

Министерство образования и науки Республики Калмыкия  
Бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Республики Калмыкия «Политехнический техникум» (Юстинский филиал)

Рассмотрено на заседании  
педагогического совета  
протокол № 3 от 03.12 2023г.

Утверждаю



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА  
«КУЛИНАРНЫЙ ЭСТЕТ»**

Возраст обучающихся: 15-18 лет

Срок реализации: 1 год

Составитель :  
Кутурова Зинаида Алексеевна  
преподаватель спец. дисциплин

г. Лагань  
2023г.

## ОГЛАВЛЕНИЕ

1.	Пояснительная записка	3
2.	Учебный (тематический) план обучения	6
3.	Содержание учебного (тематического) плана обучения	9
4.	Формы контроля и оценочные материалы	11
5.	Организационно-педагогические условия реализации Программы	12
6.	Список литературы	13

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Кулинарный эстет» (далее программа) имеет социально-гуманитарную направленность и разработана для детей от 15 до 18 лет. Программа направлена на формирование и развитие теоретических и практических навыков кондитерского дела, профессиональную ориентацию обучающихся. Программа разработана в соответствии со следующими нормативно-правовыми актами:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями),
  - Концепция развития дополнительного образования детей до 2030 года (распоряжение Правительства РФ от 31 марта 2022 г. N 678-р),
  - Постановление Министерства образования и науки РФ от 11 декабря 2006г. №06-1844 «О примерных требованиях к программам дополнительного образования детей»,
  - Методические рекомендации по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы) (письмо Министерства образования и науки РФ от 18.11.2015 года № 09-3242),
  - Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 сентября 2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»,
  - Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28 января 2021 года №2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (раздел VI. Гигиенические нормативы по устройству, содержанию и режиму работы организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи),
  - Устав БПОУ РК «Политехнический техникум»,
  - Положение о Юстинском филиале Бюджетного профессионального образовательного учреждения Республики Калмыкия «Политехнический техникум»
- и с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся на занятиях социально-гуманитарной направленности и спецификой работы учреждения.

### Актуальность Программы

Во все времена ценились мастера, владеющие секретами приготовления вкусных сладостей – кондитерских изделий. Такие лакомства, как конфеты, торты, пирожные по вкусу многим людям. Специалиста, который имеет знания по технологии изготовления кондитерских изделий, умеет создавать эти изделия, и называют кондитером. Кондитеры – это творческие люди, обладающие фантазией и вкусом. Их лучшие творения можно сравнить с произведениями искусства.

Профессия кондитера популярна в любом обществе, в любом государстве. Уровень потребления «сладких» изделий не зависит от того, в каком состоянии находится экономика: во времена расцвета возрастает спрос на эксклюзивную продукцию, а в кризисные периоды кондитерские товары потребляются не меньше, в какой-то степени помогая экономике выйти из депрессии. Поэтому спрос на профессионалов- кондитеров всегда устойчив и стабилен. Они трудятся и в крупных государственных и частных компаниях, и в маленьких ресторанчиках, кондитерских, кафе. Востребованность профессии кондитера сегодня довольно высока и стабильна. Таким образом, данная Программа является актуальной.

**Педагогическая целесообразность Программы** заключается в овладении учащимися

технологическими приемами обработки пищевых продуктов, в развитии пространственного воображения, творческого мышления, культуры питания, этикета. При этом учебный процесс выстраивается по принципу «от простого к сложному». При реализации Программы прослеживается интеграция различных образовательных областей:

-естественные науки: изучение процессов, происходящих при обработке продуктов, при замесе теста, при выпекании кондитерских изделий; изучение истории происхождения кондитерского сырья и изделий;

-математика: измерение времени приготовления изделий, измерение и преобразование величин при измерении ингредиентов и при закладке продуктов;

-развитие речи: общение учащихся в устной или в письменной форме с использованием специальных терминов, подготовка и проведение демонстрации кондитерских изделий, описание логической последовательности приготовления и оформления кондитерских изделий, применение мультимедийных технологий для презентации кондитерских изделий;

-художественное творчество – развитие творчества, приобщение к различным видам искусства (рисование, лепка, моделирование, конструирование и т.д.).

Разработчики программы: Кугурова З.А., преподаватель специальных дисциплин.

Программа может быть использована при подготовке к демонстрационному экзамену по компетенции «Кондитерское дело».

**Цель Программы** – формирование теоретических и практических навыков кондитерского дела; профессиональная ориентация обучающихся.

