

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

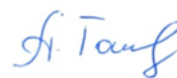
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

**Факультет среднего профессионального образования**

**Кафедра Общеобразовательные дисциплины**

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. декана факультета  
Тагузлов А.Х.



«27» мая 2026г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

Производственной практики ПП.02.01 по профессиональному модулю  
02 «Производство хлеба и хлебобулочных изделий»  
специальности среднего профессионального образования  
19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья

Профиль профессионального образования

- Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий

Уровень образования - основное общее образование

Форма обучения - очная

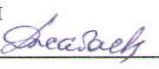
**Нальчик – 2026**

Рабочая программа производственной практики ПП.02.01 по профессиональному модулю 02 «Производство хлеба и хлебобулочных изделий» разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного 18 мая 2022 г. N 341 по специальности 19.02.11 - Технология продуктов питания из растительного сырья

Составитель рабочей программы :

:к.э. н., доцент  Ф.А. Бисчокова

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия» Протокол № 10 от «25» мая 2026 г.

Заведующий кафедрой  
д.т.н., профессор  А.С. Джабоева

Одобрено педагогическим советом факультета «Среднее профессиональное образование»  
Протокол № 10 от 26 мая 2026 г.

Председатель педагогического совета факультета «Среднее профессиональное образование



Тагузлов А.Х.

# **1 ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

## **1.1 Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики (по профилю специальности) является составной частью основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): Производство хлеба и хлебобулочных изделий и соответствующих профессиональных компетенции (ПК): ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2.

## **1.2 Цели и задачи производственной практики (по профилю специальности)**

Целью производственной практики (по профилю специальности) является закрепление, расширение, углубление и систематизация знаний, полученных при освоении профессионального модуля, приобретение необходимых умений практической работы по избранной специальности, овладение навыками профессиональной деятельности.

Задачей производственной практики (по профилю специальности) по специальности 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья является освоение вида профессиональной деятельности Производство хлеба и хлебобулочных изделий, предусмотренного ФГОС СПО.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности студент в ходе производственной практики (по профилю специальности) должен:

### **иметь практический опыт:**

- контроля качества сырья и готовой продукции;
- ведения процесса изготовления хлеба и хлебобулочных изделий;
- эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства хлеба и хлебобулочных изделий;

### **уметь:**

- определять качество сырья и готовой продукции органолептически и аппаратно;
- по результатам контроля давать рекомендации для оптимизации технологического процесса;
- вести соответствующую производственную и технологическую документацию;
- рассчитывать производственные рецептуры; -
- определять расход сырья;
- рассчитывать потери и затраты сырья, полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;
- рассчитывать производительность печей различных конструкций для

различных видов изделий;

- рассчитывать массу тестовой заготовки, упек и усушку, выход готовых изделий;

- подбирать операции и режимы разделки и выпечки для различных групп изделий;

- эксплуатировать основные виды оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;

- проектировать и подбирать оборудование для автоматизированных и комплексно-механизированных линий для производства хлеба и хлебобулочных изделий;

- соблюдать правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии;

**знать:**

- требования стандартов к качеству сырья и готовой продукции;

- органолептические и физико-химические показатели качества сырья и готовой продукции;

- основные методы органолептических и физико-химических испытаний; -ассортимент, рецептуру и способы приготовления хлеба и хлебобулочных изделий;

- сущность процессов брожения полуфабрикатов хлебопекарного производства;

- способы регулирования скорости брожения полуфабрикатов;

- методы расчета производственных рецептур, расхода сырья, затрат и потерь сырья и полуфабрикатов на отдельных участках технологического процесса;

- правила эксплуатации основных видов оборудования при производстве хлеба и хлебобулочных изделий;

- понятие «унифицированные рецептуры»;

- назначение, сущность и режимы операций разделки; -

- требования к соблюдению массы штучных изделий;

- сущность процессов, происходящих в тесте и хлебе при выпечке;

- режимы выпечки в зависимости от вырабатываемого ассортимента; -виды технологических потерь и затрат на производстве;

- нормы расхода сырья и выхода готовых изделий, пути их снижения;

- причины и технологическое значение упека и усушки хлеба, меры по их снижению;

- понятие «выход хлеба»;

- способы укладки, условия и сроки хранения хлеба, хлебобулочных, сдобных изделий;

- способы сохранения свежести хлеба и хлебобулочных изделий;

- виды, назначение и принцип действия основного технологического, вспомогательного и транспортного оборудования хлебопекарного производства;

- правила безопасной эксплуатации оборудования;

-правила и нормы охраны труда, противопожарной безопасности, промышленной санитарии в хлебопекарном производстве.

