvve6l385311013">https://blogomir.ru/biznes-drugoe/upakovka-hleba.html?ysclid=ln8qjvve6l385311013</a>
20	ЛПЗ Упаковка хлебобулочных изделий на упаковочном оборудовании.	<a href="https://studbooks.net/2388432/tehnika/upakovka_hlebobulochnyh_izdeliy?ysclid=ln8qlde8n4139964072">https://studbooks.net/2388432/tehnika/upakovka_hlebobulochnyh_izdeliy?ysclid=ln8qlde8n4139964072</a>
21	Значение планирования технологического процесса	<a href="https://studfile.net/preview/1727913/page:8/">https://studfile.net/preview/1727913/page:8/</a>
22	Оценка качества хлеба по физико-химическим показателям	<a href="https://school-science.ru/11/1/45877?ysclid=ln8qovzgb473374543">https://school-science.ru/11/1/45877?ysclid=ln8qovzgb473374543</a>
23	ЛПЗ Виды брака. Внешний брак Учет готовой продукции. Отходы производства.	<a href="https://helpiks.org/1-100978.html?ysclid=ln8qv3bnyk983281634">https://helpiks.org/1-100978.html?ysclid=ln8qv3bnyk983281634</a> <a href="https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_98330/8a9440c7c30548a43b5e87a96ff5188ba5db438a/?ysclid=ln8qx4rmnf284960407">https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_98330/8a9440c7c30548a43b5e87a96ff5188ba5db438a/?ysclid=ln8qx4rmnf284960407</a>
24	ЛПЗ Составление сменного производственного отчета	<a href="https://studopedia.org/6-23823.html?ysclid=ln8qywmnsu384912206">https://studopedia.org/6-23823.html?ysclid=ln8qywmnsu384912206</a>