#### **Задачи Программы**

##### ***Обучающие:***

- ознакомить с основами организации труда при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- ознакомить с требованиями к качеству, срокам и условиям хранения, с признаками и органолептическими методами определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- обучить правилам работы с инвентарем и инструментами для первичной обработки сырья и технологического процесса приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- обучить механической кулинарной обработке сырья;
- обучить технологии приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- обучить основам оформления хлебобулочной, мучной и кондитерской продукции.

##### ***Развивающие:***

- способствовать развитию у учащихся творческих способностей, логического, технологического, экономического и экологического мышления;
- способствовать формированию эстетического вкуса и творческого подхода при оформлении готовых изделий.

##### ***Воспитательные:***

- Формировать уважительное отношение к людям различных профессий и результатам их труда;
- воспитывать трудолюбие, предприимчивость, самостоятельность, ответственность;
- способствовать формированию коммуникативных способностей учащихся и умения работать в коллективе.

#### **Сроки реализации**

Программа рассчитана на 1 год обучения. Общее количество часов в год составляет 90 часов.

## Формы и режим занятий

Занятия проходят 1 раз в неделю по 2 часа с перерывом согласно нормативным документам. Программа включает в себя теоретические и практические занятия. Форма обучения – групповая. Количество обучающихся в группе не более 15 человек. На занятиях применяется дифференцированный, индивидуальный подход к каждому обучающемуся.

### Планируемые результаты освоения программы

По итогам обучения учащиеся должны знать:

- правила безопасной работы и требования, предъявляемые к организации рабочего места; основные правила санитарии;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;
- ассортимент, пищевую ценность простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- кулинарную терминологию;
- правила выбора и характеристики, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора и характеристики, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- способы отделки и варианты оформления простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения простых хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила проведения бракеража.

По итогам обучения учащиеся должны уметь:

- соблюдать правила безопасной работы;
- организовывать рабочее место согласно технологическому процессу;
- проверять органолептическим способом качество продуктов;
- выбирать и безопасно пользоваться инвентарем и технологическим оборудованием;
- пользоваться технологическими картами;
- производить расчет сырья на заданное количество изделий;
- выбирать вид теста и способы формовки хлебобулочных изделий;
- определять режимы выпечки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- подбирать цветное и композиционное решение для каждого изделия;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- оценивать качество готовой продукции.

### Учебный (тематический) план обучения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала	Объём часов
<b>Раздел 1.</b>	<b>Введение</b>	<b>6</b>
Тема 1.1	Инструктаж по техника безопасности. Ознакомление с планом работы кружка, с организацией работы в кружке.	2
Тема 1.2.	Санитария и гигиена при приготовлении кондитерских изделий	2
Тема 1.3	Технологическое оборудование и оснастка	2
<b>Раздел 2.</b>	<b>Основные хлебобулочные и кондитерские изделия</b>	<b>46</b>
Тема 2.1. Простые хлебобулочные изделия. Приготовление и оформление.	Технология приготовления : пирожки с различным фаршем расстегаи, кулебяка.	2
	Практическое занятие приготовление и оформление : пирожки с различным фаршем, расстегаи, кулебяка.	2
	Технология приготовления: пицца, пончики	2
	Практическое занятие приготовление и оформление: пицца, пончики	2
<b>Итого:</b>		<b>8</b>
Тема 2.2. Кондитерские изделия из сдобного, пресного, дрожжевого сдобного, без дрожжевого теста. Приготовление и оформление.	Технология приготовления: сочни с капустой и творогом,	2
	Практическое занятие приготовление и оформление: сочни с капустой и творогом.	2
	Технология приготовления: чебуреки, беляши.	2
	Практическое занятие приготовление и оформление: чебуреки, беляши.	2
	Технология приготовления: ромовая баба, кулич пасхальный.	2
	Практическое занятие приготовление и оформление: ромовая баба, кулич пасхальный.	2
	Технология приготовления: булочка с маком, булочка московская, булочка с повидлом	2
	Практическое занятие приготовление и оформление: булочка с маком, булочка московская, булочка с повидлом	2
	Технология приготовления: блинчики, вареники.	1
	Практическое занятие приготовление и оформление: блинчики, вареники	1
<b>Итого</b>		<b>18</b>
Тема 2.3. Кондитерские изделия из	Технология приготовления: корзиночки, курабье с джемом.	2