**1.3 Количество часов на освоение рабочей программы  
производственной практики (по профилю специальности)**

Всего

144

часа.

## **2 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

Результатом производственной практики (по профилю специальности) является овладение видом профессиональной деятельности в части освоения **профессиональных и общих компетенций:**

| <b>Код</b> | <b>Наименование результата обучения</b>                                                                                              |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 1.1.    | Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в      |
| ПК 1.2.    | Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с          |
| ПК 2.1.    | Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических |
| ПК 2.2.    | Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.                       |

### 3 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

#### 3.1 Тематический план практики

| Коды формируемых компетенций       | Наименование профессионального модуля и междисциплинарных курсов                                                                                                                                               | Всего часов на практику (час, недель) |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|
| ПК 1.1. ПК 1.2.<br>ПК 2.1. ПК 2.2. | ПМ 02 Производство хлеба и хлебобулочных изделий<br>МДК 02.02. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий<br>МДК 02.01. Технологическое оборудование для производства хлеба и хлебобулочных изделий | 144 ч; 4 недели                       |

### 3.2 Содержание практики

#### Содержание практики

| Коды компетенций                  | Виды работ                                                                                                             | Содержание работ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Объем часов |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| ПК 1.1.;ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2. | Знакомство с предприятием                                                                                              | 1.Изучение инструкций по технике безопасности, пожарной опасности, электроопасности непосредственно на предприятии. .<br>2.Ознакомление с основными цехами, складами сырья и готовой продукции. отделами и ассортиментом выпускаемой продукции, мощностью предприятия.                                                                                                                                                                                                               | 6<br>6      |
| ПК 1.1.;ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2. | Изучение основного и дополнительного сырья, применяемого на предприятии                                                | 1.Осуществление приема основного и дополнительного сырья на предприятии<br>2.Осуществление отбора проб полуфабрикатов для проведения качественного анализа.<br>3.Ведение производственной и технологической документации первичного учета и контроля качества сырья<br>4.Проведение оценки качества сырья<br>5.Контроль за соблюдением условий хранения сырья на предприятии<br>6.Соблюдение требований к способам хранения сырья<br>7.Осуществление подготовки сырья к производству | 22          |
| ПК 1.1.;ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2. | Отработка практических навыков по проведению органолептических и физико-химических анализов на качество полуфабрикатов | Определение видов полуфабрикатов хлебобулочной продукции;<br>Последовательное выполнение процедуры отбора проб;<br>Определение видов , контролируемых органолептических и физико-химических показателей полуфабрикатов;<br>Последовательное выполнение органолептических и физико-химических исследований<br>Качества полуфабрикатов с использованием необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов и в соответствии с утвержденными методиками.                     | 46          |

|                                         |                                                                           |                                                                                                                                                                                           |    |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| ПК 1.1.;ПК<br>1.2.; ПК 2.1.;<br>ПК 2.2. | Выполнение работ по организации технологического<br>процесса производства | Осуществление деления теста на куски<br>Осуществление округления кусков<br>Осуществление предварительной расстойки тестовых<br>заготовок<br>Проведение окончательного формования тестовых | 45 |
|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|

|                                    |                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                             |
|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
|                                    | 10                                                                                                                        | заготовок<br>Проведение окончательной расстойки тестовых заготовок<br>Осуществление разделки теста для формового хлеба<br>Осуществление разделки теста для подового хлеба<br>Осуществление разделки теста для булочных изделий<br>Осуществление разделки теста для сдобных изделий<br>Осуществление выпечки некоторых видов изделий<br>Определение готовности хлеба<br>Соблюдение режимов выпечки хлебных изделий<br>Соблюдение условий и сроков хранения хлебобулочных изделий<br>Отработка хлебобулочных изделий |                                             |
| ПК 1.1.; ПК 1.2.; ПК 2.1.; ПК 2.2. | Отработка практических навыков безопасной эксплуатации основных видов технологического и транспортировочного оборудования | Отработка практических навыков безопасной эксплуатации тестоприготовительного оборудования.<br>Отработка практических навыков безопасной эксплуатации оборудования для деления тестовых заготовок<br>Отработка практических навыков безопасной эксплуатации оборудования для округления и формирования тестовых заготовок<br>Отработка практических навыков безопасной эксплуатации хлебопекарных печей<br>Дифференцированный зачет                                                                                | 18<br><br><br><br><br><br><br><br><br><br>1 |
| ИТОГО                              |                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | 144                                         |

## **4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)**

### **4.1 Материально-техническое обеспечение**

Реализация рабочей программы производственной практики (по профилю специальности) предполагает наличие организаций, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся.