песочного теста. Приготовление и оформление.	Практическое занятие приготовление и оформление: корзиночки, курабье с джемом.	2
	Технология приготовления: пряники, коврижки.	2
	Технология приготовления: пироги.	2
	Практическое занятие приготовление и оформление: пряники, коврижки, пироги.	2
<b>Итого</b>		<b>10</b>
Тема 2.4. Приготовление и использование в оформлении простых отделочных полуфабрикатов .	Приготовление сиропов, помадки, желе.	2
	Приготовление глазури.	2
	Приготовление крем сливочный.	2
	Приготовление крем белковый (заварной).	2
	Приготовление крем «Дипломат».	2
<b>Итого</b>		<b>10</b>
<b>Раздел 3.</b>		<b>38</b>
<b>Торты и пирожные.</b>		
<b>Тема 3.1.</b> <b>Технология приготовления классических тортов бисквитные, песочные, слоённые , миндальные.</b>	Технология приготовления: бисквитных тортов и рулетов.	2
	Практическое занятие приготовление и оформление: бисквитных тортов и рулетов.	2
	Технология приготовления из песочного теста: торт медовик.	2
	Практическое занятие приготовление и оформление: торт медовик.	2
	Технология приготовления из слоёного теста: торт Наполеон.	2
	Практическое занятие приготовление и оформление: торт Наполеон.	2
	Технология приготовления из слоёного теста: торт Полено	2
	Практическое занятие приготовление и оформление: торт Полено	2
	Технология приготовления: Шведский миндальный торт	2
	Практическое занятие приготовление и оформление: Шведский миндальный торт	2
<b>Итого</b>		<b>20</b>

<b>Тема 3.1. Технология приготовления классических пирожных .</b>	Технология приготовления: заварные эклеры.	<b>2</b>
	Практическое занятие приготовление и оформление: заварные эклеры.	<b>2</b>
	Технология приготовления: нарезное бисквитное пирожное с кремом	<b>2</b>
	Практическое занятие приготовление и оформление: нарезное бисквитное пирожное с кремом.	<b>2</b>
	Технология приготовления: песочное с фруктовой и кремом	<b>2</b>
	Практическое занятие приготовление и оформление: песочное с фруктовой и кремом .	<b>2</b>
	Технология приготовления: кольцо песочное , пирожное «Штафетка», пирожное «Чешское»	<b>.2</b>
	Практическое занятие приготовление и оформление: кольцо песочное , пирожное «Штафетка» , пирожное «Чешское»	<b>2</b>
	Практическое занятие приготовление и оформление: кольцо песочное , пирожное «Штафетка» , пирожное «Чешское»	<b>2</b>
<b>Всего</b>		<b>90</b>



## Содержание учебного (тематического) плана

### Раздел 1. Введение

#### *Тема 1.1. Вводное занятие*

**Теория.** Вводный инструктаж по охране труда. Ознакомление с правилами поведения в объединении. Правила безопасного труда при работе с приборами, питающимися от сети переменного тока. История развития кондитерского мастерства. Значение сферы общественного питания в современном мире.

#### *Тема 1.2. Санитария и гигиена при приготовлении кондитерских изделий*

**Теория.** Понятие о санитарии и гигиене. Ознакомление с правилами санитарии, предъявляемые при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, отделочных полуфабрикатов. Правила личной гигиены. Санитарные требования, предъявляемые к оборудованию, оснастке, инвентарю и инструментам.

**Практика.** Умения и навыки мытья посуды. Санитарная обработка инвентаря, посуды, оборудования. Санитарный контроль качества готовых изделий. Сроки реализации готовых изделий.

#### *Тема 1.3. Технологическое оборудование и оснащение*

**Теория.** Правила обслуживания оборудования. Тепловое оборудование и правила его безопасного использования. Холодильное оборудование и правила его безопасного использования. Оборудование для приготовления и обработки теста, для подготовки кондитерского сырья и правила его безопасного использования. Правила организации рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых изделий, подбор необходимого оборудования и оснастки.

**Практика.** Организация рабочего места в соответствии с видами изготавливаемых изделий, подбор необходимого оборудования и оснастки.

### *Раздел 2. Основные хлебобулочные и кондитерские изделия*

#### *Тема 2.1. Простые хлебобулочные изделия и хлеб*

**Теория.** Ассортимент простых хлебобулочных изделий. Правила организации рабочего места для приготовления хлебобулочных изделий. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования. Способы приготовления. Технология и правила приготовления. Показатели готовности и требования к качеству. Порционирование, сервировка и варианты оформления. Возможные виды дефектов выпечки и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных хлебобулочных изделий.