### **4.2 Информационное обеспечение практики**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

### **4.2 Информационное обеспечение практики**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основные источники:**

1. Драгилев А.И., Хромеев В.М., Чернов М.Е. Технологическое оборудование: хлебопекарное, макаронное и кондитерское, учебник для СПО. – М.: «Академия», 2016. – 426 с.
2. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы – Издательский центр «Академия», 2015 г. 283 с.
3. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий, учебник для СПО – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 441 с.
4. Чижикина, Ольга Григорьевна. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий [Электронный учебник] : учебник Для СПО / Чижикина О. Г., Коршенко Л. О.. - Юрайт, 2021. - 178 с Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/471400>

#### **Дополнительные источники:**

1. Ковэн С. Янг Л. Дополнительные рекомендации хлебопекам и кондитерам. Ещё 151 вопрос и ответ. СПб.: «Профессия» 2013.
2. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. СПб.: «Профи» 2016
3. Практикум по технологии отрасли (технология хлебобулочных изделий): Учебное пособие- СПб.: издательство «Лань», 2017. – 316 с – ISBN 978-5-8114-1774-2
1. Белявская, И.Г. Технология хлеба и кондитерских изделий. Растительное сырье : учебник для среднего профессионального образования/ И. Г. Белявская, Т. Г. Богатырева. — Москва : Издательство Юрайт, 2026. — 90 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18038-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/590326> (дата обращения: 11.03.2026). Серия **Профессиональное образование**
2. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции : учебник для вузов / Л.В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2026. 452 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-16705-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/589289> (дата обращения: 11.03.2026).
3. Исайчев, В. А. Лабораторный контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов

и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья: методические указания по прохождению производственной практики (по профилю специальности) профессионального модуля для студентов, обучающихся по специальности СПО 19.02.11 Технология продуктов питания из растительного сырья : методические указания / В. А. Исайчев, Н. Н. Андреев. - Ульяновск : УлГАУ имени П. А. Столыпина, 2025. - 35 с.- Текст: электронный// Лань : электронно-библиотечная система. - URL: <https://e.lanbook.com/book/512841> (дата обращения: 05.06.2026). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### **Интернет-ресурсы:**

- **ЭБС «Издательства Лань»**  
**Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»**  
**ООО «Издательство Лань».**  
Государственный контракт № 002/2026-44ФЗ от 14.05.26 г сроком на 1 год  
<http://e.lanbook.com/>
- **ЭБС «Издательства Лань». Коллекция «ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение».**  
**Общеобразовательные предметы»**  
**ООО «ЭБС Лань».**  
Договор № 153022 от 30.06.25 г сроком на 1 год  
<http://e.lanbook.com/>
- **Сетевая электронная библиотека**  
**ООО «ЭБС ЛАНЬ»**  
Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный  
<http://e.lanbook.com/>  
<http://seb.e.lanbook.com/>
- **ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть**  
**ООО «НексМедиа»**  
Государственный контракт № 57-04/2026 от 14.05.2026 г сроком на 1 год  
<http://biblioclub.ru>
- **ЭБС «ЮРАЙТ» Пакет СПО**  
**ООО «Электронное издательство Юрайт»**  
Лицензионный договор № 7360 от 26.08.2025 г. сроком на 1 год  
<https://urait.ru/>
- **Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)**  
**ООО Научная электронная библиотека.**  
Лицензионный договор № SIO-2114/2026 от 15.05.2026 сроком на 1 год  
<http://elibrary.ru>
- **Сертификат ИТС ПО САБ ИРБИС64+**  
**ООО «Эй Ви Ди - Систем»**  
Договор № А-12933 от 12.04.2024 г.
- **Антиплагиат.ВУЗ 5.0**  
**Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»**  
**АО «Антиплагиат»**  
Государственный контракт № 12305 от 14.05.2026 г. сроком на 1 год

#### **4.3 Организация практики**

Производственная практика проводится с выездом в базовые организации.

Формой проведения являются уроки производственного обучения.

Производственная практика проводится концентрированно.

**Руководитель практики:**

- разрабатывают тематику индивидуальных заданий; принимают участие в распределении студентов по рабочим местам или перемещении их по видам работ;
- осуществляют контроль за организацией и прохождением производственной практики (по профилю специальности) студентов в организациях;
- несут ответственность совместно с руководителем практики от организации за проведение инструктажа по правилам техники безопасности;
- оказывают консультационную помощь по формированию отчетной документации;
- принимают отчеты студентов по практике, обобщают и анализируют данные по итогам прохождения практики;
- проводят промежуточную аттестацию в форме дифференцированного зачета;
- вносят предложения по улучшению и совершенствованию проведения производственной практики (по профилю специальности) руководству Филиала.