**Практика.** Приготовление изделий из дрожжевого теста: булочки, пирожки, плюшки, пироги, хлеб.

#### *Тема 2.2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий.*

**Теория.** Ассортимент основных мучных кондитерских изделий. Правила организации рабочего места для приготовления основных мучных кондитерских изделий. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования. Методы и способы приготовления. Технология и правила приготовления. Показатели готовности и требования к качеству. Порционирование, сервировка и варианты оформления. Возможные виды дефектов основных мучных кондитерских изделий и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных основных мучных кондитерских изделий.

**Практика.** Приготовление изделий из песочного, бисквитного, заварного, воздушного

теста.

### **Тема 2.3. Печенье, пряники, коврижки**

**Теория.** Ассортимент печенья, пряников, коврижек. Правила организации рабочего места для приготовления печенья, пряников, коврижек. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования. Способы приготовления. Технология и правила приготовления. Показатели готовности и требования к качеству. Порционирование, сервировка и варианты оформления. Возможные виды дефектов выпечки и способы их устранения. Правила и условия хранения готового печенья, пряников, коврижек.

**Практика.** Приготовление изделий из пряничного теста: печенья, пряников, коврижек.

### **Тема 2.4. Отделочные полуфабрикаты**

**Теория.** Ассортимент простых отделочных полуфабрикатов. Правила организации рабочего места для приготовления простых отделочных полуфабрикатов. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования. Методы и способы приготовления. Технология и правила приготовления. Показатели готовности и требования к качеству. Варианты оформления. Возможные виды дефектов полуфабрикатов и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных простых отделочных полуфабрикатов.

**Практика.** Приготовление сиропов, кремов, посыпок, мастики, марципан.

## **Раздел 3. Торты и пирожные**

### **Тема 3.1. Технология приготовления классических тортов**

**Теория.** Ассортимент тортов. Правила организации рабочего места для приготовления тортов. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении тортов. Способы приготовления. Технология и правила приготовления. Показатели готовности и требования к качеству тортов. Порционирование, сервировка и варианты оформления тортов. Возможные виды дефектов тортов и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных тортов.

**Практика.** Приготовление и украшение песочных, бисквитных, воздушных тортов.

### **Тема 3.2. Технология приготовления классических пирожных**

**Теория.** Ассортимент пирожных. Правила организации рабочего места для приготовления пирожных. Виды оборудования, инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении пирожных. Способы приготовления. Технология и правила приготовления. Показатели готовности и требования к качеству. Порционирование, сервировка и варианты оформления. Возможные виды дефектов пирожных и способы их устранения. Правила и условия хранения приготовленных пирожных.

**Практика.** Приготовление и украшение песочных, бисквитных, воздушных пирожных.

## **ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ**

При подведении итогов реализации Программы действует безоценочная система. Формами проверки знаний, умений и навыков учащихся являются выполненные практические работы, педагогическое наблюдение, устный опрос. Результатом освоения Программы является участие в выставке - конкурсе кулинарных изделий.

### **Виды контроля**

- *Входной контроль*: проверка знаний учащихся на начальном этапе освоения Программы проводится в начале реализации Программы в форме опроса.
- *Текущий контроль*: отслеживание активности обучающихся в ходе выполнения практических работ, педагогическое наблюдение.
- *Итоговый контроль*: проверка знаний, умений, навыков по итогам выставки-конкурса кулинарных изделий.

### **Критерии оценки достижения планируемых результатов освоения программы.**

Освоение программы оценивается по трем уровням: высокий, средний и низкий.

#### **Оценивание теоретической части**

*Высокий уровень освоения программы* – теоретический материал усвоен в полном объеме, изложен без существенных ошибок с применением профессиональной терминологии.

*Средний уровень освоения программы* – в усвоении теоретического материала допущены незначительные пробелы, ошибки, материал изложен неточно.

*Низкий уровень освоения программы* – в усвоении теоретического материала имеются существенные пробелы. Ответ не самостоятельный, не полный, не последовательный, применялись дополнительные наводящие вопросы. Ошибки в ответах исправляет с помощью педагога.

#### **Оценивание практической части**

*Высокий уровень освоения программы* – качество выполненной работы полностью соответствует технологическим требованиям. Работа выполнена самостоятельно с соблюдением санитарно-гигиенических норм и правил техники безопасности. Обучающийся самостоятельно или с минимальной помощью педагога ориентируется в задании, планирует и анализирует работу.

*Средний уровень освоения программы* – работа выполнена самостоятельно с незначительной помощью педагога в соответствии с технологическими требованиями, без нарушений санитарно-гигиенических норм и требований по технике безопасности. Ориентировка в задании, планирование и анализ работы с незначительной помощью педагога.

*Низкий уровень освоения программы* – качество выполненной работы не соответствует технологическим требованиям, допущены нарушения санитарно-гигиенических норм или правил техники безопасности. Работа выполнена при помощи педагога. Ориентировка в задании, планирование и анализ работы при помощи педагога.

## **ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

Занятия по практическому обучению организуются и проводятся в учебно-производственной мастерской (учебном кулинарном цехе).

Практическое обучение может быть также организовано на базе предприятий – социальных партнеров в специально оборудованных помещениях согласно договору между предприятием и образовательным учреждением.

Практическое обучение проводится как непрерывно, так и путем чередования с теоретическими занятиями по дням (неделям) при условии обеспечения связи между содержанием теоретического и практического обучения.

В период проведения занятий по практическому обучению обучающиеся должны строго соблюдать правила охраны труда, производственной санитарии и противопожарной безопасности.

### **Методическое обеспечение программы**

Инструктирующие методические материалы: технологические карты, сборники рецептов кондитерских изделий, инструкции по выполнению заданий. Компьютерные обучающие и контролирующие программы.

### **Материально-технические условия реализации Программы**

Реализация программы предполагает наличие:

1. учебного кабинета технологии кулинарного производства.
2. учебного кулинарного цеха.

Кондитерские инструменты рассчитаны на каждого обучающегося.

Оборудование учебного кабинета:

Столы ученические (10); стулья (20); кафедра(2); доска магнитная (1); ноутбук (10); стол учительский(1), наглядные пособия, стенды учебные.

Оборудование и технологическое оснащение учебного кулинарного цеха:

- рабочие места обучающихся;
- рабочее место педагога дополнительного образования;
- электрическая плита (1),
- планетарный миксер (2),
- духовой шкаф (1),
- холодильный шкаф (1),
- кондитерские инструменты: нож карбовочный, нож для удаления сердцевины из яблок, поварская тройка, ложка-нузетка, кондитерский мешок;
- кондитерский инвентарь: сковороды, противни, кастрюли, сотейники, сита, выемки для теста, овоскоп, разные формы для выпечки
- столовая посуда: тарелки, салатники, соусницы, салфетницы, графины, блюда для фруктов и десерта, чашки, ложки.

## СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

### Список литературы, используемой при написании программы

1. Барановский В.А., Перетятко Т.И. Кондитер: учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев и училищ. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2021.
2. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. – Москва: АCADEMIA, 2023.
3. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник. – Москва: Издательский центр «Академия», 2023.
3. Кузнецова Л.С., Сидангова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – Москва: Мастерство, 2022.
4. Похлебкин В.В. Секреты кулинарного искусства. – Центрполиграф, 2021.
5. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров. – Москва: ИЦ Академия, 2023.
6. Трушина С.М., Драгилева А.И. Оборудование для производства мучных кондитерских изделий. – Москва: ИЦ Академия, 2023

### Список рекомендуемой литературы обучающимся

1. Боровская Э. Кулинарный мастер-класс. Для начинающих и не только. – Москва: ЭКСМО, 2021.
2. Гайкова М. Кондитерские изделия. – Москва: Освета, 2023.
3. Галданов В. Чудеса выпечки. – Москва: ИЦ Академия, 2022
4. Кондитерские изделия. – Москва: ЭКСМО, 2023.
5. Красичкина А.Г. Украшение блюд. – Москва: Эксмо, 2023.
6. Ляховская Л.П. Секреты домашнего кондитера.- Москва: ЭКСМО, 2023

### Интернет-ресурсы

1. Кондитерские рецепты [Электронный ресурс]// Сайт рецептов. URL: <https://hlebopechka.ru/> (Дата обращения: 14.12.2020).
2. Рецепты мучных и кондитерских изделий [Электронный ресурс]// Сайт кулинарного сообщества. URL: <http://mr-chef.ru/recepti/muchnie-i-konditerskie-izdeliya/> (Дата обращения: 14.12.2020)