**Руководитель практики от организации**

- знакомят студентов с организацией работ на конкретном рабочем месте, с оборудованием, техническими средствами, контрольно-измерительными приборами, экономикой производства, охраной труда и т.д.;
- проводят обязательные инструктажи по охране труда и технике безопасности с оформлением установленной документации, в необходимых случаях проводят обучение студентов-практикантов безопасным методам работы;
- предоставляют студентам-практикантам возможность пользоваться имеющимся оборудованием, литературой, технической и другой документацией;
- обеспечивают и контролируют соблюдение студентами-практикантами правил внутреннего трудового распорядка, установленных на данном предприятии, в том числе времени начала и окончания работы;
- осуществляют постоянный контроль за производственной работой практикантов, помогают им правильно выполнять все задания на данном рабочем месте, консультируют по производственным вопросам, осуществляют учет их работы;
- контролируют ведение студентами-практикантами дневников, составление ими отчетов о прохождении практики, составляют на них характеристики, содержащие данные о выполнении программы практики, об отношении студентов к работе.

**Студент при прохождении практики обязан:**

- полностью выполнять задания, предусмотренные программой

практики;

- подчиняться действующим в организации правилам внутреннего трудового распорядка;

- изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;

- вести дневник практики, в котором в соответствии с рабочей программой производственной практики (по профилю специальности),фиксировать основные результаты выполнения этапов работы;

- при возникновении каких-либо препятствий или осложнений для нормального прохождения практики своевременно сообщать об этом руководителю практики от Филиала;

- представить руководителю практики от Филиала письменный отчет о прохождении практики и сдать дифференцированный зачет по практике.

В случае временного отсутствия студента на рабочем месте в организации могут быть применены меры дисциплинарного взыскания в порядке, предусмотренном Положением о филиале.

#### **4.4 Кадровое обеспечение практики**

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство производственной практикой (по профилю специальности):

Организацию и руководство практикой осуществляют руководители практики от учебного заведения и от профильной организации.

Руководителями практики от учебного заведения назначаются преподаватели дисциплин профессионального цикла, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемых модулей и опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы .

## 5 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

Формой промежуточной аттестации по производственной практике (по профилю специальности) является дифференцированный зачет (зачет с оценкой).

Формой контроля и оценки результатов производственной практики (по профилю специальности) являются:

- дневник
- приложение, где прилагаются все бланки, формы документов, и.т.д. что в соответствии с содержанием практики требуется приложить к дневнику.
- отчет о выполнении работ, свидетельствующий о закреплении знаний, умений, приобретении практического опыта, формировании общих и профессиональных компетенций, освоении профессионального модуля.
- производственная характеристика
- аттестационный лист

Отчет по производственной практике (по профилю специальности) позволяет руководителю оценить уровень сформированности общих и профессиональных компетенций (ПК), в рамках освоения профессионального модуля и установленных ФГОС СПО по специальности.

| <b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>                                                                                                                            | <b>Основные показатели оценки результата</b>                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 1.1.Осуществлять техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. | - Умение производить техническое обслуживание технологического оборудования для производства продуктов питания из растительного сырья в соответствии с эксплуатационной документацией. |
| ПК 1.2.Выполнять технологические операции по производству хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий в соответствии с технологическими инструкциями                      | Умение составить аппаратурно-технологическую схему производства хлеба и хлебобулочных изделий ; Умение дать характеристику назначения и сущности технологических операций.             |

|                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ПК 2.1.Осуществлять организационное обеспечение производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях.</p> | <p>Умение определения органолептических и физико-химических показателей готовых изделий по заданным условиям;<br/> - Показать знание схемы технологических операций по использованию необходимого лабораторного оборудования, инвентаря, реактивов;<br/> составление аппаратурно-технологической схемы подготовки сырья к производству</p>      |
| <p>ПК 2.2.Осуществлять технологическое обеспечение производства хлеба, хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий.</p>                               | <p>Умение произвести обоснованный выбор методов и способов проведения органолептических и физико-химических исследований муки и дополнительного сырья в соответствии с ситуацией;<br/> Умение произвести подбор технологического оборудования для укомплектования линий по производству хлеба и хлебобулочных изделий по заданной ситуации.</p> |

